RESUMEN DEL ANÁLISIS NUTRICIONAL – CICLO DE 20 MENÚS – PRIMARIA:PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO

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	Yogurt entero 200 cm³	Croissant de queso 15 g	Mango 140 g	339.4	8.0	9.1	53.6	206.2	0.9	149.1	104	99	100	101	CUMPLE	
1	2	Bebida láctea con avena 200 cm³	Galleta dulce sin relleno 12 g	Arequipe (dulce de leche) 31 g	336.8	8.2	10.0	53.7	267.0	3.2	152.6	103	101	110	102	CUMPLE	Ajuste oct-2026: Galleta dulce sin relleno 20 → 12 g; Arequipe (dulce de leche) 35 → 31 g
1	3	Yogurt entero 200 cm³	Galleta dulce sin relleno 20 g	Mango 100 g	335.4	7.7	9.5	52.9	200.6	0.9	145.2	103	95	104	100	CUMPLE	Ajuste para el nivel: Galleta polvorosa → Galleta dulce sin relleno; Melón → Mango
1	4	Leche entera 200 cm³	Roscón de bocadillo 40 g	Bocadillo veleño 25 g	327.5	9.7	9.1	51.8	260.7	1.9	326.4	100	120	100	98	CUMPLE	
1	5	Kumis entero 200 cm³	Galleta salada tipo cracker 25 g	Mandarina 100 g	346.5	8.8	9.4	55.5	287.8	1.2	271.0	106	109	103	105	CUMPLE	
1	**Prom. semana**				**337.1**	**8.5**	**9.4**	**53.5**	**244.5**	**1.6**	**208.9**	**103**	**105**	**104**	**101**	**CUMPLE**	
2	6	Leche entera 200 cm³	Galleta polvorosa 25 g	Mango 150 g	340.5	9.2	9.4	51.6	276.0	1.3	178.0	104	114	103	98	CUMPLE	
2	7	Kumis entero 200 cm³	Croissant de queso 15 g	Panelita de leche 25 g	333.1	7.9	9.0	55.1	266.7	0.6	155.5	102	98	99	104	CUMPLE	
2	8	Yogurt entero 200 cm³	Galleta salada tipo cracker 20 g	Mandarina 150 g	336.2	8.9	9.2	53.1	251.9	1.0	224.6	103	110	101	100	CUMPLE	
2	9	Kumis entero 200 cm³	Galleta tipo soda 15 g	Arequipe (dulce de leche) 30 g	335.6	9.1	8.8	54.9	307.6	1.0	274.1	103	112	97	104	CUMPLE	
2	10	Leche entera 200 cm³	Galleta polvorosa 25 g	Banano 120 g	343.2	10.1	9.5	52.7	263.1	1.6	175.6	105	125	104	100	CUMPLE	
2	**Prom. semana**				**337.7**	**9.0**	**9.2**	**53.5**	**273.1**	**1.1**	**201.6**	**104**	**112**	**101**	**101**	**CUMPLE**	
3	11	Bebida láctea con avena 200 cm³	Galleta dulce sin relleno 21 g	Naranja 150 g	341.6	7.8	9.9	55.3	241.5	5.4	141.3	105	96	109	105	CUMPLE	Ajuste para el nivel: Melón → Naranja | Ajuste oct-2026: Galleta dulce sin relleno 30 → 21 g
3	12	Leche entera 200 cm³	Galleta polvorosa 20 g	Panelita de leche 40 g	344.0	9.1	9.5	55.4	304.4	0.7	154.4	106	112	104	105	CUMPLE	
3	13	Yogurt entero 200 cm³	Croissant de queso 15 g	Banano 110 g	339.9	8.9	9.2	54.2	194.0	1.2	146.8	104	110	101	102	CUMPLE	
3	14	Bebida láctea con avena 200 cm³	Galleta salada tipo cracker 26 g	Panelita de leche 12 g	345.5	7.9	10.0	55.7	227.9	3.8	258.1	106	98	110	105	CUMPLE	Ajuste oct-2026: Galleta salada tipo cracker 35 → 26 g
3	15	Leche entera 200 cm³	Roscón de bocadillo 40 g	Manzana 130 g	341.6	10.0	9.4	53.5	275.2	2.0	329.0	105	123	103	101	CUMPLE	
3	**Prom. semana**				**342.5**	**8.7**	**9.6**	**54.8**	**248.6**	**2.6**	**205.9**	**105**	**108**	**105**	**104**	**CUMPLE**	
4	16	Kumis entero 200 cm³	Galleta dulce sin relleno 20 g	Mandarina 110 g	329.8	8.1	9.0	52.9	272.1	0.9	155.4	101	100	99	100	CUMPLE	
4	17	Yogurt entero 200 cm³	Roscón de bocadillo 35 g	Arequipe (dulce de leche) 15 g	330.8	9.6	9.1	52.9	228.6	1.4	312.4	101	119	100	100	CUMPLE	
4	18	Bebida láctea con avena 200 cm³	Galleta salada tipo cracker 25 g	Naranja 100 g	338.5	8.2	9.9	53.9	243.8	5.0	253.0	104	101	109	102	CUMPLE	Ajuste oct-2026: Galleta salada tipo cracker 35 → 25 g
4	19	Kumis entero 200 cm³	Galleta polvorosa 25 g	Arequipe (dulce de leche) 15 g	336.0	8.7	9.1	54.6	277.5	0.7	200.3	103	107	100	103	CUMPLE	
4	20	Bebida láctea con avena 200 cm³	Croissant de queso 16 g	Banano 100 g	353.2	8.4	9.1	58.1	199.7	4.2	144.7	108	104	100	110	CUMPLE	Ajuste oct-2026: Croissant de queso 25 → 16 g
4	**Prom. semana**				**337.7**	**8.6**	**9.2**	**54.5**	**244.3**	**2.4**	**213.2**	**104**	**106**	**102**	**103**	**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): 326 kcal · 8.1 g proteína · 9.1 g grasa · 52.9 g CHO · 160 mg calcio · 1.2 mg hierro · 240 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	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	**1**

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	Croissant de queso	Croissant, de queso, horneado	A016	15	15	66.8	1.4	3.5	7.3	7.2	0.2	63.5
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	Mango	Mango común, crudo	C051	233	140	110.6	0.8	0.0	23.9	21.0	0.7	5.6
Postre	Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares												

TOTAL MENÚ		339.4	8.0	9.1	53.6	206.2	0.9	149.1
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1629	40.7	45.3	264.7	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		20.8	19.7	20.1	20.2	25.8	14.5	12.4
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		326.0	8.1	9.1	52.9	160.0	1.2	240.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		104.1	98.8	100.0	101.3	128.9	75.0	62.1
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.44	*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	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
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	Arequipe (dulce de leche	Arequipe o dulce de le	K001	31	31	99.2	2.0	2.3	17.6	78.4	0.0	41.9

Nota: Ajuste oct-2026 por valores oficiales TCAC 2018 / FT-24: Galleta dulce sin relleno 20 → 12 g; Arequipe (dulce de leche) 35 → 31 g.

TOTAL MENÚ		336.8	8.2	10.0	53.7	267.0	3.2	152.6
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1629	40.7	45.3	264.7	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		20.7	20.1	22.1	20.3	33.4	51.6	12.7
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		326.0	8.1	9.1	52.9	160.0	1.2	240.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		103.3	101.2	109.9	101.5	166.9	266.7	63.6
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.45	*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	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	**3**

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 dulce sin relleno	Galletas dulces, sin relleno	A023	20	20	94.4	1.3	3.9	13.4	7.6	0.4	61.2
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	Mango	Mango común, crudo	C051	167	100	79.0	0.6	0.0	17.1	15.0	0.5	4.0
Postre	Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares												

Nota: Ajuste para el nivel: Galleta polvorosa → Galleta dulce sin relleno; Melón → Mango (para cumplir 95–110% en este nivel).

TOTAL MENÚ		335.4	7.7	9.5	52.9	200.6	0.9	145.2
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1629	40.7	45.3	264.7	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		20.6	18.9	21.0	20.0	25.1	14.5	12.1
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		326.0	8.1	9.1	52.9	160.0	1.2	240.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		102.9	95.1	104.4	100.0	125.4	75.0	60.5
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.43	*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	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	**4**

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	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	40	40	138.0	3.2	2.7	25.2	14.4	1.6	242.4
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras												
Postre	Grupo VI. Azúcares	Bocadillo veleño	Bocadillo o dulce de g	K006	25	25	79.5	0.1	0.0	19.8	6.3	0.3	0.0

TOTAL MENÚ		327.5	9.7	9.1	51.8	260.7	1.9	326.4
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1629	40.7	45.3	264.7	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		20.1	23.8	20.1	19.6	32.6	30.6	27.2
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		326.0	8.1	9.1	52.9	160.0	1.2	240.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		100.5	119.8	100.0	97.9	162.9	158.3	136.0
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		1.00	*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.*					

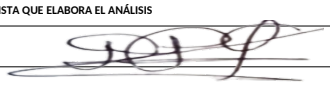
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA PATRICIA GUZMAN GUERRERO**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND 03902**

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	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	5

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	25	25	116.5	2.1	4.3	17.1	26.8	0.7	177.0
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		346.5	8.8	9.4	55.5	287.8	1.2	271.0
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1629	40.7	45.3	264.7	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		21.3	21.6	20.8	21.0	36.0	19.4	22.6
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		326.0	8.1	9.1	52.9	160.0	1.2	240.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		106.3	108.6	103.3	104.9	179.9	100.0	112.9
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.78	*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	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
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	25	25	112.0	1.9	3.0	19.1	13.5	0.5	88.0
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		340.5	9.2	9.4	51.6	276.0	1.3	178.0
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1629	40.7	45.3	264.7	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		20.9	22.6	20.8	19.5	34.5	21.0	14.8
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		326.0	8.1	9.1	52.9	160.0	1.2	240.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		104.4	113.6	103.3	97.5	172.5	108.3	74.2
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.52	*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	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	**7**

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	15	15	66.8	1.4	3.5	7.3	7.2	0.2	63.5
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras												
Postre	Grupo VI. Azúcares	Panelita de leche	Panelita de leche de v	K034	25	25	90.3	0.7	0.5	20.8	33.5	0.2	0.0

TOTAL MENÚ		333.1	7.9	9.0	55.1	266.7	0.6	155.5
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1629	40.7	45.3	264.7	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		20.4	19.4	19.9	20.8	33.3	9.7	13.0
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		326.0	8.1	9.1	52.9	160.0	1.2	240.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		102.2	97.5	98.9	104.2	166.7	50.0	64.8
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	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
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	20	20	93.2	1.7	3.4	13.6	21.4	0.5	141.6
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	Mandarina	Mandarina, cruda	C050	214	150	81.0	1.4	0.2	17.1	52.5	0.5	3.0
Postre	Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares												
TOTAL MENÚ							336.2	8.9	9.2	53.1	251.9	1.0	224.6
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)							1629	40.7	45.3	264.7	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)							20.6	21.9	20.3	20.1	31.5	16.1	18.7
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)							326.0	8.1	9.1	52.9	160.0	1.2	240.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)							103.1	109.9	101.1	100.4	157.4	83.3	93.6
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)							**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)							0.67	*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 Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 9

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	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												
Postre	Grupo VI. Azúcares	Arequipe (dulce de leche	Arequipe o dulce de le	K001	30	30	96.0	1.9	2.3	17.0	75.9	0.0	40.5

TOTAL MENÚ		335.6	9.1	8.8	54.9	307.6	1.0	274.1
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1629	40.7	45.3	264.7	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		20.6	22.4	19.4	20.7	38.5	16.1	22.8
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		326.0	8.1	9.1	52.9	160.0	1.2	240.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		102.9	112.3	96.7	103.8	192.3	83.3	114.2
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	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
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	25	25	112.0	1.9	3.0	19.1	13.5	0.5	88.0
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												

TOTAL MENÚ		343.2	10.1	9.5	52.7	263.1	1.6	175.6
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1629	40.7	45.3	264.7	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		21.1	24.8	21.0	19.9	32.9	25.8	14.6
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		326.0	8.1	9.1	52.9	160.0	1.2	240.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		105.3	124.7	104.4	99.6	164.4	133.3	73.2
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	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
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 [illegible])	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	21	21	99.1	1.3	4.1	14.1	8.0	0.4	64.3
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	Naranja	Naranja, cruda	C062	250	150	61.5	1.1	0.5	13.2	49.5	2.0	3.0
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 30 → 21 g.

		CALORÍAS Y NUTRIENTES						
		CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
TOTAL MENÚ		341.6	7.8	9.9	55.3	241.5	5.4	141.3
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1629	40.7	45.3	264.7	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		21.0	19.2	21.9	20.9	30.2	87.1	11.8
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		326.0	8.1	9.1	52.9	160.0	1.2	240.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		104.8	96.3	108.8	104.5	150.9	450.0	58.9
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.41	*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	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	**12**

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	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	20	20	89.6	1.5	2.4	15.3	10.8	0.4	70.4
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras												
Postre	Grupo VI. Azúcares	Panelita de leche	Panelita de leche de v	K034	40	40	144.4	1.2	0.7	33.3	53.6	0.3	0.0

TOTAL MENÚ		344.0	9.1	9.5	55.4	304.4	0.7	154.4
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1629	40.7	45.3	264.7	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		21.1	22.4	21.0	20.9	38.1	11.3	12.9
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		326.0	8.1	9.1	52.9	160.0	1.2	240.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		105.5	112.3	104.4	104.7	190.3	58.3	64.3
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.45	*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	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	**13**

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	Croissant de queso	Croissant, de queso, horneado	A016	15	15	66.8	1.4	3.5	7.3	7.2	0.2	63.5
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							339.9	8.9	9.2	54.2	194.0	1.2	146.8
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)							1629	40.7	45.3	264.7	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)							20.9	21.9	20.3	20.5	24.3	19.4	12.2
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)							326.0	8.1	9.1	52.9	160.0	1.2	240.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)							104.3	109.9	101.1	102.5	121.3	100.0	61.2
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)							**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)							0.43	*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	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
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 salada tipo cracker	Galletas saladas, tipo cracker	A026	26	26	121.2	2.2	4.5	17.7	27.8	0.7	184.1
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 oct-2026 por valores oficiales TCAC 2018 / FT-24: Galleta salada tipo cracker 35 → 26 g.

TOTAL MENÚ		345.5	7.9	10.0	55.7	227.9	3.8	258.1
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1629	40.7	45.3	264.7	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		21.2	19.4	22.1	21.0	28.5	61.3	21.5
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		326.0	8.1	9.1	52.9	160.0	1.2	240.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		106.0	97.5	109.9	105.3	142.4	316.7	107.5
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.75	*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	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
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	40	40	138.0	3.2	2.7	25.2	14.4	1.6	242.4
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	Manzana	Manzana común, cruda	C054	153	130	93.6	0.4	0.3	21.5	20.8	0.4	2.6
Postre	Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares												
TOTAL MENÚ							341.6	10.0	9.4	53.5	275.2	2.0	329.0
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)							1629	40.7	45.3	264.7	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)							21.0	24.6	20.8	20.2	34.4	32.3	27.4
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)							326.0	8.1	9.1	52.9	160.0	1.2	240.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)							104.8	123.5	103.3	101.1	172.0	166.7	137.1
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)							**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)							0.96	*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	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
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	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 dulce sin relleno	Galletas dulces, sin relleno	A023	20	20	94.4	1.3	3.9	13.4	7.6	0.4	61.2
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	Mandarina	Mandarina, cruda	C050	157	110	59.4	1.0	0.1	12.5	38.5	0.3	2.2
Postre	Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares												
TOTAL MENÚ							329.8	8.1	9.0	52.9	272.1	0.9	155.4
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)							1629	40.7	45.3	264.7	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)							20.2	19.9	19.9	20.0	34.0	14.5	13.0
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)							326.0	8.1	9.1	52.9	160.0	1.2	240.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)							101.2	100.0	98.9	100.0	170.1	75.0	64.8
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	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	**17**

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	Roscón de bocadillo	Roscón, relleno de bocadillo, horneado	A084	35	35	120.8	2.8	2.4	22.0	12.6	1.4	212.1
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		330.8	9.6	9.1	52.9	228.6	1.4	312.4
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1629	40.7	45.3	264.7	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		20.3	23.6	20.1	20.0	28.6	22.6	26.0
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		326.0	8.1	9.1	52.9	160.0	1.2	240.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		101.5	118.5	100.0	100.0	142.9	116.7	130.2
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.94	*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	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	**18**

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	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	25	25	116.5	2.1	4.3	17.1	26.8	0.7	177.0
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												

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	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
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	25	25	112.0	1.9	3.0	19.1	13.5	0.5	88.0
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		336.0	8.7	9.1	54.6	277.5	0.7	200.3
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		1629	40.7	45.3	264.7	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		20.6	21.4	20.1	20.6	34.7	11.3	16.7
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		326.0	8.1	9.1	52.9	160.0	1.2	240.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		103.1	107.4	100.0	103.2	173.4	58.3	83.5
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.60	*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	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	**20**

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	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	Croissant de queso	Croissant, de queso, horneado	A016	16	16	71.2	1.5	3.7	7.8	7.7	0.3	67.7
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	Banano	Banano común, crudo	C010	143	100	101.0	1.5	0.1	22.3	8.0	0.9	3.0
Postre	Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares												

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