

REPORTE CICLOS DE MENÚS

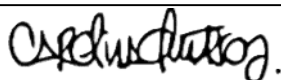
ENTIDAD TERRITORIAL:	CALDAS
MUNICIPIO	TODOS LOS MUNICIPIOS DE CALDAS
SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

SEMANA No. 1						
COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	200 ml	Leche saborizada de arequipe	Avena natural	Leche saborizada de vainilla	Leche entera	Leche entera
CEREAL ACOMPAÑANTE	40 g - 80 g	Ponque de naranja	Galleta cuca	Galleta de maíz	Galleta chip de chocolate	Galleta de avena
FRUTAS	120 g	Banano	Manzana	Mandarina/ Mango		
POSTRE	15 g - 20 g				Panelita	Gelatina blanca
SEMANA No. 2						
COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	200 ml	Leche saborizada de fresa	Leche saborizada de arequipe	Leche entera	Avena de canela	Leche entera
CEREAL ACOMPAÑANTE	40 g - 80 g	Muffin vainilla	Galleta mantequilla	Ponqué fresa	Galleta cuca	Galleta chip de chocolate
FRUTAS	120 g	Pera	Banano	Banano		
POSTRE	15 g - 20 g				Maní	Bocadillo de guayaba

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS

Carolina Quintero Jiménez

FIRMA



MATRÍCULA
PROFESIONAL

MND 02128

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/mL)	PESO NETO (g/mL)	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 de arequipe	Leche de vaca líquida saborizada entera, comercial	912	200	200	132	4,8	6,3	14	185	0,4	142
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Ponque de naranja	Ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	40	40	161,2	5,2	0,6	20,68	26	0,48	2,4
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Banano	Banano común, crudo	C010	120	84	84,84	1,26	0,084	18,732	6,72	0,756	2,52
TOTAL MENÚ							378,0	11,3	7,0	53,4	217,7	1,6	146,9
RECOMENDACIÓN							1465	51	49	205	750	6	1167
% ADECUACIÓN							26	22	14	26	29	27	13

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 (g/mL)	PESO NETO (g/mL)	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	Avena natural	Avena comercial lista para tomar	1025	200	200	158	5	4,2	25	300	0	126
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Galleta cuca	Galletas dulces, cucas	A021	40	40	156	3,04	1,2	33,28	3,2	0,16	0
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Manzana	Manzana común cruda	C054	120	102	73,44	0,306	0,204	16,83	16,32	0,306	2,04
TOTAL MENÚ							387,4	8,3	5,6	75,1	319,5	0,5	128,0
RECOMENDACIÓN							1465	51	49	205	750	6	1167
% ADECUACIÓN							26	16	11	37	43	8	11

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)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche saborizada de vainilla	Leche de vaca líquida saborizada entera, comercial	912	200	200	170	6,4	6,8	20,6	224	0,4	120
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Galleta de maíz	Galletas dulces tipo polvorosa	A024	40	40	179,2	3,04	4,8	30,56	21,6	0,72	140,8
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Mandarina/ Mango	Mandarina, cruda	C050	120	84	45,36	0,756	0,084	9,576	29,4	0,252	1,68
TOTAL MENÚ							394,6	10,2	11,7	60,7	275,0	1,4	262,5
RECOMENDACIÓN							1465	51	49	205	750	6	1167
% ADECUACIÓN							27	20	24	30	37	23	22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche entera	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0	84
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Galleta chip de chocolate	Galletitas chocolate chips	164	40	40	193,6	2,12	8,84	26,36	14,4	1,08	136,8
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Panelita	Panelita de leche de vaca, con azúcar	K034	15	15	54,15	0,435	0,27	12,495	20,1	0,12	0
TOTAL MENÚ							357,8	9,0	15,5	45,7	274,5	1,2	220,8
RECOMENDACIÓN							1465	51	49	205	750	6	1167
% ADECUACIÓN							24	18	32	22	37	20	19

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (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 entera	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0	84
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Galleta de avena	Galletas dulces, de avena	A022	40	40	180,4	2,6	6,48	27,44	40	1,04	215,2
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Gelatina blanca	Gelatina de pata	K020	15	15	48,6	1,11	0	11,025	9,9	0,6	0
TOTAL MENÚ							339,0	10,1	12,9	45,3	289,9	1,6	299,2
RECOMENDACIÓN							1465	51	49	205	750	6	1167
% ADECUACIÓN							23	20	26	22	39	27	26

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

Carolina Quintero Jiménez

FIRMA

Carolina Quintero Jiménez

MATRÍCULA PROFESIONAL

MND 02128

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)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche saborizada de fresa	Leche de vaca líquida saborizada entera, comercial	912	200	200	170	6,4	6,8	20,6	224	0,4	120
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Muffin vainilla	Muffins dulces	A059	40	40	130	2,92	4,96	18,04	64,4	1	101,6
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Pera	Pera, cruda	C071	120	102	64,26	0,306	0,204	13,158	8,16	0,408	1,02
TOTAL MENÚ							364,3	9,6	12,0	51,8	296,6	1,8	222,6
RECOMENDACIÓN							1465	51	49	205	750	6	1167
% ADECUACIÓN							25	19	24	25	40	30	19

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

Carolina Quintero Jiménez

FIRMA

Carolina Quintero Jiménez

MATRÍCULA PROFESIONAL

MND 02128

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)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche saborizada de arequipe	Leche de vaca líquida saborizada entera, comercial	912	200	200	170	6,4	6,8	20,6	224	0,4	120
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Galleta mantequilla			40	40	179,2	3,04	4,8	30,56	21,6	0,72	140,8
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Banano	Banano común, crudo	C010	120	84	84,84	1,26	0,084	18,732	6,72	0,756	2,52
TOTAL MENÚ							434,0	10,7	11,7	69,9	252,3	1,9	263,3
RECOMENDACIÓN							1465	51	49	205	750	6	1167
% ADECUACIÓN							30	21	24	34	34	31	23

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)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche entera	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0	84
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Ponqué fresa	Ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	40	40	161,2	5,2	0,6	20,68	26	0,48	2,4
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Banano	Banano común, crudo	C010	120	84	84,84	1,26	0,084	18,732	6,72	0,756	2,52
TOTAL MENÚ							356,0	12,9	7,1	46,2	272,7	1,2	88,9
RECOMENDACIÓN							1465	51	49	205	750	6	1167
% ADECUACIÓN							24	25	14	23	36	21	8

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)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Avena de canela	Avena comercial lista para tomar	1025	200	200	158	5	4,2	25	300	0	126
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Galleta cuca	Galletas dulces, cucas	A021	40	40	156	3,04	1,2	33,28	3,2	0,16	0
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Maní	Maní, con piel, tostado, sin sal	T029	15	14,7	95,55	4,0131	7,0266	2,3226	7,791	0,2646	0,882
TOTAL MENÚ							409,6	12,1	12,4	60,6	311,0	0,4	126,9
RECOMENDACIÓN							1465	51	49	205	750	6	1167
% ADECUACIÓN							28	24	25	30	41	7	11

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

Carolina Quintero Jiménez

FIRMA

Carolina Quintero Jiménez

MATRÍCULA PROFESIONAL

MND 02128

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)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche entera	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0	84
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Galleta chip de chocolate	Galletitas chocolate chips	164	40	40	193,6	2,12	8,84	26,36	14,4	1,08	136,8
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Bocadillo de guayaba	Bocadillo o dulce de guayaba, veleño	K006	15	15	47,7	0,045	0,015	11,85	3,75	0,18	0
TOTAL MENÚ							351,3	8,6	15,3	45,0	258,2	1,3	220,8
RECOMENDACIÓN							1465	51	49	205	750	6	1167
% ADECUACIÓN							24	17	31	22	34	21	19

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

Carolina Quintero Jiménez

FIRMA

Carolina Quintero Jiménez

MATRÍCULA PROFESIONAL

MND 02128

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/mL)	PESO NETO (g/mL)	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 de arequipe	Leche de vaca líquida saborizada entera, comercial	912	200	200	132	4,8	6,3	14	185	0,4	142
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Ponque de naranja	Ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	40	40	161,2	5,2	0,6	20,68	26	0,48	2,4
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Banano	Banano común, crudo	C010	120	84	84,84	1,26	0,084	18,732	6,72	0,756	2,52
TOTAL MENÚ							378,0	11,3	7,0	53,4	217,7	1,6	146,9
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							19	16	11	19	20	19	10

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 (g/mL)	PESO NETO (g/mL)	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	Avena natural	Avena comercial lista para tomar	1025	200	200	158	5	4,2	25	300	0	126
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Galleta cuca	Galletas dulces, cucas	A021	40	40	156	3,04	1,2	33,28	3,2	0,16	0
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Manzana	Manzana común cruda	C054	120	102	73,44	0,306	0,204	16,83	16,32	0,306	2,04
TOTAL MENÚ							387,4	8,3	5,6	75,1	319,5	0,5	128,0
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							19	12	8	27	29	5	9

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (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 de vainilla	Leche de vaca líquida saborizada entera, comercial	912	200	200	170	6,4	6,8	20,6	224	0,4	120
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Galleta de maíz	Galletas dulces tipo polvorosa	A024	40	40	179,2	3,04	4,8	30,56	21,6	0,72	140,8
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Mandarina/ Mango	Mandarina, cruda	C050	120	84	45,36	0,756	0,084	9,576	29,4	0,252	1,68
TOTAL MENÚ							394,6	10,2	11,7	60,7	275,0	1,4	262,5
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							20	15	18	22	25	16	17

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

Carolina Quintero Jiménez

FIRMA

Carolina Quintero Jiménez

MATRÍCULA PROFESIONAL

MND 04802

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)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche entera	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0	84
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Galleta chip de chocolate	Galletitas chocolate chips	164	40	40	193,6	2,12	8,84	26,36	14,4	1,08	136,8
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Panelita	Panelita de leche de vaca, con azúcar	K034	20	20	72,2	0,58	0,36	16,66	26,8	0,16	0
TOTAL MENÚ							375,8	9,1	15,6	49,8	281,2	1,2	220,8
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							19	13	23	18	26	14	15

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

Carolina Quintero Jiménez

FIRMA

Carolina Quintero Jiménez

MATRÍCULA PROFESIONAL

MND 04802

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)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche entera	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0	84
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Galleta de avena	Galletas dulces, de avena	A022	40	40	180,4	2,6	6,48	27,44	40	1,04	215,2
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Gelatina blanca	Gelatina de pata	K020	20	20	64,8	1,48	0	14,7	13,2	0,8	0
TOTAL MENÚ							355,2	10,5	12,9	48,9	293,2	1,8	299,2
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							18	15	19	18	27	21	20

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 (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 de fresa	Leche de vaca líquida saborizada entera, comercial	912	200	200	170	6,4	6,8	20,6	224	0,4	120
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Muffin vainilla	Muffins dulces	A059	40	40	130	2,92	4,96	18,04	64,4	1	101,6
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Pera	Pera, cruda	C071	120	102	64,26	0,306	0,204	13,158	8,16	0,408	1,02
TOTAL MENÚ							364,3	9,6	12,0	51,8	296,6	1,8	222,6
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							18	14	18	19	27	21	15

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)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche saborizada de arequipe	Leche de vaca líquida saborizada entera, comercial	912	200	200	170	6,4	6,8	20,6	224	0,4	120
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Galleta mantequilla NFS	5324	40	40	204	2,64	10,56	24,52	4,4	1,6	42,4	140,8
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Banano	Banano común, crudo	C010	120	84	84,84	1,26	0,084	18,732	6,72	0,756	2,52
TOTAL MENÚ							257,5	18,2	31,4	43,7	232,3	43,6	263,3
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							13	26	47	16	21	501	18

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (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 entera	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0	84
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Ponqué fresa	Ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	40	40	161,2	5,2	0,6	20,68	26	0,48	2,4
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Banano	Banano común, crudo	C010	120	84	84,84	1,26	0,084	18,732	6,72	0,756	2,52
TOTAL MENÚ							356,0	12,9	7,1	46,2	272,7	1,2	88,9
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							18	18	11	17	25	14	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 (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	Avena de canela	Avena comercial lista para tomar	1025	200	200	158	5	4,2	25	300	0	126
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Galleta cuca	Galletas dulces, cucas	A021	40	40	156	3,04	1,2	33,28	3,2	0,16	0
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Maní	Maní, con piel, tostado, sin sal	T029	20	19,6	127,4	5,3508	9,3688	3,0968	10,388	0,3528	1,176
TOTAL MENÚ							441,4	13,4	14,8	61,4	313,6	0,5	127,2
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							22	19	22	22	29	6	8

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 (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 entera	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0	84
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Galleta chip de chocolate	Galletitas chocolate chips	164	40	40	193,6	2,12	8,84	26,36	14,4	1,08	136,8
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Bocadillo de guayaba	Bocadillo o dulce de guayaba, veleño	K006	20	20	63,6	0,06	0,02	15,8	5	0,24	0
TOTAL MENÚ							367,2	8,6	15,3	49,0	259,4	1,3	220,8
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							18	12	23	18	24	15	15

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/mL)	PESO NETO (g/mL)	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 de arequipe	Leche de vaca líquida saborizada entera, comercial	912	200	200	132	4,8	6,3	14	185	0,4	142
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Ponque de naranja	Ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	60	60	241,8	3,18	11,52	31,02	39	0,72	235,8
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Banano	Banano común, crudo	C010	120	84	84,84	1,26	0,084	18,732	6,72	0,756	2,52
TOTAL MENÚ							458,6	9,2	17,9	63,8	230,7	1,9	380,3
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							18	11	22	18	21	20	25

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 (g/mL)	PESO NETO (g/mL)	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	Avena natural	Avena comercial lista para tomar	1025	200	200	158	5	4,2	25	300	0	126
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Galleta cuca	Galletas dulces,ucas	A021	60	60	234	4,56	1,8	49,92	4,8	0,24	0
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Manzana	Manzana común cruda	C054	120	102	73,44	0,306	0,204	16,83	16,32	0,306	2,04
TOTAL MENÚ							465,4	9,9	6,2	91,8	321,1	0,5	128,0
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							19	11	7	26	29	6	9

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (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 de vainilla	Leche de vaca líquida saborizada entera, comercial	912	200	200	170	6,4	6,8	20,6	224	0,4	120
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Galleta de maíz	Galletas dulces tipo polvorosa	A024	60	60	268,8	4,56	7,2	45,84	32,4	1,08	211,2
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Mandarina/ Mango	Mandarina, cruda	C050	120	84	45,36	0,756	0,084	9,576	29,4	0,252	1,68
TOTAL MENÚ							484,2	11,7	14,1	76,0	285,8	1,7	332,9
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							19	13	17	22	26	18	22

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 (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 entera	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0	84
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Galleta chip de chocolate	Galletitas chocolate chips	164	60	60	290,4	3,18	13,26	39,54	21,6	1,62	205,2
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Panelita	Panelita de leche de vaca, con azúcar	K034	20	20	72,2	0,58	0,36	16,66	26,8	0,16	0
TOTAL MENÚ							472,6	10,2	20,0	63,0	288,4	1,8	289,2
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							19	12	24	18	26	19	19

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (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 entera	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0	84
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Galleta de avena	Galletas dulces, de avena	A022	60	60	270,6	3,9	9,72	41,16	60	1,56	322,8
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Gelatina blanca	Gelatina de pata	K020	20	20	64,8	1,48	0	14,7	13,2	0,8	0
TOTAL MENÚ							445,4	11,8	16,1	62,7	313,2	2,4	406,8
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							18	14	19	18	28	25	27

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 (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 de fresa	Leche de vaca líquida saborizada entera, comercial	912	200	200	170	6,4	6,8	20,6	224	0,4	120
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Muffin vainilla	Muffins dulces	A059	60	60	195	4,38	7,44	27,06	96,6	1,5	152,4
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Pera	Pera, cruda	C071	120	102	64,26	0,306	0,204	13,158	8,16	0,408	1,02
TOTAL MENÚ							429,3	11,1	14,4	60,8	328,8	2,3	273,4
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							17	13	17	17	30	24	18

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

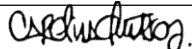
TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche saborizada de arequipe	Leche de vaca líquida saborizada entera, comercial	912	200	200	170	6,4	6,8	20,6	224	0,4	120
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Galleta mantequilla	Galleta mantequilla NFS	5324	60	60	306	3,96	15,84	36,78	6,6	2,4	63,6
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Banano	Banano común, crudo	C010	120	84	84,84	1,26	0,084	18,732	6,72	0,756	2,52
TOTAL MENÚ							560,8	11,6	22,7	76,1	237,3	3,6	186,1
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							23	13	27	22	22	37	12

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:  MATRÍCULA PROFESIONAL:

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

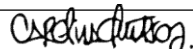
TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (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 entera	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0	84
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Ponqué fresa	Ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	60	60	241,8	7,8	0,9	31,02	39	0,72	3,6
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Banano	Banano común, crudo	C010	120	84	84,84	1,26	0,084	18,732	6,72	0,756	2,52
TOTAL MENÚ							436,6	15,5	7,4	56,6	285,7	1,5	90,1
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							18	18	9	16	26	16	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 (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	Avena de canela	Avena comercial lista para tomar	1025	200	200	158	5	4,2	25	300	0	126
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Galleta cuca	Galletas dulces, cucas	A021	60	60	234	4,56	1,8	49,92	4,8	0,24	0
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Maní	Maní, con piel, tostado, sin sal	T029	20	19,6	127,4	5,3508	9,3688	3,0968	10,388	0,3528	1,176
TOTAL MENÚ							519,4	14,9	15,4	78,0	315,2	0,6	127,2
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							21	17	19	22	29	6	8

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 (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 entera	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0	84
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Galleta chip de chocolate	Galletitas chocolate chips	164	60	60	290,4	3,18	13,26	39,54	21,6	1,62	205,2
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Bocadillo de guayaba	Bocadillo o dulce de guayaba, veleño	K006	20	20	63,6	0,06	0,02	15,8	5	0,24	0
TOTAL MENÚ							464,0	9,6	19,7	62,1	266,6	1,9	289,2
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							19	11	24	18	24	20	19

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g/mL)	PESO NETO (g/mL)	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 de arequipe	Leche de vaca líquida saborizada entera, comercial	912	200	200	132	4,8	6,3	14	185	0,4	142
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Ponque de naranja	Ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	80	80	322,4	10,4	1,2	41,36	52	0,96	4,8
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Banano	Banano común, crudo	C010	120	84	84,84	1,26	0,084	18,732	6,72	0,756	2,52
TOTAL MENÚ							539,2	16,5	7,6	74,1	243,7	2,1	149,3
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							19	16	8	18	22	18	10

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 (g/mL)	PESO NETO (g/mL)	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	Avena natural	Avena comercial lista para tomar	1025	200	200	158	5	4,2	25	300	0	126
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Galleta cuca	Galletas dulces, cucas	A021	80	80	312	6,08	2,4	66,56	6,4	0,32	0
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Manzana	Manzana común cruda	C054	120	102	73,44	0,306	0,204	16,83	16,32	0,306	2,04
TOTAL MENÚ							543,4	11,4	6,8	108,4	322,7	0,6	128,0
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							19	11	7	27	29	5	9

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (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 de vainilla	Leche de vaca líquida saborizada entera, comercial	912	200	200	170	6,4	6,8	20,6	224	0,4	120
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Galleta de maíz	Galletas dulces tipo polvorosa	A024	80	80	358,4	6,08	9,6	60,8	43,2	1,44	281,6
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Mandarina/ Mango	Mandarina, cruda	C050	120	84	45,36	0,756	0,084	9,576	29,4	0,252	1,68
TOTAL MENÚ							573,8	13,2	16,5	91,0	296,6	2,1	403,3
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							20	13	17	22	27	18	27

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 (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 entera	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0	84
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Galleta chip de chocolate	Galletitas chocolate chips	164	80	80	387,2	4,24	17,68	52,72	28,8	2,16	273,6
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Panelita	Panelita de leche de vaca, con azúcar	K034	25	25	90,25	0,725	0,45	20,825	33,5	0,2	0
TOTAL MENÚ							587,5	11,4	24,5	80,3	302,3	2,4	357,6
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							20	11	25	20	27	20	24

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)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche entera	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0	84
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Galleta de avena	Galletas dulces, de avena	A022	80	80	360,8	5,2	12,96	54,88	80	2,08	430,4
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Gelatina blanca	Gelatina de pata	K020	25	25	81	1,85	0	18,375	16,5	1	0
TOTAL MENÚ							551,8	13,5	19,4	80,1	336,5	3,1	514,4
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							19	13	20	20	31	26	34

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 (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 de fresa	Leche de vaca líquida saborizada entera, comercial	912	200	200	170	6,4	6,8	20,6	224	0,4	120
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Muffin vainilla	Muffins dulces	A059	80	80	260	5,84	9,92	36,08	128,8	2	203,2
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Pera	Pera, cruda	C071	120	102	64,26	0,306	0,204	13,158	8,16	0,408	1,02
TOTAL MENÚ							494,3	12,5	16,9	69,8	361,0	2,8	324,2
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							17	12	18	17	33	24	22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche saborizada de arequipe	Leche de vaca líquida saborizada entera, comercial	912	200	200	170	6,4	6,8	20,6	224	0,4	120
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Galleta mantequilla	Galleta mantequilla NFS	5324	80	80	408	5,28	21,12	49,04	8,8	3,2	84,8
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Banano	Banano común, crudo	C010	120	84	84,84	1,26	0,084	18,732	6,72	0,756	2,52
TOTAL MENÚ							662,8	12,9	28,0	88,4	239,5	4,4	207,3
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							23	13	29	22	22	37	14

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 (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 entera	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0	84
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Ponqué fresa	Ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	80	80	360,8	5,2	12,96	54,88	80	2,08	430,4
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Banano	Banano común, crudo	C010	120	84	84,84	1,26	0,084	18,732	6,72	0,756	2,52
TOTAL MENÚ							555,6	12,9	19,4	80,4	326,7	2,8	516,9
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							19	13	20	20	30	24	34

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (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	Avena de canela	Avena comercial lista para tomar	1025	200	200	158	5	4,2	25	300	0	126
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Galleta cuca	Galletas dulces, cucas	A021	60	60	234	4,56	1,8	49,92	4,8	0,24	0
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Maní	Maní, con piel, tostado, sin sal	T029	25	24,5	159,25	6,6885	11,711	3,871	12,985	0,441	1,47
TOTAL MENÚ							551,3	16,2	17,7	78,8	317,8	0,7	127,5
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							19	16	18	19	29	6	8

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 (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 entera	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0	84
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Galleta chip de chocolate	Galletitas chocolate chips	164	80	80	387,2	4,24	17,68	52,72	28,8	2,16	273,6
FRUTAS	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Bocadillo de guayaba	Bocadillo o dulce de guayaba, veleño	K006	25	25	79,5	0,075	0,025	19,75	6,25	0,3	0
TOTAL MENÚ							576,7	10,7	24,1	79,3	275,1	2,5	357,6
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							20	11	25	20	25	21	24

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIOS

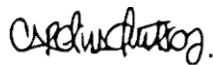
ENTIDAD TERRITORIAL:	CALDAS
MUNICIPIO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL DEPARTAMENTO DE CALDAS
SEDE EDUCATIVA	INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
BEBIDA LÁCTEA	Leche entera, Avena, Leche saborizada	200 ml	Leche entera, Leche saborizada de chocolate, fresa, vainilla, arequipe, yogurth, kumis, avena y avena saborizada
CEREAL ACOMPAÑANTE	Pan relleno de bocadillo, Pan relleno de arequipe, Pan con chips de chocolate, Palitroque, Pan queso, galleta cuca, galleta chip de chocolate, galleta de maíz, ponqué vainilla, ponqué arequipe	40 g a 80 g	Pan relleno de bocadillo, pan relleno de arequipe, pan con chips de chocolate, pan uva, pan relleno de queso, tostadas; palitroque, Pan queso, galleta cuca, galleta chip de chocolate, galleta de maíz, galleta grajea, ponqué vainilla, ponqué arequipe, ponqué chips de chocolate, Ponqué de chocolate, ponqué naranja, galleta figuritas, galleta coco
FRUTA	Guayaba, naranja, mandarina, pera, manzana, banano	100 g a 120 g	Banano, granadilla, guayaba, mandarina, mango, manzana, pera, naranja, uvas, ciruela, durazno.
AZUCARES	Bocadillo, panelita, corcho, gelatina blanca, maní con uvas	15 a 20 g	Maní con sal, maní confitado, bocadillo, arequipe, chocolatina, cocada de panela, galleta wafer, galleta de mantequilla,, gelatina negra, gelatina blanca, panelita de leche, panelita de arequipe, panelita de coco, bocadillo tricolor, mandar blanco, dulce de leche, bocadillo de frutas .

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS

Carolina Quintero Jiménez

FIRMA



MATRÍCULA PROFESIONAL

MND 04802