RESUMEN DEL ANÁLISIS NUTRICIONAL – CICLO DE 20 MENÚS – SECUNDARIA

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 37 g	Banano 180 g	508.5	11.9	14.3	80.6	210.2	2.2	241.9	102	95	104	100	CUMPLE	Ajuste para el nivel: Mango → Banano
1	2	Yogurt entero 200 cm³	Galleta polvorosa 43 g	Arequipe (dulce de leche) 50 g	514.6	12.3	14.6	83.7	327.7	0.9	298.9	103	98	106	103	CUMPLE	Ajuste oct-2026: Bebida láctea con avena 200 cm³ → Yogurt entero 200 cm³; Galleta dulce sin relleno 43 g → Galleta polvorosa 43 g
1	3	Yogurt entero 200 cm³	Galleta polvorosa 70 g	Naranja 130 g	528.9	12.0	14.4	87.3	258.7	3.0	329.0	106	96	104	108	CUMPLE	Ajuste para el nivel: Melón → Naranja
1	4	Leche entera 200 cm³	Galleta polvorosa 60 g	Panelita de leche 35 g	505.2	12.0	14.2	81.8	319.3	1.4	295.2	101	96	103	101	CUMPLE	Ajuste para el nivel: Roscón de bocadillo → Galleta polvorosa; Bocadillo veleño → Panelita de leche
1	5	Kumis entero 200 cm³	Galleta salada tipo cracker 55 g	Mandarina 170 g	524.1	11.9	14.7	83.9	344.4	2.1	484.8	105	95	107	104	CUMPLE	
1	**Prom. semana**				**516.3**	**12.0**	**14.4**	**83.5**	**292.1**	**1.9**	**330.0**	**104**	**96**	**105**	**103**	**CUMPLE**	
2	6	Leche entera 200 cm³	Galleta polvorosa 65 g	Mango 140 g	511.8	12.1	14.2	80.4	296.1	1.9	318.4	103	97	103	99	CUMPLE	
2	7	Kumis entero 200 cm³	Galleta polvorosa 55 g	Arequipe (dulce de leche) 30 g	518.4	11.9	13.9	86.0	331.6	1.2	326.1	104	95	101	106	CUMPLE	Ajuste para el nivel: Croissant de queso → Galleta polvorosa; Panelita de leche → Arequipe (dulce de leche)
2	8	Yogurt entero 200 cm³	Galleta salada tipo cracker 53 g	Mandarina 180 g	506.2	11.9	14.9	79.0	297.7	1.9	458.8	102	95	108	98	CUMPLE	
2	9	Kumis entero 200 cm³	Galleta salada tipo cracker 35 g	Arequipe (dulce de leche) 50 g	499.1	11.9	14.8	79.3	390.0	1.2	407.3	100	95	107	98	CUMPLE	Ajuste para el nivel: Galleta tipo soda → Galleta salada tipo cracker
2	10	Leche entera 200 cm³	Galleta polvorosa 65 g	Banano 120 g	522.4	13.1	14.3	83.3	284.7	2.3	316.4	105	105	104	103	CUMPLE	
2	**Prom. semana**				**511.6**	**12.2**	**14.4**	**81.6**	**320.0**	**1.7**	**365.4**	**103**	**97**	**104**	**101**	**CUMPLE**	
3	11	Bebida láctea con avena 200 cm³	Croissant de queso 41 g	Banano 180 g	545.3	11.9	14.9	88.1	218.1	5.3	252.8	109	95	108	109	CUMPLE	Ajuste para el nivel: Galleta dulce sin relleno → Galleta salada tipo cracker; Melón → Mandarina | Ajuste oct-2026: Galleta salada tipo cracker 65 g → Croissant de queso 41 g; Mandarina 140 g → Banano 180 g
3	12	Leche entera 200 cm³	Galleta polvorosa 60 g	Panelita de leche 35 g	505.2	12.0	14.2	81.8	319.3	1.4	295.2	101	96	103	101	CUMPLE	
3	13	Yogurt entero 200 cm³	Croissant de queso 37 g	Banano 180 g	508.5	11.9	14.3	80.6	210.2	2.2	241.9	102	95	104	100	CUMPLE	
3	14	Kumis entero 200 cm³	Galleta salada tipo cracker 40 g	Arequipe (dulce de leche) 42 g	496.8	11.9	15.1	78.1	375.1	1.2	431.9	100	95	109	96	CUMPLE	Ajuste oct-2026: Bebida láctea con avena 200 cm³ → Kumis entero 200 cm³; Galleta salada tipo cracker 65 → 40 g; Panelita de leche 20 g → Arequipe (dulce de leche) 42 g
3	15	Leche entera 200 cm³	Galleta polvorosa 70 g	Manzana 120 g	510.0	12.1	15.0	80.1	297.0	1.7	332.8	102	97	109	99	CUMPLE	Ajuste para el nivel: Roscón de bocadillo → Galleta polvorosa
3	**Prom. semana**				**513.2**	**12.0**	**14.7**	**81.7**	**283.9**	**2.4**	**310.9**	**103**	**96**	**107**	**101**	**CUMPLE**	
4	16	Kumis entero 200 cm³	Croissant de queso 40 g	Banano 160 g	515.6	11.9	14.4	82.3	258.0	2.2	266.0	104	95	104	102	CUMPLE	Ajuste para el nivel: Galleta dulce sin relleno → Croissant de queso; Mandarina → Banano
4	17	Yogurt entero 200 cm³	Roscón de bocadillo 60 g	Arequipe (dulce de leche) 50 g	529.0	13.7	13.5	88.5	326.1	2.5	511.1	106	110	98	109	CUMPLE	
4	18	Bebida láctea con avena 200 cm³	Croissant de queso 41 g	Banano 180 g	545.3	11.9	14.9	88.1	218.1	5.3	252.8	109	95	108	109	CUMPLE	Ajuste oct-2026: Galleta salada tipo cracker 65 g → Croissant de queso 41 g; Naranja 180 g → Banano 180 g
4	19	Kumis entero 200 cm³	Galleta polvorosa 55 g	Arequipe (dulce de leche) 30 g	518.4	11.9	13.9	86.0	331.6	1.2	326.1	104	95	101	106	CUMPLE	
4	20	Bebida láctea con avena 200 cm³	Croissant de queso 41 g	Banano 180 g	545.3	11.9	14.9	88.1	218.1	5.3	252.8	109	95	108	109	CUMPLE	Ajuste oct-2026: Croissant de queso 50 → 41 g; Banano 160 → 180 g
4	**Prom. semana**				**530.7**	**12.3**	**14.3**	**86.6**	**270.4**	**3.3**	**321.8**	**107**	**98**	**104**	**107**	**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): 498 kcal · 12.5 g proteína · 13.8 g grasa · 81.0 g CHO · 220 mg calcio · 1.9 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	**Secundaria**
MENÚ No.	**1**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	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	37	37	164.7	3.4	8.5	18.1	17.8	0.6	156.5
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	Banano	Banano común, crudo	C010	257	180	181.8	2.7	0.2	40.1	14.4	1.6	5.4
Postre	Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares												

Nota: Ajuste para el nivel: Mango → Banano (para cumplir 95–110% en este nivel).

TOTAL MENÚ		508.5	11.9	14.3	80.6	210.2	2.2	241.9
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		2491	62.3	69.2	404.8	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		20.4	19.1	20.7	19.9	19.1	23.2	16.1
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		498.0	12.5	13.8	81.0	220.0	1.9	300.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		102.1	95.2	103.6	99.5	95.5	115.8	80.6
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	**Secundaria**
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	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 polvorosa	Galletas dulces, tipo polvorosas	A024	43	43	192.6	3.3	5.2	32.9	23.2	0.8	151.4
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

Nota: Ajuste oct-2026 por valores oficiales TCAC 2018 / FT-24: Bebida láctea con avena 200 cm³ → Yogurt entero 200 cm³; Galleta dulce sin relleno 43 g → Galleta polvorosa 43 g.

TOTAL MENÚ		514.6	12.3	14.6	83.7	327.7	0.9	298.9
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		2491	62.3	69.2	404.8	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		20.7	19.7	21.1	20.7	29.8	9.5	19.9
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		498.0	12.5	13.8	81.0	220.0	1.9	300.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		103.3	98.4	105.8	103.3	149.0	47.4	99.6
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.58	*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 Secundaria

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	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 polvorosa	Galletas dulces, tipo polvorosas	A024	70	70	313.6	5.3	8.4	53.5	37.8	1.3	246.4
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 para el nivel: Melón → Naranja (para cumplir 95–110% en este nivel).

TOTAL MENÚ		528.9	12.0	14.4	87.3	258.7	3.0	329.0
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		2491	62.3	69.2	404.8	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		21.2	19.3	20.8	21.6	23.5	31.6	21.9
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		498.0	12.5	13.8	81.0	220.0	1.9	300.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		106.2	96.0	104.3	107.8	117.6	157.9	109.7
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.62	*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	**Secundaria**
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	60	60	268.8	4.6	7.2	45.8	32.4	1.1	211.2
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras												
Postre	Grupo VI. Azúcares	Panelita de leche	Panelita de leche de v	K034	35	35	126.4	1.0	0.6	29.2	46.9	0.3	0.0

Nota: Ajuste para el nivel: Roscán de bocadillo → Galleta polvorosa; Bocadillo veleño → Panelita de leche (para cumplir 95–110% en este nivel).

TOTAL MENÚ		505.2	12.0	14.2	81.8	319.3	1.4	295.2
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		2491	62.3	69.2	404.8	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		20.3	19.3	20.5	20.2	29.0	14.7	19.7
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		498.0	12.5	13.8	81.0	220.0	1.9	300.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		101.4	96.0	102.9	101.0	145.1	73.7	98.4
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.58	*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	**Secundaria**
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	55	55	256.3	4.6	9.5	37.5	58.9	1.4	389.4
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	Mandarina	Mandarina, cruda	C050	243	170	91.8	1.5	0.2	19.4	59.5	0.5	3.4
Postre	Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares												

TOTAL MENÚ		524.1	11.9	14.7	83.9	344.4	2.1	484.8
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		2491	62.3	69.2	404.8	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		21.0	19.1	21.2	20.7	31.3	22.1	32.3
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		498.0	12.5	13.8	81.0	220.0	1.9	300.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		105.2	95.2	106.5	103.6	156.5	110.5	161.6
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.93	*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	**Secundaria**
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	65	65	291.2	4.9	7.8	49.7	35.1	1.2	228.8
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		**511.8**	**12.1**	**14.2**	**80.4**	**296.1**	**1.9**	**318.4**
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		**2491**	**62.3**	**69.2**	**404.8**	**1100**	**9.5**	**1500**
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		**20.5**	**19.4**	**20.5**	**19.9**	**26.9**	**20.0**	**21.2**
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		**498.0**	**12.5**	**13.8**	**81.0**	**220.0**	**1.9**	**300.0**
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		**102.8**	**96.8**	**102.9**	**99.3**	**134.6**	**100.0**	**106.1**
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		**0.62**	*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	**Secundaria**
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 polvorosa	Galletas dulces, tipo polvorosas	A024	55	55	246.4	4.2	6.6	42.0	29.7	1.0	193.6
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

Nota: Ajuste para el nivel: Croissant de queso → Galleta polvorosa; Panelita de leche → Arequipe (dulce de leche) (para cumplir 95–110% en este nivel).

TOTAL MENÚ		518.4	11.9	13.9	86.0	331.6	1.2	326.1
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		2491	62.3	69.2	404.8	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		20.8	19.1	20.1	21.2	30.1	12.6	21.7
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		498.0	12.5	13.8	81.0	220.0	1.9	300.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		104.1	95.2	100.7	106.2	150.7	63.2	108.7
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	**Secundaria**
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	53	53	247.0	4.5	9.1	36.1	56.7	1.4	375.2
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							506.2	11.9	14.9	79.0	297.7	1.9	458.8
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)							2491	62.3	69.2	404.8	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)							20.3	19.1	21.5	19.5	27.1	20.0	30.6
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)							498.0	12.5	13.8	81.0	220.0	1.9	300.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)							101.6	95.2	108.0	97.5	135.3	100.0	152.9
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	**Secundaria**
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 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												
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

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

TOTAL MENÚ		499.1	11.9	14.8	79.3	390.0	1.2	407.3
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		2491	62.3	69.2	404.8	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		20.0	19.1	21.4	19.6	35.5	12.6	27.2
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		498.0	12.5	13.8	81.0	220.0	1.9	300.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		100.2	95.2	107.2	97.9	177.3	63.2	135.8
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	**Secundaria**
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	65	65	291.2	4.9	7.8	49.7	35.1	1.2	228.8
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		522.4	13.1	14.3	83.3	284.7	2.3	316.4
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		2491	62.3	69.2	404.8	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		21.0	21.0	20.7	20.6	25.9	24.2	21.1
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		498.0	12.5	13.8	81.0	220.0	1.9	300.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		104.9	104.8	103.6	102.8	129.4	121.1	105.5
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.61	*Referencia OPS (Tabla 8, Anexo 3): ≥1 mg de sodio por kcal indica exceso. Informativo; el sodio se controla con la elección de productos y su ficha técnica.*					

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA ROSA – BOLÍVAR**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Secundaria**
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	Croissant de queso	Croissant, de queso, horneado	A016	41	41	182.5	3.8	9.4	20.0	19.7	0.7	173.4
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	Banano	Banano común, crudo	C010	257	180	181.8	2.7	0.2	40.1	14.4	1.6	5.4
Postre	Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares												

Nota: Ajuste para el nivel: Galleta dulce sin relleno → Galleta salada tipo cracker; Melón → Mandarina (para cumplir 95–110% en este nivel). | Ajuste oct-2026 por valores oficiales TCAC 2018 / FT-24: Galleta salada tipo cracker 65 g → Croissant de queso 41 g; Mandarina 140 g → Banano 180 g.

TOTAL MENÚ		545.3	11.9	14.9	88.1	218.1	5.3	252.8
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		2491	62.3	69.2	404.8	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		21.9	19.1	21.5	21.8	19.8	55.8	16.9
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		498.0	12.5	13.8	81.0	220.0	1.9	300.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		109.5	95.2	108.0	108.8	99.1	278.9	84.3
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	**Secundaria**
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	60	60	268.8	4.6	7.2	45.8	32.4	1.1	211.2
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras												
Postre	Grupo VI. Azúcares	Panelita de leche	Panelita de leche de v	K034	35	35	126.4	1.0	0.6	29.2	46.9	0.3	0.0

TOTAL MENÚ		505.2	12.0	14.2	81.8	319.3	1.4	295.2
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		2491	62.3	69.2	404.8	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		20.3	19.3	20.5	20.2	29.0	14.7	19.7
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		498.0	12.5	13.8	81.0	220.0	1.9	300.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		101.4	96.0	102.9	101.0	145.1	73.7	98.4
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.58	*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	**Secundaria**
MENÚ No.	**13**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
Leche o productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Yogurt entero	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162.0	5.8	5.6	22.4	178.0	0.0	80.0
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Croissant de queso	Croissant, de queso, horneado	A016	37	37	164.7	3.4	8.5	18.1	17.8	0.6	156.5
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	Banano	Banano común, crudo	C010	257	180	181.8	2.7	0.2	40.1	14.4	1.6	5.4
Postre	Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares												

TOTAL MENÚ		508.5	11.9	14.3	80.6	210.2	2.2	241.9
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		2491	62.3	69.2	404.8	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		20.4	19.1	20.7	19.9	19.1	23.2	16.1
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		498.0	12.5	13.8	81.0	220.0	1.9	300.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		102.1	95.2	103.6	99.5	95.5	115.8	80.6
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	**Secundaria**
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	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	40	40	186.4	3.4	6.9	27.3	42.8	1.0	283.2
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras												
Postre	Grupo VI. Azúcares	Arequipe (dulce de leche	Arequipe o dulce de le	K001	42	42	134.4	2.7	3.2	23.8	106.3	0.0	56.7

Nota: Ajuste oct-2026 por valores oficiales TCAC 2018 / FT-24: Bebida láctea con avena 200 cm³ → Kumis entero 200 cm³; Galleta salada tipo cracker 65 → 40 g; Panelita de leche 20 g → Arequipe (dulce de leche) 42 g.

TOTAL MENÚ		**496.8**	**11.9**	**15.1**	**78.1**	**375.1**	**1.2**	**431.9**
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		**2491**	**62.3**	**69.2**	**404.8**	**1100**	**9.5**	**1500**
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		**19.9**	**19.1**	**21.8**	**19.3**	**34.1**	**12.6**	**28.8**
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		**498.0**	**12.5**	**13.8**	**81.0**	**220.0**	**1.9**	**300.0**
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		**99.8**	**95.2**	**109.4**	**96.4**	**170.5**	**63.2**	**144.0**
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		**0.87**	*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	**Secundaria**
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	70	70	313.6	5.3	8.4	53.5	37.8	1.3	246.4
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	Manzana	Manzana común, cruda	C054	141	120	86.4	0.4	0.2	19.8	19.2	0.4	2.4
Postre	Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares												

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

TOTAL MENÚ		510.0	12.1	15.0	80.1	297.0	1.7	332.8
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		2491	62.3	69.2	404.8	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		20.5	19.4	21.7	19.8	27.0	17.9	22.2
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		498.0	12.5	13.8	81.0	220.0	1.9	300.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		102.4	96.8	108.7	98.9	135.0	89.5	110.9
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.65	*Referencia OPS (Tabla 8, Anexo 3): ≥1 mg de sodio por kcal indica exceso. Informativo; el sodio se controla con la elección de productos y su ficha técnica.*					

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA ROSA – BOLÍVAR**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Secundaria**
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	Croissant de queso	Croissant, de queso, horneado	A016	40	40	178.0	3.7	9.2	19.6	19.2	0.6	169.2
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	Banano	Banano común, crudo	C010	229	160	161.6	2.4	0.2	35.7	12.8	1.4	4.8
Postre	Grupo IV. Frutos secos y semillas o Grupo VI. Azúcares												

Nota: Ajuste para el nivel: Galleta dulce sin relleno → Croissant de queso; Mandarina → Banano (para cumplir 95–110% en este nivel).

TOTAL MENÚ		515.6	11.9	14.4	82.3	258.0	2.2	266.0
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		2491	62.3	69.2	404.8	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		20.7	19.1	20.8	20.3	23.5	23.2	17.7
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		498.0	12.5	13.8	81.0	220.0	1.9	300.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		103.5	95.2	104.3	101.6	117.3	115.8	88.7
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	**Secundaria**
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	60	60	207.0	4.7	4.1	37.7	21.6	2.4	363.6
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		529.0	13.7	13.5	88.5	326.1	2.5	511.1
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		2491	62.3	69.2	404.8	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		21.2	22.0	19.5	21.9	29.6	26.3	34.1
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		498.0	12.5	13.8	81.0	220.0	1.9	300.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		106.2	109.6	97.8	109.3	148.2	131.6	170.4
VERIFICACIÓN (kcal, grasa y CHO 95–110%; proteína ≥95%)		**CUMPLE**						
RELACIÓN SODIO / ENERGÍA DEL MENÚ (mg Na por kcal)		0.97	*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 Secundaria

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	Croissant de queso	Croissant, de queso, horneado	A016	41	41	182.5	3.8	9.4	20.0	19.7	0.7	173.4
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	Banano	Banano común, crudo	C010	257	180	181.8	2.7	0.2	40.1	14.4	1.6	5.4
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 65 g → Croissant de queso 41 g; Naranja 180 g → Banano 180 g.

TOTAL MENÚ		545.3	11.9	14.9	88.1	218.1	5.3	252.8
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		2491	62.3	69.2	404.8	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		21.9	19.1	21.5	21.8	19.8	55.8	16.9
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		498.0	12.5	13.8	81.0	220.0	1.9	300.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		109.5	95.2	108.0	108.8	99.1	278.9	84.3
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	**Secundaria**
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	55	55	246.4	4.2	6.6	42.0	29.7	1.0	193.6
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		518.4	11.9	13.9	86.0	331.6	1.2	326.1
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		2491	62.3	69.2	404.8	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		20.8	19.1	20.1	21.2	30.1	12.6	21.7
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		498.0	12.5	13.8	81.0	220.0	1.9	300.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		104.1	95.2	100.7	106.2	150.7	63.2	108.7
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 Secundaria

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	41	41	182.5	3.8	9.4	20.0	19.7	0.7	173.4
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	Banano	Banano común, crudo	C010	257	180	181.8	2.7	0.2	40.1	14.4	1.6	5.4
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 50 → 41 g; Banano 160 → 180 g.

TOTAL MENÚ		545.3	11.9	14.9	88.1	218.1	5.3	252.8
RECOMENDACIÓN DIARIA (RIEN – Tabla 4, Anexo 3)		2491	62.3	69.2	404.8	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN FRENTE A LA RIEN DIARIA (referencia ≈20%)		21.9	19.1	21.5	21.8	19.8	55.8	16.9
META COMPLEMENTO JM/JT – 20% RIEN (Tabla 7, Anexo 3)		498.0	12.5	13.8	81.0	220.0	1.9	300.0
% ADECUACIÓN FRENTE A LA META (exigido 95% – 110%)		109.5	95.2	108.0	108.8	99.1	278.9	84.3
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

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