**RESUMEN DEL ANÁLISIS NUTRICIONAL – CICLO DE 20 MENÚS – PRIMARIA:CUARTO Y QUINTO**

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 28 g | Mango 180 g | 428.8 | 9.5 | 12.0 | 66.9 | 218.4 | 1.3 | 205.6 | 107 | 95 | 108 | 103 | CUMPLE | |
| 1 | 2 | Bebida láctea con avena 200 cm³ | Roscón de bocadillo 24 g | Arequipe (dulce de leche) 49 g | 420.6 | 10.4 | 10.6 | 70.9 | 316.6 | 4.0 | 285.6 | 105 | 104 | 95 | 109 | CUMPLE | Ajuste oct-2026: Galleta dulce sin relleno 25 g → Roscón de bocadillo 24 g; Arequipe (dulce de leche) 50 → 49 g |
| 1 | 3 | Yogurt entero 200 cm³ | Galleta salada tipo cracker 35 g | Mango 130 g | 427.8 | 9.5 | 11.6 | 68.5 | 235.0 | 1.6 | 333.0 | 107 | 95 | 105 | 106 | CUMPLE | Ajuste para el nivel: Galleta polvorosa → Galleta salada tipo cracker; Melón → Mango |
| 1 | 4 | Leche entera 200 cm³ | Galleta polvorosa 45 g | Bocadillo veleño 30 g | 407.0 | 9.9 | 11.8 | 64.9 | 271.8 | 1.2 | 242.4 | 102 | 99 | 106 | 100 | CUMPLE | Ajuste para el nivel: Roscón de bocadillo → Galleta polvorosa |
| 1 | 5 | Kumis entero 200 cm³ | Galleta salada tipo cracker 35 g | Mandarina 130 g | 409.3 | 9.9 | 11.1 | 65.7 | 309.0 | 1.5 | 342.4 | 103 | 99 | 100 | 101 | CUMPLE | |
| **1** | **Prom. semana** | | | | **418.7** | **9.8** | **11.4** | **67.4** | **270.2** | **1.9** | **281.8** | **105** | **98** | **103** | **104** | **CUMPLE** | |
| 2 | 6 | Leche entera 200 cm³ | Galleta polvorosa 40 g | Mango 160 g | 415.6 | 10.4 | 11.2 | 64.8 | 285.6 | 1.5 | 231.2 | 104 | 104 | 101 | 100 | CUMPLE | |
| 2 | 7 | Kumis entero 200 cm³ | Galleta salada tipo cracker 36 g | Panelita de leche 23 g | 426.8 | 9.5 | 11.6 | 70.8 | 295.3 | 1.3 | 346.9 | 107 | 95 | 105 | 109 | CUMPLE | Ajuste oct-2026: Croissant de queso 28 g → Galleta salada tipo cracker 36 g; Panelita de leche 35 → 23 g |
| 2 | 8 | Yogurt entero 200 cm³ | Galleta salada tipo cracker 35 g | Mandarina 160 g | 411.5 | 10.1 | 11.8 | 64.5 | 271.5 | 1.4 | 331.0 | 103 | 101 | 106 | 100 | CUMPLE | |
| 2 | 9 | Kumis entero 200 cm³ | Galleta tipo soda 25 g | Arequipe (dulce de leche) 45 g | 426.0 | 11.1 | 10.8 | 70.7 | 349.4 | 1.6 | 388.8 | 107 | 111 | 97 | 109 | CUMPLE | |
| 2 | 10 | Leche entera 200 cm³ | Galleta polvorosa 40 g | Banano 120 g | 410.4 | 11.2 | 11.3 | 64.2 | 271.2 | 1.8 | 228.4 | 103 | 112 | 102 | 99 | CUMPLE | |
| **2** | **Prom. semana** | | | | **418.1** | **10.5** | **11.3** | **67.0** | **294.6** | **1.5** | **305.3** | **105** | **105** | **102** | **103** | **CUMPLE** | |
| 3 | 11 | Bebida láctea con avena 200 cm³ | Galleta salada tipo cracker 37 g | Naranja 180 g | 427.2 | 9.8 | 12.2 | 69.0 | 283.0 | 6.3 | 339.6 | 107 | 98 | 110 | 106 | CUMPLE | Ajuste para el nivel: Melón → Naranja \| Ajuste oct-2026: Galleta dulce sin relleno 40 g → Galleta salada tipo cracker 37 g |
| 3 | 12 | Leche entera 200 cm³ | Galleta polvorosa 35 g | Panelita de leche 40 g | 411.2 | 10.3 | 11.3 | 66.8 | 312.5 | 0.9 | 207.2 | 103 | 103 | 102 | 103 | CUMPLE | |
| 3 | 13 | Yogurt entero 200 cm³ | Croissant de queso 25 g | Banano 140 g | 414.7 | 10.2 | 11.5 | 65.8 | 201.2 | 1.7 | 190.0 | 104 | 102 | 104 | 102 | CUMPLE | |
| 3 | 14 | Bebida láctea con avena 200 cm³ | Galleta salada tipo cracker 28 g | Arequipe (dulce de leche) 26 g | 394.7 | 9.5 | 12.1 | 61.8 | 279.8 | 3.7 | 307.3 | 99 | 95 | 109 | 95 | CUMPLE | Ajuste oct-2026: Galleta salada tipo cracker 50 → 28 g; Panelita de leche 15 g → Arequipe (dulce de leche) 26 g |
| 3 | 15 | Leche entera 200 cm³ | Galleta polvorosa 40 g | Manzana 170 g | 411.6 | 9.9 | 11.5 | 65.5 | 288.8 | 1.2 | 228.2 | 103 | 99 | 104 | 101 | CUMPLE | Ajuste para el nivel: Roscón de bocadillo → Galleta polvorosa |
| **3** | **Prom. semana** | | | | **411.9** | **9.9** | **11.7** | **65.8** | **273.1** | **2.8** | **254.5** | **103** | **99** | **106** | **102** | **CUMPLE** | |
| 4 | 16 | Kumis entero 200 cm³ | Galleta dulce sin relleno 33 g | Mandarina 180 g | 429.0 | 9.5 | 11.7 | 69.6 | 301.5 | 1.4 | 196.6 | 108 | 95 | 105 | 107 | CUMPLE | |
| 4 | 17 | Yogurt entero 200 cm³ | Roscón de bocadillo 25 g | Arequipe (dulce de leche) 50 g | 408.3 | 11.0 | 11.1 | 66.5 | 313.5 | 1.1 | 299.0 | 102 | 110 | 100 | 103 | CUMPLE | |
| 4 | 18 | Bebida láctea con avena 200 cm³ | Galleta salada tipo cracker 38 g | Naranja 130 g | 411.4 | 9.5 | 12.2 | 65.3 | 267.6 | 5.7 | 345.6 | 103 | 95 | 110 | 101 | CUMPLE | Ajuste oct-2026: Galleta salada tipo cracker 50 → 38 g; Naranja 120 → 130 g |
| 4 | 19 | Kumis entero 200 cm³ | Galleta polvorosa 40 g | Arequipe (dulce de leche) 15 g | 403.2 | 9.8 | 10.9 | 66.1 | 285.6 | 0.9 | 253.1 | 101 | 98 | 98 | 102 | CUMPLE | |
| 4 | 20 | Bebida láctea con avena 200 cm³ | Croissant de queso 29 g | Banano 120 g | 431.3 | 9.9 | 12.1 | 69.0 | 207.5 | 4.6 | 200.3 | 108 | 99 | 109 | 106 | CUMPLE | Ajuste oct-2026: Croissant de queso 35 → 29 g |
| **4** | **Prom. semana** | | | | **416.6** | **9.9** | **11.6** | **67.3** | **275.1** | **2.7** | **258.9** | **104** | **99** | **105** | **104** | **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): 399 kcal · 10.0 g proteína · 11.1 g grasa · 64.8 g CHO · 220 mg calcio · 1.7 mg hierro · 300 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:Cuarto y Quinto** |
| **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 | 28 | 28 | 124.6 | 2.6 | 6.4 | 13.7 | 13.4 | 0.4 | 118.4 |
| Frutas | Grupo II. Frutas y verduras | Mango | Mango común, crudo | C051 | 300 | 180 | 142.2 | 1.1 | 0.0 | 30.8 | 27.0 | 0.9 | 7.2 |
| Postre | Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **TOTAL MENÚ** | | 428.8 | 9.5 | 12.0 | 66.9 | 218.4 | 1.3 | 205.6 |
| **RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)** | | 1994 | 49.9 | 55.4 | 324 | 1100 | 8.7 | 1500 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)** | | 21.5 | 19.0 | 21.7 | 20.6 | 19.9 | 14.9 | 13.7 |
| **META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)** | | 399.0 | 10.0 | 11.1 | 64.8 | 220.0 | 1.7 | 300.0 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)** | | 107.5 | 95.0 | 108.1 | 103.2 | 99.3 | 76.5 | 68.5 |
| **VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)** | | **CUMPLE** | | | | | | |
| **RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)** | | 0.48 | *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:Cuarto y Quinto** |
| **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 | Roscón de bocadillo | Roscón, relleno de bocadillo, horneado | A084 | 24 | 24 | 82.8 | 1.9 | 1.6 | 15.1 | 8.6 | 1.0 | 145.4 |
| Frutas | Grupo II. Frutas y verduras | | | | | | | | | | | | |
| Postre | Grupo VI. Azúcares | Arequipe (dulce de leche | Arequipe o dulce de le | K001 | 49 | 49 | 156.8 | 3.1 | 3.7 | 27.8 | 124.0 | 0.0 | 66.2 |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

Nota: Ajuste oct-2026 por valores oficiales TCAC 2018 / FT-24: Galleta dulce sin relleno 25 g → Roscón de bocadillo 24 g; Arequipe (dulce de leche) 50 → 49 g.

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **TOTAL MENÚ** | | 420.6 | 10.4 | 10.6 | 70.9 | 316.6 | 4.0 | 285.6 |
| **RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)** | | 1994 | 49.9 | 55.4 | 324 | 1100 | 8.7 | 1500 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)** | | 21.1 | 20.8 | 19.1 | 21.9 | 28.8 | 46.0 | 19.0 |
| **META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)** | | 399.0 | 10.0 | 11.1 | 64.8 | 220.0 | 1.7 | 300.0 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)** | | 105.4 | 104.0 | 95.5 | 109.4 | 143.9 | 235.3 | 95.2 |
| **VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)** | | **CUMPLE** | | | | | | |
| **RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)** | | 0.68 | *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:Cuarto y Quinto** |
| **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 salada tipo cracker | Galletas saladas, tipo cracker | A026 | 35 | 35 | 163.1 | 2.9 | 6.0 | 23.9 | 37.5 | 0.9 | 247.8 |
| Frutas | Grupo II. Frutas y verduras | Mango | Mango común, crudo | C051 | 217 | 130 | 102.7 | 0.8 | 0.0 | 22.2 | 19.5 | 0.7 | 5.2 |
| Postre | Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

*Nota: Ajuste para el nivel: Galleta polvorosa → Galleta salada tipo cracker; Melón → Mango (para cumplir 95–110% en este nivel).*

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **TOTAL MENÚ** | | 427.8 | 9.5 | 11.6 | 68.5 | 235.0 | 1.6 | 333.0 |
| **RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)** | | 1994 | 49.9 | 55.4 | 324 | 1100 | 8.7 | 1500 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)** | | 21.5 | 19.0 | 20.9 | 21.1 | 21.4 | 18.4 | 22.2 |
| **META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)** | | 399.0 | 10.0 | 11.1 | 64.8 | 220.0 | 1.7 | 300.0 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)** | | 107.2 | 95.0 | 104.5 | 105.7 | 106.8 | 94.1 | 111.0 |
| **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:Cuarto y Quinto** |
| **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 | Galleta polvorosa | Galletas dulces, tipo polvorosas | A024 | 45 | 45 | 201.6 | 3.4 | 5.4 | 34.4 | 24.3 | 0.8 | 158.4 |
| Frutas | Grupo II. Frutas y verduras | | | | | | | | | | | | |
| Postre | Grupo VI. Azúcares | Bocadillo veleño | Bocadillo o dulce de g | K006 | 30 | 30 | 95.4 | 0.1 | 0.0 | 23.7 | 7.5 | 0.4 | 0.0 |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

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

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **TOTAL MENÚ** | | 407.0 | 9.9 | 11.8 | 64.9 | 271.8 | 1.2 | 242.4 |
| **RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)** | | 1994 | 49.9 | 55.4 | 324 | 1100 | 8.7 | 1500 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)** | | 20.4 | 19.8 | 21.3 | 20.0 | 24.7 | 13.8 | 16.2 |
| **META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)** | | 399.0 | 10.0 | 11.1 | 64.8 | 220.0 | 1.7 | 300.0 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)** | | 102.0 | 99.0 | 106.3 | 100.2 | 123.5 | 70.6 | 80.8 |
| **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:Cuarto y Quinto** |
| **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 | Galleta salada tipo cracker | Galletas saladas, tipo cracker | A026 | 35 | 35 | 163.1 | 2.9 | 6.0 | 23.9 | 37.5 | 0.9 | 247.8 |
| Frutas | Grupo II. Frutas y verduras | Mandarina | Mandarina, cruda | C050 | 186 | 130 | 70.2 | 1.2 | 0.1 | 14.8 | 45.5 | 0.4 | 2.6 |
| Postre | Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **TOTAL MENÚ** | | 409.3 | 9.9 | 11.1 | 65.7 | 309.0 | 1.5 | 342.4 |
| **RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)** | | 1994 | 49.9 | 55.4 | 324 | 1100 | 8.7 | 1500 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)** | | 20.5 | 19.8 | 20.0 | 20.3 | 28.1 | 17.2 | 22.8 |
| **META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)** | | 399.0 | 10.0 | 11.1 | 64.8 | 220.0 | 1.7 | 300.0 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)** | | 102.6 | 99.0 | 100.0 | 101.4 | 140.5 | 88.2 | 114.1 |
| **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** | **Primaria:Cuarto y Quinto** |
| **MENÚ No.** | **6** |

| 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 | 40 | 40 | 179.2 | 3.0 | 4.8 | 30.6 | 21.6 | 0.7 | 140.8 |
| Frutas | Grupo II. Frutas y verduras | Mango | Mango común, crudo | C051 | 267 | 160 | 126.4 | 1.0 | 0.0 | 27.4 | 24.0 | 0.8 | 6.4 |
| Postre | Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **TOTAL MENÚ** | | **415.6** | **10.4** | **11.2** | **64.8** | **285.6** | **1.5** | **231.2** |
| **RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)** | | **1994** | **49.9** | **55.4** | **324** | **1100** | **8.7** | **1500** |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)** | | **20.8** | **20.8** | **20.2** | **20.0** | **26.0** | **17.2** | **15.4** |
| **META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)** | | **399.0** | **10.0** | **11.1** | **64.8** | **220.0** | **1.7** | **300.0** |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)** | | **104.2** | **104.0** | **100.9** | **100.0** | **129.8** | **88.2** | **77.1** |
| **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** Primaria:Cuarto y Quinto

**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 | 36 | 36 | 167.8 | 3.0 | 6.2 | 24.6 | 38.5 | 0.9 | 254.9 |
| Frutas | Grupo II. Frutas y verduras | | | | | | | | | | | | |
| Postre | Grupo VI. Azúcares | Panelita de leche | Panelita de leche de v | K034 | 23 | 23 | 83.0 | 0.7 | 0.4 | 19.2 | 30.8 | 0.2 | 0.0 |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

Nota: Ajuste oct-2026 por valores oficiales TCAC 2018 / FT-24: Croissant de queso 28 g → Galleta salada tipo cracker 36 g; Panelita de leche 35 → 23 g.

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **TOTAL MENÚ** | | 426.8 | 9.5 | 11.6 | 70.8 | 295.3 | 1.3 | 346.9 |
| **RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)** | | 1994 | 49.9 | 55.4 | 324 | 1100 | 8.7 | 1500 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)** | | 21.4 | 19.0 | 20.9 | 21.9 | 26.8 | 14.9 | 23.1 |
| **META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)** | | 399.0 | 10.0 | 11.1 | 64.8 | 220.0 | 1.7 | 300.0 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)** | | 107.0 | 95.0 | 104.5 | 109.3 | 134.2 | 76.5 | 115.6 |
| **VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)** | | **CUMPLE** | | | | | | |
| **RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)** | | 0.81 | *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:Cuarto y Quinto** |
| **MENÚ No.** | **8** |

| 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 salada tipo cracker | Galletas saladas, tipo cracker | A026 | 35 | 35 | 163.1 | 2.9 | 6.0 | 23.9 | 37.5 | 0.9 | 247.8 |
| Frutas | Grupo II. Frutas y verduras | Mandarina | Mandarina, cruda | C050 | 229 | 160 | 86.4 | 1.4 | 0.2 | 18.2 | 56.0 | 0.5 | 3.2 |
| Postre | Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **TOTAL MENÚ** | | 411.5 | 10.1 | 11.8 | 64.5 | 271.5 | 1.4 | 331.0 |
| **RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)** | | 1994 | 49.9 | 55.4 | 324 | 1100 | 8.7 | 1500 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)** | | 20.6 | 20.2 | 21.3 | 19.9 | 24.7 | 16.1 | 22.1 |
| **META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)** | | 399.0 | 10.0 | 11.1 | 64.8 | 220.0 | 1.7 | 300.0 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)** | | 103.1 | 101.0 | 106.3 | 99.5 | 123.4 | 82.4 | 110.3 |
| **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** | **Primaria:Cuarto y Quinto** |
| **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 | 25 | 25 | 106.0 | 2.4 | 2.4 | 18.2 | 9.5 | 1.4 | 236.0 |
| Frutas | Grupo II. Frutas y verduras | | | | | | | | | | | | |
| Postre | Grupo VI. Azúcares | Arequipe (dulce de leche | Arequipe o dulce de le | K001 | 45 | 45 | 144.0 | 2.9 | 3.4 | 25.5 | 113.9 | 0.0 | 60.8 |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **TOTAL MENÚ** | | **426.0** | **11.1** | **10.8** | **70.7** | **349.4** | **1.6** | **388.8** |
| **RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)** | | **1994** | **49.9** | **55.4** | **324** | **1100** | **8.7** | **1500** |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)** | | **21.4** | **22.2** | **19.5** | **21.8** | **31.8** | **18.4** | **25.9** |
| **META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)** | | **399.0** | **10.0** | **11.1** | **64.8** | **220.0** | **1.7** | **300.0** |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)** | | **106.8** | **111.0** | **97.3** | **109.1** | **158.8** | **94.1** | **129.6** |
| **VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)** | | **CUMPLE** | | | | | | |
| **RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)** | | **0.91** | *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.* | | | | | |

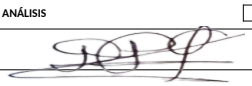
| | | | |
|---|---|---|---|
| **NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS** | **DIANA PATRICIA GUZMAN GUERRERO** | | |
| **FIRMA** |  | **MATRÍCULA PROFESIONAL** | **MND 03902** |

**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:Cuarto y Quinto** |
| **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 | 40 | 40 | 179.2 | 3.0 | 4.8 | 30.6 | 21.6 | 0.7 | 140.8 |
| 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 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **TOTAL MENÚ** | | 410.4 | 11.2 | 11.3 | 64.2 | 271.2 | 1.8 | 228.4 |
| **RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)** | | 1994 | 49.9 | 55.4 | 324 | 1100 | 8.7 | 1500 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)** | | 20.6 | 22.4 | 20.4 | 19.8 | 24.7 | 20.7 | 15.2 |
| **META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)** | | 399.0 | 10.0 | 11.1 | 64.8 | 220.0 | 1.7 | 300.0 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)** | | 102.9 | 112.0 | 101.8 | 99.1 | 123.3 | 105.9 | 76.1 |
| **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** | **Primaria:Cuarto y Quinto** |
| **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 | 37 | 37 | 172.4 | 3.1 | 6.4 | 25.2 | 39.6 | 1.0 | 262.0 |
| Frutas | Grupo II. Frutas y verduras | Naranja | Naranja, cruda | C062 | 300 | 180 | 73.8 | 1.3 | 0.5 | 15.8 | 59.4 | 2.3 | 3.6 |
| 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 40 g → Galleta salada tipo cracker 37 g.*

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **TOTAL MENÚ** | | 427.2 | 9.8 | 12.2 | 69.0 | 283.0 | 6.3 | 339.6 |
| **RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)** | | 1994 | 49.9 | 55.4 | 324 | 1100 | 8.7 | 1500 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)** | | 21.4 | 19.6 | 22.0 | 21.3 | 25.7 | 72.4 | 22.6 |
| **META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)** | | 399.0 | 10.0 | 11.1 | 64.8 | 220.0 | 1.7 | 300.0 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)** | | 107.1 | 98.0 | 109.9 | 106.5 | 128.6 | 370.6 | 113.2 |
| **VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)** | | **CUMPLE** | | | | | | |
| **RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)** | | 0.79 | *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:Cuarto y Quinto** |
| **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 | Galleta polvorosa | Galletas dulces, tipo polvorosas | A024 | 35 | 35 | 156.8 | 2.7 | 4.2 | 26.7 | 18.9 | 0.6 | 123.2 |
| 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** | | 411.2 | 10.3 | 11.3 | 66.8 | 312.5 | 0.9 | 207.2 |
| **RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)** | | 1994 | 49.9 | 55.4 | 324 | 1100 | 8.7 | 1500 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)** | | 20.6 | 20.6 | 20.4 | 20.6 | 28.4 | 10.3 | 13.8 |
| **META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)** | | 399.0 | 10.0 | 11.1 | 64.8 | 220.0 | 1.7 | 300.0 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)** | | 103.1 | 103.0 | 101.8 | 103.1 | 142.0 | 52.9 | 69.1 |
| **VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)** | | **CUMPLE** | | | | | | |
| **RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)** | | 0.50 | *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:Cuarto y Quinto** |
| **MENÚ No.** | **13** |

| COMPONENTE | GRUPO DE ALIMENTOS | NOMBRE DE PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes) | CÓDIGO DEL ALIMENTO | PESO BRUTO (g o $cm^3$) | PESO NETO (g o $cm^3$) | 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 | 25 | 25 | 111.3 | 2.3 | 5.8 | 12.2 | 12.0 | 0.4 | 105.8 |
| Frutas | Grupo II. Frutas y verduras | Banano | Banano común, crudo | C010 | 200 | 140 | 141.4 | 2.1 | 0.1 | 31.2 | 11.2 | 1.3 | 4.2 |
| Postre | Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **TOTAL MENÚ** | | 414.7 | 10.2 | 11.5 | 65.8 | 201.2 | 1.7 | 190.0 |
| **RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)** | | 1994 | 49.9 | 55.4 | 324 | 1100 | 8.7 | 1500 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)** | | 20.8 | 20.4 | 20.8 | 20.3 | 18.3 | 19.5 | 12.7 |
| **META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)** | | 399.0 | 10.0 | 11.1 | 64.8 | 220.0 | 1.7 | 300.0 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)** | | 103.9 | 102.0 | 103.6 | 101.5 | 91.5 | 100.0 | 63.3 |
| **VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)** | | **CUMPLE** | | | | | | |
| **RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)** | | 0.46 | *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:Cuarto y Quinto** |
| **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 | 28 | 28 | 130.5 | 2.4 | 4.8 | 19.1 | 30.0 | 0.7 | 198.2 |
| Frutas | Grupo II. Frutas y verduras | | | | | | | | | | | | |
| Postre | Grupo VI. Azúcares | Arequipe (dulce de leche | Arequipe o dulce de le | K001 | 26 | 26 | 83.2 | 1.7 | 2.0 | 14.7 | 65.8 | 0.0 | 35.1 |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

Nota: Ajuste oct-2026 por valores oficiales TCAC 2018 / FT-24: Galleta salada tipo cracker 50 → 28 g; Panelita de leche 15 g → Arequipe (dulce de leche) 26 g.

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **TOTAL MENÚ** | | 394.7 | 9.5 | 12.1 | 61.8 | 279.8 | 3.7 | 307.3 |
| **RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)** | | 1994 | 49.9 | 55.4 | 324 | 1100 | 8.7 | 1500 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)** | | 19.8 | 19.0 | 21.8 | 19.1 | 25.4 | 42.5 | 20.5 |
| **META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)** | | 399.0 | 10.0 | 11.1 | 64.8 | 220.0 | 1.7 | 300.0 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)** | | 98.9 | 95.0 | 109.0 | 95.4 | 127.2 | 217.6 | 102.4 |
| **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:Cuarto y Quinto** |
| **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 | Galleta polvorosa | Galletas dulces, tipo polvorosas | A024 | 40 | 40 | 179.2 | 3.0 | 4.8 | 30.6 | 21.6 | 0.7 | 140.8 |
| Frutas | Grupo II. Frutas y verduras | Manzana | Manzana común, cruda | C054 | 200 | 170 | 122.4 | 0.5 | 0.3 | 28.1 | 27.2 | 0.5 | 3.4 |
| Postre | Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

*Nota: Ajuste para el nivel: Rosc*ón de bocadillo → Galleta polvorosa *(para cumplir 95–110% en este nivel).*

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **TOTAL MENÚ** | | 411.6 | 9.9 | 11.5 | 65.5 | 288.8 | 1.2 | 228.2 |
| **RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)** | | 1994 | 49.9 | 55.4 | 324 | 1100 | 8.7 | 1500 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)** | | 20.6 | 19.8 | 20.8 | 20.2 | 26.3 | 13.8 | 15.2 |
| **META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)** | | 399.0 | 10.0 | 11.1 | 64.8 | 220.0 | 1.7 | 300.0 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)** | | 103.2 | 99.0 | 103.6 | 101.1 | 131.3 | 70.6 | 76.1 |
| **VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)** | | **CUMPLE** | | | | | | |
| **RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)** | | 0.55 | *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:Cuarto y Quinto** |
| **MENÚ No.** | **16** |

| 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 dulce sin relleno | Galletas dulces, sin relleno | A023 | 33 | 33 | 155.8 | 2.1 | 6.5 | 22.1 | 12.5 | 0.7 | 101.0 |
| Frutas | Grupo II. Frutas y verduras | Mandarina | Mandarina, cruda | C050 | 257 | 180 | 97.2 | 1.6 | 0.2 | 20.5 | 63.0 | 0.5 | 3.6 |
| Postre | Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **TOTAL MENÚ** | | 429.0 | 9.5 | 11.7 | 69.6 | 301.5 | 1.4 | 196.6 |
| **RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)** | | 1994 | 49.9 | 55.4 | 324 | 1100 | 8.7 | 1500 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)** | | 21.5 | 19.0 | 21.1 | 21.5 | 27.4 | 16.1 | 13.1 |
| **META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)** | | 399.0 | 10.0 | 11.1 | 64.8 | 220.0 | 1.7 | 300.0 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)** | | 107.5 | 95.0 | 105.4 | 107.4 | 137.0 | 82.4 | 65.5 |
| **VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)** | | **CUMPLE** | | | | | | |
| **RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)** | | 0.46 | *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:Cuarto y Quinto** |
| **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 | 25 | 25 | 86.3 | 2.0 | 1.7 | 15.7 | 9.0 | 1.0 | 151.5 |
| Frutas | Grupo II. Frutas y verduras | | | | | | | | | | | | |
| Postre | Grupo VI. Azúcares | Arequipe (dulce de leche | Arequipe o dulce de le | K001 | 50 | 50 | 160.0 | 3.2 | 3.8 | 28.4 | 126.5 | 0.1 | 67.5 |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **TOTAL MENÚ** | | 408.3 | 11.0 | 11.1 | 66.5 | 313.5 | 1.1 | 299.0 |
| **RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)** | | 1994 | 49.9 | 55.4 | 324 | 1100 | 8.7 | 1500 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)** | | 20.5 | 22.0 | 20.0 | 20.5 | 28.5 | 12.6 | 19.9 |
| **META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)** | | 399.0 | 10.0 | 11.1 | 64.8 | 220.0 | 1.7 | 300.0 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)** | | 102.3 | 110.0 | 100.0 | 102.6 | 142.5 | 64.7 | 99.7 |
| **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** | **Primaria:Cuarto y Quinto** |
| **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 | 38 | 38 | 177.1 | 3.2 | 6.5 | 25.9 | 40.7 | 1.0 | 269.0 |
| Frutas | Grupo II. Frutas y verduras | Naranja | Naranja, cruda | C062 | 217 | 130 | 53.3 | 0.9 | 0.4 | 11.4 | 42.9 | 1.7 | 2.6 |
| 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 50 → 38 g; Naranja 120 → 130 g.

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **TOTAL MENÚ** | | 411.4 | 9.5 | 12.2 | 65.3 | 267.6 | 5.7 | 345.6 |
| **RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)** | | 1994 | 49.9 | 55.4 | 324 | 1100 | 8.7 | 1500 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)** | | 20.6 | 19.0 | 22.0 | 20.2 | 24.3 | 65.5 | 23.0 |
| **META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)** | | 399.0 | 10.0 | 11.1 | 64.8 | 220.0 | 1.7 | 300.0 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)** | | 103.1 | 95.0 | 109.9 | 100.8 | 121.6 | 335.3 | 115.2 |
| **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** | **Primaria:Cuarto y Quinto** |
| **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 | 40 | 40 | 179.2 | 3.0 | 4.8 | 30.6 | 21.6 | 0.7 | 140.8 |
| 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** | | 403.2 | 9.8 | 10.9 | 66.1 | 285.6 | 0.9 | 253.1 |
| **RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)** | | 1994 | 49.9 | 55.4 | 324 | 1100 | 8.7 | 1500 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)** | | 20.2 | 19.6 | 19.7 | 20.4 | 26.0 | 10.3 | 16.9 |
| **META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)** | | 399.0 | 10.0 | 11.1 | 64.8 | 220.0 | 1.7 | 300.0 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)** | | 101.1 | 98.0 | 98.2 | 102.0 | 129.8 | 52.9 | 84.4 |
| **VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)** | | **CUMPLE** | | | | | | |
| **RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)** | | 0.63 | *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:Cuarto y Quinto** |
| **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 | Croissant de queso | Croissant, de queso, horneado | A016 | 29 | 29 | 129.1 | 2.7 | 6.7 | 14.2 | 13.9 | 0.5 | 122.7 |
| 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 oct-2026 por valores oficiales TCAC 2018 / FT-24: Croissant de queso 35 → 29 g.

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **TOTAL MENÚ** | | 431.3 | 9.9 | 12.1 | 69.0 | 207.5 | 4.6 | 200.3 |
| **RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)** | | 1994 | 49.9 | 55.4 | 324 | 1100 | 8.7 | 1500 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)** | | 21.6 | 19.8 | 21.8 | 21.3 | 18.9 | 52.9 | 13.4 |
| **META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)** | | 399.0 | 10.0 | 11.1 | 64.8 | 220.0 | 1.7 | 300.0 |
| **% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)** | | 108.1 | 99.0 | 109.0 | 106.5 | 94.3 | 270.6 | 66.8 |
| **VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)** | | **CUMPLE** | | | | | | |
| **RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)** | | 0.46 | *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 |