RESUMEN DEL ANÁLISIS NUTRICIONAL – CICLO DE 20 MENÚS – PREESCOLAR

ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA ROSA – BOLÍVAR · Modalidad: Ración Industrializada · Complemento JM/JT (20% RIEN) · Resolución 003 de 2026 (ajustada por Res. 0155 de 2026), Anexo 3

Los valores se leen de cada hoja de análisis; si cambia un gramaje o la composición en la hoja TCAC, el resumen se actualiza.

SEMANA	MENÚ	LÁCTEO	CEREAL ACOMPAÑANTE	FRUTA / POSTRE	KCAL	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	% META KCAL	% META PROT.	% META GRASA	% META CHO	VERIFICACIÓN	AJUSTE ESPECÍFICO DEL NIVEL
1	1	Leche entera 200 cm³	Roscón de bocadillo 15 g	Mango 150 g	280.3	8.5	7.4	41.9	267.9	1.4	180.9	108	131	103	99	CUMPLE	Ajuste para el nivel: Yogurt entero → Leche entera; Croissant de queso → Roscón de bocadillo
1	2	Bebida láctea con avena 200 cm³	Galleta dulce sin relleno 12 g	Bocadillo veleño 13 g	278.9	6.2	7.7	46.4	191.9	3.4	110.7	107	95	107	110	CUMPLE	Ajuste oct-2026: Galleta dulce sin relleno 15 → 12 g; Arequipe (dulce de leche) 20 g → Bocadillo veleño 13 g
1	3	Leche entera 200 cm³	Pan de leche 15 g	Banano 120 g	273.4	9.5	7.2	41.1	262.1	1.6	140.4	105	146	100	97	CUMPLE	Ajuste para el nivel: Yogurt entero → Leche entera; Galleta polvorosa → Pan de leche; Melón → Banano
1	4	Leche entera 200 cm³	Roscón de bocadillo 15 g	Bocadillo veleño 35 g	273.1	7.7	7.4	43.9	254.2	1.0	174.9	105	118	103	104	CUMPLE	
1	5	Kumis entero 200 cm³	Croissant de queso 12 g	Mandarina 100 g	283.4	7.8	7.9	44.3	266.8	0.7	144.8	109	120	110	105	CUMPLE	Ajuste para el nivel: Galleta salada tipo cracker → Croissant de queso
1	**Prom. semana**				**277.8**	**7.9**	**7.5**	**43.5**	**248.6**	**1.6**	**150.3**	**107**	**122**	**104**	**103**	**CUMPLE**	
2	6	Leche entera 200 cm³	Galleta polvorosa 12 g	Mango 150 g	282.3	8.2	7.8	41.7	269.0	1.0	132.2	109	126	108	99	CUMPLE	
2	7	Kumis entero 200 cm³	Galleta salada tipo cracker 12 g	Panelita de leche 12 g	275.2	7.1	7.3	45.2	254.9	0.6	177.0	106	109	101	107	CUMPLE	Ajuste para el nivel: Croissant de queso → Galleta salada tipo cracker
2	8	Yogurt entero 200 cm³	Galleta salada tipo cracker 12 g	Mandarina 100 g	271.9	7.7	7.8	42.0	225.8	0.6	167.0	105	118	108	99	CUMPLE	
2	9	Kumis entero 200 cm³	Galleta tipo soda 12 g	Arequipe (dulce de leche) 15 g	274.9	8.0	7.3	44.2	268.6	0.9	225.6	106	123	101	104	CUMPLE	
2	10	Leche entera 200 cm³	Galleta polvorosa 12 g	Banano 110 g	274.9	9.0	7.9	40.5	255.3	1.2	129.5	106	138	110	96	CUMPLE	
2	**Prom. semana**				**275.8**	**8.0**	**7.6**	**42.7**	**254.7**	**0.9**	**166.3**	**106**	**123**	**106**	**101**	**CUMPLE**	
3	11	Bebida láctea con avena 200 cm³	Galleta salada tipo cracker 13 g	Naranja 100 g	282.6	7.2	7.8	45.7	230.9	4.6	168.0	109	111	108	108	CUMPLE	Ajuste para el nivel: Melón → Naranja | Ajuste oct-2026: Galleta dulce sin relleno 20 g → Galleta salada tipo cracker 13 g
3	12	Leche entera 200 cm³	Pan de leche 15 g	Panelita de leche 35 g	278.6	8.7	7.7	43.5	299.4	0.8	136.8	107	134	107	103	CUMPLE	Ajuste para el nivel: Galleta polvorosa → Pan de leche
3	13	Yogurt entero 200 cm³	Galleta tipo soda 15 g	Naranja 100 g	266.6	7.9	7.4	42.1	216.7	2.1	223.6	103	122	103	100	CUMPLE	Ajuste para el nivel: Croissant de queso → Galleta tipo soda; Banano → Naranja
3	14	Bebida láctea con avena 200 cm³	Galleta dulce sin relleno 12 g	Panelita de leche 12 g	280.9	6.5	7.9	46.1	204.7	3.3	110.7	108	100	110	109	CUMPLE	Ajuste para el nivel: Galleta salada tipo cracker → Croissant de queso | Ajuste oct-2026: Croissant de queso 20 g → Galleta dulce sin relleno 12 g; Panelita de leche 15 → 12 g
3	15	Leche entera 200 cm³	Roscón de bocadillo 15 g	Manzana 160 g	277.0	8.1	7.7	42.6	271.0	1.1	178.1	107	125	107	101	CUMPLE	
3	**Prom. semana**				**277.1**	**7.7**	**7.7**	**44.0**	**244.5**	**2.4**	**163.4**	**107**	**118**	**107**	**104**	**CUMPLE**	
4	16	Yogurt entero 200 cm³	Galleta tipo soda 15 g	Mandarina 100 g	279.6	8.1	7.2	44.7	218.7	1.1	223.6	108	125	100	106	CUMPLE	Ajuste para el nivel: Kumis entero → Yogurt entero; Galleta dulce sin relleno → Galleta tipo soda
4	17	Yogurt entero 200 cm³	Roscón de bocadillo 15 g	Arequipe (dulce de leche) 15 g	261.8	8.0	7.7	40.3	221.4	0.6	191.2	101	123	107	95	CUMPLE	
4	18	Bebida láctea con avena 200 cm³	Galleta salada tipo cracker 13 g	Naranja 100 g	282.6	7.2	7.8	45.7	230.9	4.6	168.0	109	111	108	108	CUMPLE	Ajuste oct-2026: Galleta salada tipo cracker 22 → 13 g
4	19	Kumis entero 200 cm³	Galleta polvorosa 12 g	Arequipe (dulce de leche) 15 g	277.8	7.7	7.5	44.7	270.5	0.4	154.5	107	118	104	106	CUMPLE	
4	20	Bebida láctea con avena 200 cm³	Galleta salada tipo cracker 13 g	Naranja 100 g	282.6	7.2	7.8	45.7	230.9	4.6	168.0	109	111	108	108	CUMPLE	Ajuste para el nivel: Banano → Mandarina | Ajuste oct-2026: Croissant de queso 20 g → Galleta salada tipo cracker 13 g; Mandarina 100 g → Naranja 100 g
4	**Prom. semana**				**276.9**	**7.6**	**7.6**	**44.2**	**234.5**	**2.3**	**181.1**	**106**	**118**	**106**	**105**	**CUMPLE**	

Frecuencia por semana (Tabla 20): lácteo y cereal todos los días · fruta 3 veces · postre (frutos secos/semillas o azúcares) 2 veces.

Meta diaria del complemento para este nivel (Tabla 7): 260 kcal · 6.5 g proteína · 7.2 g grasa · 42.3 g CHO · 140 mg calcio · 1.1 mg hierro · 227 mg sodio.

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA ROSA – BOLÍVAR**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Preescolar**
MENÚ No.	**1**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Leche entera	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110.0	6.4	6.4	6.8	240.0	0.0	84.0
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Roscón de bocadillo	Roscón, relleno de bocadillo, horneado	A084	15	15	51.8	1.2	1.0	9.4	5.4	0.6	90.9
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	Mango	Mango común, crudo	C051	250	150	118.5	0.9	0.0	25.7	22.5	0.8	6.0
Postre	Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares												

Nota: Ajuste para el nivel: Yogurt entero → Leche entera; Croissant de queso → Roscón de bocadillo (para cumplir 95–110% en este nivel).

TOTAL MENÚ		280.3	8.5	7.4	41.9	267.9	1.4	180.9
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1300	32.5	36.1	211.3	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		21.6	26.2	20.5	19.8	38.3	25.0	16.0
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		260.0	6.5	7.2	42.3	140.0	1.1	227.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		107.8	130.8	102.8	99.1	191.4	127.3	79.7
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.65	*Referencia OPS (Tabla 8, Anexo 3): ≥1 mg de sodio por kcal indica exceso. Informativo; el sodio se controla con la elección de productos y su ficha técnica.*					

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA PATRICIA GUZMAN GUERRERO**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND 03902**

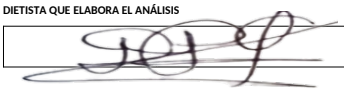
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA ROSA – BOLÍVAR**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Preescolar**
MENÚ No.	**2**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Bebida láctea con avena	Bebida láctea con avena UHT larga vida fortificada (Ficha	FT-24	200	200	181.0	5.4	5.3	28.0	184.0	3.0	74.0
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Galleta dulce sin relleno	Galletas dulces, sin relleno	A023	12	12	56.6	0.8	2.4	8.1	4.6	0.2	36.7
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras												
Postre	Grupo VI. Azúcares	Bocadillo veleño	Bocadillo o dulce de g	K006	13	13	41.3	0.0	0.0	10.3	3.3	0.2	0.0

Nota: Ajuste oct-2026 por valores oficiales TCAC 2018 / FT-24: Galleta dulce sin relleno 15 → 12 g; Arequipe (dulce de leche) 20 g → Bocadillo veleño 13 g.

TOTAL MENÚ		278.9	6.2	7.7	46.4	191.9	3.4	110.7
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1300	32.5	36.1	211.3	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		21.5	19.1	21.3	22.0	27.4	60.7	9.8
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		260.0	6.5	7.2	42.3	140.0	1.1	227.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		107.3	95.4	106.9	109.7	137.1	309.1	48.8
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.40	*Referencia OPS (Tabla 8, Anexo 3): ≥1 mg de sodio por kcal indica exceso. Informativo; el sodio se controla con la elección de productos y su ficha técnica.*					

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA PATRICIA GUZMAN GUERRERO**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND 03902**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA ROSA – BOLÍVAR

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Leche entera	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110.0	6.4	6.4	6.8	240.0	0.0	84.0
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Pan de leche	Pan de leche, horneado	A064	15	15	42.2	1.3	0.7	7.5	12.5	0.5	52.8
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	Banano	Banano común, crudo	C010	171	120	121.2	1.8	0.1	26.8	9.6	1.1	3.6
Postre	Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares												

Nota: Ajuste para el nivel: Yogurt entero → Leche entera; Galleta polvorosa → Pan de leche; Melón → Banano (para cumplir 95–110% en este nivel).

TOTAL MENÚ		273.4	9.5	7.2	41.1	262.1	1.6	140.4
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1300	32.5	36.1	211.3	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		21.0	29.2	19.9	19.5	37.4	28.6	12.4
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		260.0	6.5	7.2	42.3	140.0	1.1	227.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		105.2	146.2	100.0	97.2	187.2	145.5	61.9
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.51	*Referencia OPS (Tabla 8, Anexo 3): ≥1 mg de sodio por kcal indica exceso. Informativo; el sodio se controla con la elección de productos y su ficha técnica.*					

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS DIANA PATRICIA GUZMAN GUERRERO

FIRMA 

MATRÍCULA PROFESIONAL MND 03902

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA ROSA – BOLÍVAR

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

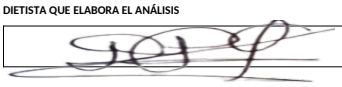
NIVEL Preescolar

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Leche entera	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110.0	6.4	6.4	6.8	240.0	0.0	84.0
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Roscón de bocadillo	Roscón, relleno de bocadillo, horneado	A084	15	15	51.8	1.2	1.0	9.4	5.4	0.6	90.9
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras												
Postre	Grupo VI. Azúcares	Bocadillo veleño	Bocadillo o dulce de g	K006	35	35	111.3	0.1	0.0	27.7	8.8	0.4	0.0

TOTAL MENÚ		273.1	7.7	7.4	43.9	254.2	1.0	174.9
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1300	32.5	36.1	211.3	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		21.0	23.7	20.5	20.8	36.3	17.9	15.4
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		260.0	6.5	7.2	42.3	140.0	1.1	227.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		105.0	118.5	102.8	103.8	181.6	90.9	77.0
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		CUMPLE						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.64	*Referencia OPS (Tabla 8, Anexo 3): ≥1 mg de sodio por kcal indica exceso. Informativo; el sodio se controla con la elección de productos y su ficha técnica.*					

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS DIANA PATRICIA GUZMAN GUERRERO

FIRMA 

MATRÍCULA PROFESIONAL MND 03902

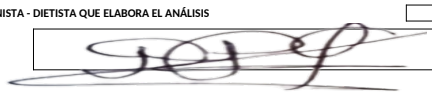
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA ROSA – BOLÍVAR**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Preescolar**
MENÚ No.	5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g o cm²)	PESO NETO (g o cm²)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Kumis entero	Kumis, entero, con azúcar	G002	200	200	176.0	5.8	5.0	27.0	226.0	0.2	92.0
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Croissant de queso	Croissant, de queso, horneado	A016	12	12	53.4	1.1	2.8	5.9	5.8	0.2	50.8
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	Mandarina	Mandarina, cruda	C050	143	100	54.0	0.9	0.1	11.4	35.0	0.3	2.0
Postre	Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares												

Nota: Ajuste para el nivel: Galleta salada tipo cracker → Croissant de queso (para cumplir 95–110% en este nivel).

TOTAL MENÚ		283.4	7.8	7.9	44.3	266.8	0.7	144.8
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1300	32.5	36.1	211.3	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		21.8	24.0	21.9	21.0	38.1	12.5	12.8
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		260.0	6.5	7.2	42.3	140.0	1.1	227.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		109.0	120.0	109.7	104.7	190.6	63.6	63.8
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.51	*Referencia OPS (Tabla 8, Anexo 3): ≥1 mg de sodio por kcal indica exceso. Informativo; el sodio se controla con la elección de productos y su ficha técnica.*					

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA PATRICIA GUZMAN GUERRERO**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND 03902**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA ROSA – BOLÍVAR**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Preescolar**
MENÚ No.	**6**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Leche entera	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110.0	6.4	6.4	6.8	240.0	0.0	84.0
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Galleta polvorosa	Galletas dulces, tipo polvorosas	A024	12	12	53.8	0.9	1.4	9.2	6.5	0.2	42.2
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	Mango	Mango común, crudo	C051	250	150	118.5	0.9	0.0	25.7	22.5	0.8	6.0
Postre	Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares												

TOTAL MENÚ		282.3	8.2	7.8	41.7	269.0	1.0	132.2
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1300	32.5	36.1	211.3	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		21.7	25.2	21.6	19.7	38.4	17.9	11.7
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		260.0	6.5	7.2	42.3	140.0	1.1	227.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		108.6	126.2	108.3	98.6	192.1	90.9	58.2
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.47	*Referencia OPS (Tabla 8, Anexo 3): ≥1 mg de sodio por kcal indica exceso. Informativo; el sodio se controla con la elección de productos y su ficha técnica.*					

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA PATRICIA GUZMAN GUERRERO**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND 03902**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA ROSA – BOLÍVAR**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Preescolar**
MENÚ No.	**7**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Kumis entero	Kumis, entero, con azúcar	G002	200	200	176.0	5.8	5.0	27.0	226.0	0.2	92.0
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Galleta salada tipo cracker	Galletas saladas, tipo cracker	A026	12	12	55.9	1.0	2.1	8.2	12.8	0.3	85.0
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras												
Postre	Grupo VI. Azúcares	Panelita de leche	Panelita de leche de v	K034	12	12	43.3	0.3	0.2	10.0	16.1	0.1	0.0

Nota: Ajuste para el nivel: Croissant de queso → Galleta salada tipo cracker (para cumplir 95–110% en este nivel).

TOTAL MENÚ		275.2	7.1	7.3	45.2	254.9	0.6	177.0
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1300	32.5	36.1	211.3	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		21.2	21.8	20.2	21.4	36.4	10.7	15.6
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		260.0	6.5	7.2	42.3	140.0	1.1	227.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		105.8	109.2	101.4	106.9	182.1	54.5	78.0
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.64	*Referencia OPS (Tabla 8, Anexo 3): ≥1 mg de sodio por kcal indica exceso. Informativo; el sodio se controla con la elección de productos y su ficha técnica.*					

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA PATRICIA GUZMAN GUERRERO**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND 03902**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA ROSA – BOLÍVAR**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Preescolar**
MENÚ No.	**8**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Yogurt entero	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162.0	5.8	5.6	22.4	178.0	0.0	80.0
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Galleta salada tipo cracker	Galletas saladas, tipo cracker	A026	12	12	55.9	1.0	2.1	8.2	12.8	0.3	85.0
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	Mandarina	Mandarina, cruda	C050	143	100	54.0	0.9	0.1	11.4	35.0	0.3	2.0
Postre	Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares												
TOTAL MENÚ							271.9	7.7	7.8	42.0	225.8	0.6	167.0
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)							1300	32.5	36.1	211.3	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)							20.9	23.7	21.6	19.9	32.3	10.7	14.7
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)							260.0	6.5	7.2	42.3	140.0	1.1	227.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)							104.6	118.5	108.3	99.3	161.3	54.5	73.6
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)							**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)							0.61	*Referencia OPS (Tabla 8, Anexo 3): ≥1 mg de sodio por kcal indica exceso. Informativo; el sodio se controla con la elección de productos y su ficha técnica.*					

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA PATRICIA GUZMAN GUERRERO**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND 03902**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA ROSA – BOLÍVAR

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Kumis entero	Kumis, entero, con azúcar	G002	200	200	176.0	5.8	5.0	27.0	226.0	0.2	92.0
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Galleta tipo soda	Galletas saladas, tipo soda	A027	12	12	50.9	1.2	1.2	8.7	4.6	0.7	113.3
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras												
Postre	Grupo VI. Azúcares	Arequipe (dulce de leche	Arequipe o dulce de le	K001	15	15	48.0	1.0	1.1	8.5	38.0	0.0	20.3

TOTAL MENÚ		274.9	8.0	7.3	44.2	268.6	0.9	225.6
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1300	32.5	36.1	211.3	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		21.1	24.6	20.2	20.9	38.4	16.1	19.9
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		260.0	6.5	7.2	42.3	140.0	1.1	227.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		105.7	123.1	101.4	104.5	191.9	81.8	99.4
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		CUMPLE						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.82	*Referencia OPS (Tabla 8, Anexo 3): ≥1 mg de sodio por kcal indica exceso. Informativo; el sodio se controla con la elección de productos y su ficha técnica.*					

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS DIANA PATRICIA GUZMAN GUERRERO

FIRMA 

MATRÍCULA PROFESIONAL MND 03902

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA ROSA – BOLÍVAR**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Preescolar**
MENÚ No.	**10**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Leche entera	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110.0	6.4	6.4	6.8	240.0	0.0	84.0
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Galleta polvorosa	Galletas dulces, tipo polvorosas	A024	12	12	53.8	0.9	1.4	9.2	6.5	0.2	42.2
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	Banano	Banano común, crudo	C010	157	110	111.1	1.7	0.1	24.5	8.8	1.0	3.3
Postre	Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares												

TOTAL MENÚ		274.9	9.0	7.9	40.5	255.3	1.2	129.5
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1300	32.5	36.1	211.3	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		21.1	27.7	21.9	19.2	36.5	21.4	11.4
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		260.0	6.5	7.2	42.3	140.0	1.1	227.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		105.7	138.5	109.7	95.7	182.4	109.1	57.0
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.47	*Referencia OPS (Tabla 8, Anexo 3): ≥1 mg de sodio por kcal indica exceso. Informativo; el sodio se controla con la elección de productos y su ficha técnica.*					

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA PATRICIA GUZMAN GUERRERO**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND 03902**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA ROSA – BOLÍVAR

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Bebida láctea con avena	Bebida láctea con avena UHT larga vida fortificada (Ficha	FT-24	200	200	181.0	5.4	5.3	28.0	184.0	3.0	74.0
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Galleta salada tipo cracker	Galletas saladas, tipo cracker	A026	13	13	60.6	1.1	2.2	8.9	13.9	0.3	92.0
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	Naranja	Naranja, cruda	C062	167	100	41.0	0.7	0.3	8.8	33.0	1.3	2.0
Postre	Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares												

Nota: Ajuste para el nivel: Melón → Naranja (para cumplir 95–110% en este nivel). | Ajuste oct-2026 por valores oficiales TCAC 2018 / FT-24: Galleta dulce sin relleno 20 g → Galleta salada tipo cracker 13 g.

TOTAL MENÚ		282.6	7.2	7.8	45.7	230.9	4.6	168.0
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1300	32.5	36.1	211.3	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		21.7	22.2	21.6	21.6	33.0	82.1	14.8
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		260.0	6.5	7.2	42.3	140.0	1.1	227.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		108.7	110.8	108.3	108.0	164.9	418.2	74.0
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.59	*Referencia OPS (Tabla 8, Anexo 3): ≥1 mg de sodio por kcal indica exceso. Informativo; el sodio se controla con la elección de productos y su ficha técnica.*					

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS DIANA PATRICIA GUZMAN GUERRERO

FIRMA 

MATRÍCULA PROFESIONAL MND 03902

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA ROSA – BOLÍVAR**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Preescolar**
MENÚ No.	**12**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Leche entera	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110.0	6.4	6.4	6.8	240.0	0.0	84.0
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Pan de leche	Pan de leche, horneado	A064	15	15	42.2	1.3	0.7	7.5	12.5	0.5	52.8
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras												
Postre	Grupo VI. Azúcares	Panelita de leche	Panelita de leche de v	K034	35	35	126.4	1.0	0.6	29.2	46.9	0.3	0.0

Nota: Ajuste para el nivel: Galleta polvorosa → Pan de leche (para cumplir 95–110% en este nivel).

TOTAL MENÚ		278.6	8.7	7.7	43.5	299.4	0.8	136.8
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1300	32.5	36.1	211.3	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		21.4	26.8	21.3	20.6	42.8	14.3	12.1
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		260.0	6.5	7.2	42.3	140.0	1.1	227.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		107.2	133.8	106.9	102.8	213.9	72.7	60.3
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.49	*Referencia OPS (Tabla 8, Anexo 3): ≥1 mg de sodio por kcal indica exceso. Informativo; el sodio se controla con la elección de productos y su ficha técnica.*					

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA PATRICIA GUZMAN GUERRERO**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND 03902**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA ROSA – BOLÍVAR**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Preescolar**
MENÚ No.	**13**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Yogurt entero	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162.0	5.8	5.6	22.4	178.0	0.0	80.0
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Galleta tipo soda	Galletas saladas, tipo soda	A027	15	15	63.6	1.4	1.5	10.9	5.7	0.8	141.6
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	Naranja	Naranja, cruda	C062	167	100	41.0	0.7	0.3	8.8	33.0	1.3	2.0
Postre	Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares												

Nota: Ajuste para el nivel: Croissant de queso → Galleta tipo soda; Banano → Naranja (para cumplir 95–110% en este nivel).

TOTAL MENÚ		266.6	7.9	7.4	42.1	216.7	2.1	223.6
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1300	32.5	36.1	211.3	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		20.5	24.3	20.5	19.9	31.0	37.5	19.7
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		260.0	6.5	7.2	42.3	140.0	1.1	227.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		102.5	121.5	102.8	99.5	154.8	190.9	98.5
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.84	*Referencia OPS (Tabla 8, Anexo 3): ≥1 mg de sodio por kcal indica exceso. Informativo; el sodio se controla con la elección de productos y su ficha técnica.*					

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA PATRICIA GUZMAN GUERRERO**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND 03902**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA ROSA – BOLÍVAR

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Bebida láctea con avena	Bebida láctea con avena UHT larga vida fortificada (Ficha	FT-24	200	200	181.0	5.4	5.3	28.0	184.0	3.0	74.0
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Galleta dulce sin relleno	Galletas dulces, sin relleno	A023	12	12	56.6	0.8	2.4	8.1	4.6	0.2	36.7
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras												
Postre	Grupo VI. Azúcares	Panelita de leche	Panelita de leche de v	K034	12	12	43.3	0.3	0.2	10.0	16.1	0.1	0.0

Nota: Ajuste para el nivel: Galleta salada tipo cracker → Croissant de queso (para cumplir 95–110% en este nivel). | Ajuste oct-2026 por valores oficiales TCAC 2018 / FT-24: Croissant de queso 20 g → Galleta dulce sin relleno 12 g; Panelita de leche 15 → 12 g.

TOTAL MENÚ		280.9	6.5	7.9	46.1	204.7	3.3	110.7
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1300	32.5	36.1	211.3	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		21.6	20.0	21.9	21.8	29.2	58.9	9.8
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		260.0	6.5	7.2	42.3	140.0	1.1	227.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		108.0	100.0	109.7	109.0	146.2	300.0	48.8
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		CUMPLE						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.39	*Referencia OPS (Tabla 8, Anexo 3): ≥1 mg de sodio por kcal indica exceso. Informativo; el sodio se controla con la elección de productos y su ficha técnica.*					

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS DIANA PATRICIA GUZMAN GUERRERO

FIRMA 

MATRÍCULA PROFESIONAL MND 03902

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA ROSA – BOLÍVAR

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Leche entera	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110.0	6.4	6.4	6.8	240.0	0.0	84.0
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Roscón de bocadillo	Roscón, relleno de bocadillo, horneado	A084	15	15	51.8	1.2	1.0	9.4	5.4	0.6	90.9
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	Manzana	Manzana común, crud	C054	188	160	115.2	0.5	0.3	26.4	25.6	0.5	3.2
Postre	Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares												

TOTAL MENÚ		277.0	8.1	7.7	42.6	271.0	1.1	178.1
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1300	32.5	36.1	211.3	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		21.3	24.9	21.3	20.2	38.7	19.6	15.7
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		260.0	6.5	7.2	42.3	140.0	1.1	227.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		106.5	124.6	106.9	100.7	193.6	100.0	78.5
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		CUMPLE						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.64	*Referencia OPS (Tabla 8, Anexo 3): ≥1 mg de sodio por kcal indica exceso. Informativo; el sodio se controla con la elección de productos y su ficha técnica.*					

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS DIANA PATRICIA GUZMAN GUERRERO

FIRMA 

MATRÍCULA PROFESIONAL MND 03902

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA ROSA – BOLÍVAR

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g o cm²)	PESO NETO (g o cm²)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Yogurt entero	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162.0	5.8	5.6	22.4	178.0	0.0	80.0
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Galleta tipo soda	Galletas saladas, tipo soda	A027	15	15	63.6	1.4	1.5	10.9	5.7	0.8	141.6
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	Mandarina	Mandarina, cruda	C050	143	100	54.0	0.9	0.1	11.4	35.0	0.3	2.0
Postre	Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares												

Nota: Ajuste para el nivel: Kumis entero → Yogurt entero; Galleta dulce sin relleno → Galleta tipo soda (para cumplir 95–110% en este nivel).

TOTAL MENÚ		279.6	8.1	7.2	44.7	218.7	1.1	223.6
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1300	32.5	36.1	211.3	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		21.5	24.9	19.9	21.2	31.2	19.6	19.7
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		260.0	6.5	7.2	42.3	140.0	1.1	227.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		107.5	124.6	100.0	105.7	156.2	100.0	98.5
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		CUMPLE						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.80	*Referencia OPS (Tabla 8, Anexo 3): ≥1 mg de sodio por kcal indica exceso. Informativo; el sodio se controla con la elección de productos y su ficha técnica.*					

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS DIANA PATRICIA GUZMAN GUERRERO

FIRMA 

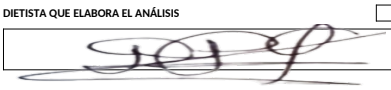
MATRÍCULA PROFESIONAL MND 03902

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA ROSA – BOLÍVAR**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Preescolar**
MENÚ No.	**17**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Yogurt entero	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162.0	5.8	5.6	22.4	178.0	0.0	80.0
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Roscón de bocadillo	Roscón, relleno de bocadillo, horneado	A084	15	15	51.8	1.2	1.0	9.4	5.4	0.6	90.9
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras												
Postre	Grupo VI. Azúcares	Arequipe (dulce de leche	Arequipe o dulce de le	K001	15	15	48.0	1.0	1.1	8.5	38.0	0.0	20.3

TOTAL MENÚ		261.8	8.0	7.7	40.3	221.4	0.6	191.2
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1300	32.5	36.1	211.3	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		20.1	24.6	21.3	19.1	31.6	10.7	16.9
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		260.0	6.5	7.2	42.3	140.0	1.1	227.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		100.7	123.1	106.9	95.3	158.1	54.5	84.2
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.73	*Referencia OPS (Tabla 8, Anexo 3): ≥1 mg de sodio por kcal indica exceso. Informativo; el sodio se controla con la elección de productos y su ficha técnica.*					

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA PATRICIA GUZMAN GUERRERO**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND 03902**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA ROSA – BOLÍVAR

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Bebida láctea con avena	Bebida láctea con avena UHT larga vida fortificada (Ficha	FT-24	200	200	181.0	5.4	5.3	28.0	184.0	3.0	74.0
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Galleta salada tipo cracker	Galletas saladas, tipo cracker	A026	13	13	60.6	1.1	2.2	8.9	13.9	0.3	92.0
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	Naranja	Naranja, cruda	C062	167	100	41.0	0.7	0.3	8.8	33.0	1.3	2.0
Postre	Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares												

Nota: Ajuste oct-2026 por valores oficiales TCAC 2018 / FT-24: Galleta salada tipo cracker 22 → 13 g.

TOTAL MENÚ		282.6	7.2	7.8	45.7	230.9	4.6	168.0
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1300	32.5	36.1	211.3	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		21.7	22.2	21.6	21.6	33.0	82.1	14.8
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		260.0	6.5	7.2	42.3	140.0	1.1	227.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		108.7	110.8	108.3	108.0	164.9	418.2	74.0
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.59	*Referencia OPS (Tabla 8, Anexo 3): ≥1 mg de sodio por kcal indica exceso. Informativo; el sodio se controla con la elección de productos y su ficha técnica.*					

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS DIANA PATRICIA GUZMAN GUERRERO

FIRMA 

MATRÍCULA PROFESIONAL MND 03902

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA ROSA – BOLÍVAR**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Preescolar**
MENÚ No.	**19**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Kumis entero	Kumis, entero, con azúcar	G002	200	200	176.0	5.8	5.0	27.0	226.0	0.2	92.0
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Galleta polvorosa	Galletas dulces, tipo polvorosas	A024	12	12	53.8	0.9	1.4	9.2	6.5	0.2	42.2
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras												
Postre	Grupo VI. Azúcares	Arequipe (dulce de leche	Arequipe o dulce de le	K001	15	15	48.0	1.0	1.1	8.5	38.0	0.0	20.3

TOTAL MENÚ		277.8	7.7	7.5	44.7	270.5	0.4	154.5
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1300	32.5	36.1	211.3	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		21.4	23.7	20.8	21.2	38.6	7.1	13.6
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		260.0	6.5	7.2	42.3	140.0	1.1	227.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		106.8	118.5	104.2	105.7	193.2	36.4	68.1
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.56	*Referencia OPS (Tabla 8, Anexo 3): ≥1 mg de sodio por kcal indica exceso. Informativo; el sodio se controla con la elección de productos y su ficha técnica.*					

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA PATRICIA GUZMAN GUERRERO**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND 03902**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA ROSA – BOLÍVAR

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Bebida láctea con avena	Bebida láctea con avena UHT larga vida fortificada (Ficha	FT-24	200	200	181.0	5.4	5.3	28.0	184.0	3.0	74.0
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Galleta salada tipo cracker	Galletas saladas, tipo cracker	A026	13	13	60.6	1.1	2.2	8.9	13.9	0.3	92.0
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	Naranja	Naranja, cruda	C062	167	100	41.0	0.7	0.3	8.8	33.0	1.3	2.0
Postre	Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares												

Nota: Ajuste para el nivel: Banano → Mandarina (para cumplir 95–110% en este nivel). | Ajuste oct-2026 por valores oficiales TCAC 2018 / FT-24: Croissant de queso 20 g → Galleta salada tipo cracker 13 g; Mandarina 100 g → Naranja 100 g.

TOTAL MENÚ		282.6	7.2	7.8	45.7	230.9	4.6	168.0
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1300	32.5	36.1	211.3	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		21.7	22.2	21.6	21.6	33.0	82.1	14.8
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		260.0	6.5	7.2	42.3	140.0	1.1	227.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		108.7	110.8	108.3	108.0	164.9	418.2	74.0
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.59	*Referencia OPS (Tabla 8, Anexo 3): ≥1 mg de sodio por kcal indica exceso. Informativo; el sodio se controla con la elección de productos y su ficha técnica.*					

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS DIANA PATRICIA GUZMAN GUERRERO

FIRMA 

MATRÍCULA PROFESIONAL MND 03902

TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS USADA EN EL ANÁLISIS (valores por 100 g o

Fuente: Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) 2018 – ICBF, verificada alimento por
Técnica ICBF FT-24 (Anexo 3: para industrializados se pueden usar fichas técnicas). Cuando el proveed

CÓDIGO	ALIMENTO	GRUPO
G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Grupo III. Leche y productos lácteos
G028	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	Grupo III. Leche y productos lácteos
G002	Kumis, entero, con azúcar	Grupo III. Leche y productos lácteos
FT-24	Bebida láctea con avena UHT larga vida fortificada (F	Grupo III. Leche y productos lácteos
A023	Galletas dulces, sin relleno	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos
A024	Galletas dulces, tipo polvorosas	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos
A016	Croissant, de queso, horneado	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos
A084	Roscón, relleno de bocadillo, horneado	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos
A064	Pan de leche, horneado	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos
A027	Galletas saladas, tipo soda	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos
A026	Galletas saladas, tipo cracker	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos
C010	Banano común, crudo	Grupo II. Frutas y verduras
C051	Mango común, crudo	Grupo II. Frutas y verduras
C062	Naranja, cruda	Grupo II. Frutas y verduras
C050	Mandarina, cruda	Grupo II. Frutas y verduras
C054	Manzana común, cruda	Grupo II. Frutas y verduras
K006	Bocadillo o dulce de guayaba, veleño	Grupo VI. Azúcares
K034	Panelita de leche de vaca, con azúcar	Grupo VI. Azúcares
K001	Arequipe o dulce de leche	Grupo VI. Azúcares
T029	Maní, con piel, tostado, sin sal	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminos

PRODUCTOS RETIRADOS DEL CICLO ANTERIOR (no permitidos, Tabla 9 Anexo 3)

A013 Brownie cubierto con chocolate – pastel con cobertura

A025 Galleta tipo wafer – galleta con relleno de crema

K012 Chocolatina – confitería con exceso de azúcar y grasa saturada

Masmelos y galleta dulce con relleno – gomas/confites y galletas con relleno de crema

100 cm³ de parte comestible)

alimento contra el documento oficial (oct. 2026); la columna FUENTE indica la página. La bebida láctea con a
or entregue la ficha técnica de su producto, reemplace aquí los valores y el análisis se recalcula solo.

CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	% PARTE COMESTIBLE
55.0	3.2	3.2	3.4	120.0	0.0	42.0	100
81.0	2.9	2.8	11.2	89.0	0.0	40.0	100
88.0	2.9	2.5	13.5	113.0	0.1	46.0	100
90.5	2.7	2.7	14.0	92.0	1.5	37.0	100
472.0	6.4	19.6	67.1	38.0	2.0	306.0	100
448.0	7.6	12.0	76.4	54.0	1.8	352.0	100
445.0	9.2	23.0	48.9	48.0	1.6	423.0	100
345.0	7.9	6.8	62.9	36.0	4.0	606.0	100
281.0	8.6	4.8	49.7	83.0	3.0	352.0	100
424.0	9.6	9.7	72.9	38.0	5.6	944.0	100
466.0	8.4	17.2	68.2	107.0	2.6	708.0	100
101.0	1.5	0.1	22.3	8.0	0.9	3.0	70
79.0	0.6	0.0	17.1	15.0	0.5	4.0	60
41.0	0.7	0.3	8.8	33.0	1.3	2.0	60
54.0	0.9	0.1	11.4	35.0	0.3	2.0	70
72.0	0.3	0.2	16.5	16.0	0.3	2.0	85
318.0	0.3	0.1	79.0	25.0	1.2	0.0	100
361.0	2.9	1.8	83.3	134.0	0.8	0.0	100
320.0	6.4	7.5	56.7	253.0	0.1	135.0	100
650.0	25.9	50.4	19.2	53.0	1.8	6.0	98

ıvena no está en la TCAC: se usa la Ficha

FUENTE
TCAC 2018 ICBF, pág. 78/79
TCAC 2018 ICBF, pág. 78/79
TCAC 2018 ICBF, pág. 78/79
Ficha Técnica ICBF FT-24 (aporte mínimo por 200 ml ÷ 2); sodio: etiqueta Avena Alpina Original
TCAC 2018 ICBF, pág. 42/43
TCAC 2018 ICBF, pág. 42/43
TCAC 2018 ICBF, pág. 42/43
TCAC 2018 ICBF, pág. 46/47
TCAC 2018 ICBF, pág. 46/47
TCAC 2018 ICBF, pág. 42/43
TCAC 2018 ICBF, pág. 42/43
TCAC 2018 ICBF, pág. 56/57
TCAC 2018 ICBF, pág. 58/59
TCAC 2018 ICBF, pág. 60/61
TCAC 2018 ICBF, pág. 58/59
TCAC 2018 ICBF, pág. 58/59
TCAC 2018 ICBF, pág. 84/85 (la TCAC no reporta sodio; se registra 0)
TCAC 2018 ICBF, pág. 86/87 (la TCAC no reporta sodio; se registra 0)
TCAC 2018 ICBF, pág. 84/85
TCAC 2018 ICBF, pág. 106/107

La siguiente guia le permitirá tener claridad sobre la información que debe ser consignada en cada uno de los espacios contenidos en el formato de "ANÁLISIS NUTRICIONAL". Este permitirá determinar el aporte nutricional de cada menú, por grupo de edad, el porcentaje de adecuación y el cumplimiento de lo establecido en la Minuta Patrón. A continuación se indica la información que debe diligenciarse en cada campo del formato:	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Seleccione Si o No, si el análisis nutricional es para un grupo étnico específico o a población sin pertenencia étnica. En el caso de atención a población indígena, se debe registrar el nombre de la comunidad / pueblo indígena a atender
GRUPO ÉTNICO	Seleccione Si o No, si el análisis nutricional es para un grupo étnico específico o a población sin pertenencia étnica. En el caso de atención a población indígena, se debe registrar el nombre de la comunidad / pueblo indígena a atender
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Seleccione según corresponda la modalidad de atención, Ración para Preparar Sitio, Comida Caliente Transportada, Ración Industrializada.
TIPO DE COMPLEMENTO	Seleccione según corresponda el tipo de complemento, complemento JM/JT o Almuerzo, al que hace referencia el análisis nutricional presentado.
NIVEL	Seleccione según corresponda el nivel educativo/grado (Preescolar, Primaria:Primero, Segundo y tercero, Primaria:Cuarto y Quinto, Secundaria, y Media y Nivel complementario) al que hace referencia el análsis nutricional presentado
MENÚ No.	Digite el número del menú al que corresponde el análisis nutricional, según lo registrado en el ciclo de menús
PREPARACIÓN	Registrar el nombre de la preparación, cuyo ingrediente principal corresponda al grupo de alimentos establecido
NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	Registrar los ingredientes que se requieren para desarrollar la preparación. Se deben incluir los condimentos y grasas necesarios para la elaboración de la preparación propuesta. Todos los ingredientes se deben cuantificar y analizar en el espacio generado para ello
CÓDIGO DEL ALIMENTO	instrumento que recopila el contenido de nutrientes y el aporte de energía de los alimentos que consume la población colombiana y sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos o que no se encuentren en la tabla mencionada, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos. Se debe tener en cuenta que para el análisis de contenido nutricional se utiliza el peso neto de los
PESO BRUTO	Registrar el peso total del alimento natural, incluyendo cáscara, semilla, hueso, etc., considerando la parte comestible y no comestible, por grupo de edad
PESO NETO	Registrar el peso del alimento sin la parte no comestible; es decir, sin cáscara, semilla, hueso y en general de todo el material que no sea utilizado para consumo, este es el valor con el cual se debe realizar el análisis aporte nutricional
NUTRIENTES	Se refiere al aporte de calorías y nutrientes de cada alimento que componen cada preparación del menú analizado. Registrar el aporte de calorías, proteína, grasa, carbohidratos, calcio, hierro y sodio que contiene la parte comestible (peso neto).
APORTE NUTRIENTES MENU	Es la sumatoria o total del aporte de calorías y nutrientes de los alimentos que componen el menú (calorías, proteína, grasa, carbohidratos, calcio, hierro y sodio).
RECOMENDACIONES DIARIAS (EDAD)	Cantidad de calorías y nutrientes para el grupo de edad, de acuerdo con las recomendaciones vigentes para la población colombiana, se debe registrar el valor para calorías, proteína, grasa, carbohidratos, calcio, hierro y sodio, que se encuentran en la minuta patrón de cada modalidad y para cada grupo de edad.
% ADECUACIÓN	Es el porcentaje de cumplimiento del aporte nutricional de la minuta patrón por tiempo de consumo, frente a las recomendaciones nutricionales para el grupo de edad. Este debe corresponder con el porcentaje minimo establecido por tiempo de comida establecido por definidos en los Lineamientos Técnico y Administrativos del Programa de Alimentación Escolar