


RACIÓN INDUSTRIALIZADA						
CICLOS DE MENÚS						
OPERADOR:						
DEPARTAMENTO	CAQUETA			MUNICIPIO	FLORENCIA	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	
LÁCTEOS	AVENA UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA UHT	
CEREAL ACOMPAÑANTE	PONQUÉ	GALLETA DE SAL	PONQUÉ	PONQUÉ	GALLETA DE DULCE	
FRUTA	GRANADILLA		MANDARINA		MANGO	
POSTRE		CHOCOLATINA		MANI		
SEMANA No. 2						
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10	
LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT	AVENA UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA UHT	AVENA UHT	
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA DE DULCE	PONQUÉ	PONQUÉ	GALLETA DE SAL	PONQUÉ	
FRUTA	BANANO	NARANJA		MANGO		
POSTRE			CHOCOLATINA		MANI	
SEMANA No. 3						
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15	
LÁCTEOS	AVENA UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA UHT	
CEREAL ACOMPAÑANTE	PONQUÉ	GALLETA DE SAL	PONQUÉ	PONQUÉ	GALLETA DE DULCE	
FRUTA	BANANO		MANDARINA		MANGO	
POSTRE		CHOCOLATINA		MANI		
SEMANA No. 4						
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20	
LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT	AVENA UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA UHT	AVENA UHT	
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA DE DULCE	PONQUÉ	PONQUÉ	GALLETA DE SAL	PONQUÉ	
FRUTA	BANANO	NARANJA		MANGO		
POSTRE			CHOCOLATINA		MANI	
<p><b>Nota:</b> Anexos minuta patrón ración industrializada: Frutas: Fresca y Enteras. No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en un ciclo.</p>						
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA POR PARTE DE LA ENTIDAD TERRITORIAL LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ			
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02187		

F1.5 FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR			OPERADOR							
DEPARTAMENTO		CAQUETA			MUNICIPIO		FLORENCIA					
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS				
		RAIZAL		ROM				SIN PERTENENCIA ÉTNICA				
MENÚ No. 1												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	GRANADILLA	269	170	100	95	90,25	1,6	14,9	12	0,9	20
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						353,0	97,4	5,8	62,7	12,0	0,9	291,2
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						27%	300%	16%	30%	2%	16%	26%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				
MENÚ No. 2												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA DE SAL	GALLETA DE SAL	32	40	40	164,8	3,83	2,81	31,08	15,2	2,6	283,2
FRUTA												0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	CHOCOLATINA	CHOCOLATINA	700	15	15	82,2	0,83	4,77	9	23,85	0,48	9,45
TOTAL MENÚ						355,0	11,1	14,0	46,5	279,1	3,7	376,7
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						27%	34%	39%	22%	40%	66%	33%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				

F1.5 FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	PREESCOLAR				OPERADOR							
DEPARTAMENTO	CAQUETA				MUNICIPIO				FLORENCIA			
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA				COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS			
	RAIZAL				ROM				SIN PERTENENCIA ÉTNICA			
MENÚ No. 3												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	MANDARINA	327	143	100	50,05	0,9	0,1	11,41	35,04	0,3	2
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						308,1	8,0	4,3	59,2	35,0	0,3	273,2
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						24%	25%	12%	28%	5%	5%	24%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			
MENÚ No. 4												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA												0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	MANI TOSTADO SIN SAL	MANI	T029	40	40	827,2	10,36	20,16	76,8	21,2	0,72	2,4
TOTAL MENÚ						1061,2	20,7	27,8	108,1	261,2	1,3	243,6
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						82%	64%	77%	51%	37%	24%	22%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			



La educación es de todos

Mineducación

F1.5 FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	PREESCOLAR				OPERADOR							
DEPARTAMENTO	CAQUETA				MUNICIPIO				FLORENCIA			
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA				COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS			
	RAIZAL				ROM				SIN PERTENENCIA ÉTNICA			

MENÚ No. 5												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA DE DULCE	GALLETA DE DULCE	33	40	40	180,48	2,55	5,15	30,98	15,2	1,68	122,4
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	MANGO	239	200	100	66	0,6	0,1	15,9	15	0,5	0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						378,5	6,4	8,3	69,9	30,2	2,2	236,4
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						29%	20%	23%	33%	4%	39%	21%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			

MENÚ No. 6												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA DE DULCE	GALLETA DE DULCE	33	40	40	180,48	2,55	5,15	30,98	15,2	1,68	122,4
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	BANANO	269	143	100	88,09	1,46	0,1	20,12	8,01	0,9	2
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						376,6	10,4	11,7	57,6	263,2	3,2	208,4
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						29%	32%	32%	27%	38%	57%	18%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			



La educación es de todos

Mineducación

F1.5 FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD	PREESCOLAR		OPERADOR		
DEPARTAMENTO	CAQUETA		MUNICIPIO		FLORENCIA
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS SIN PERTENENCIA ÉTNICA
	RAIZAL		ROM		

MENÚ No. 7

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	NARANJA	340	166,5	100	39,96	0,7	0,3	8,79	32,97	1,3	2
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
<b>TOTAL MENÚ</b>						<b>298,0</b>	<b>7,8</b>	<b>4,5</b>	<b>56,6</b>	<b>33,0</b>	<b>1,3</b>	<b>273,2</b>
<b>RECOMENDACIÓN</b>						<b>1300</b>	<b>32,5</b>	<b>36,1</b>	<b>211,3</b>	<b>700</b>	<b>5,6</b>	<b>1133</b>
<b>% ADECUACIÓN</b>						<b>23%</b>	<b>24%</b>	<b>13%</b>	<b>27%</b>	<b>5%</b>	<b>23%</b>	<b>24%</b>
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL		MND 02187					

MENÚ No. 8

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA												0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	CHOCOLATINA	CHOCOLATINA	700	15	15	82,2	0,83	4,77	9	23,85	0,48	9,45
<b>TOTAL MENÚ</b>						<b>316,2</b>	<b>11,2</b>	<b>12,4</b>	<b>40,3</b>	<b>263,9</b>	<b>1,1</b>	<b>250,7</b>
<b>RECOMENDACIÓN</b>						<b>1300</b>	<b>32,5</b>	<b>36,1</b>	<b>211,3</b>	<b>700</b>	<b>5,6</b>	<b>1133</b>
<b>% ADECUACIÓN</b>						<b>24%</b>	<b>34%</b>	<b>34%</b>	<b>19%</b>	<b>38%</b>	<b>19%</b>	<b>22%</b>
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL		MND 02187					



La educación es de todos

Mineducación

F1.5 FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL						
RACIÓN INDUSTRIALIZADA						
GRUPO DE EDAD	PREESCOLAR		OPERADOR			
DEPARTAMENTO	CAQUETA		MUNICIPIO		FLORENCIA	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS SIN PERTENENCIA ÉTNICA	
	RAIZAL		ROM			

MENÚ No. 9												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA DE SAL	GALLETA DE SAL	32	40	40	164,8	3,83	2,81	31,08	15,2	2,6	283,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA -MANGO	MANGO	340	200	100	66	0,6	0,1	15,9	15	0,5	2
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
<b>TOTAL MENÚ</b>						<b>362,8</b>	<b>7,6</b>	<b>5,9</b>	<b>70,0</b>	<b>30,2</b>	<b>3,1</b>	<b>399,2</b>
<b>RECOMENDACIÓN</b>						<b>1300</b>	<b>32,5</b>	<b>36,1</b>	<b>211,3</b>	<b>700</b>	<b>5,6</b>	<b>1133</b>
<b>% ADECUACIÓN</b>						<b>28%</b>	<b>23%</b>	<b>16%</b>	<b>33%</b>	<b>4%</b>	<b>55%</b>	<b>35%</b>
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				

MENÚ No. 10												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA												0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	MANI TOSTADO SIN SAL	MANI	T029	40	40	827,2	10,36	20,16	76,8	21,2	0,72	2,4
<b>TOTAL MENÚ</b>						<b>1085,2</b>	<b>17,5</b>	<b>24,4</b>	<b>124,6</b>	<b>21,2</b>	<b>0,7</b>	<b>273,6</b>
<b>RECOMENDACIÓN</b>						<b>1300</b>	<b>32,5</b>	<b>36,1</b>	<b>211,3</b>	<b>700</b>	<b>5,6</b>	<b>1133</b>
<b>% ADECUACIÓN</b>						<b>83%</b>	<b>54%</b>	<b>68%</b>	<b>59%</b>	<b>3%</b>	<b>13%</b>	<b>24%</b>
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				



La educación es de todos

Mineducación

F1.5 FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD	PREESCOLAR		OPERADOR		
DEPARTAMENTO	CAQUETA		MUNICIPIO	FLORENCIA	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS SIN PERTENENCIA ÉTNICA
	RAIZAL		ROM		

MENÚ No. 11

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	BANANO	269	143	100	88,09	1,46	0,1	20,12	8,01	0,9	3
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
<b>TOTAL MENÚ</b>						<b>346,1</b>	<b>8,6</b>	<b>4,3</b>	<b>67,9</b>	<b>8,0</b>	<b>0,9</b>	<b>274,2</b>
<b>RECOMENDACIÓN</b>						<b>1300</b>	<b>32,5</b>	<b>36,1</b>	<b>211,3</b>	<b>700</b>	<b>5,6</b>	<b>1133</b>
<b>% ADECUACIÓN</b>						<b>27%</b>	<b>26%</b>	<b>12%</b>	<b>32%</b>	<b>1%</b>	<b>16%</b>	<b>24%</b>
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02187						

MENÚ No. 12

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA DE SAL	GALLETA DE SAL	32	40	40	164,8	3,83	2,81	31,08	15,2	2,6	283,2
FRUTA												0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	CHOCOLATINA	CHOCOLATINA	700	15	15	82,2	0,83	4,77	9	23,85	0,48	9,45
<b>TOTAL MENÚ</b>						<b>355,0</b>	<b>11,1</b>	<b>14,0</b>	<b>46,5</b>	<b>279,1</b>	<b>3,7</b>	<b>376,7</b>
<b>RECOMENDACIÓN</b>						<b>1300</b>	<b>32,5</b>	<b>36,1</b>	<b>211,3</b>	<b>700</b>	<b>5,6</b>	<b>1133</b>
<b>% ADECUACIÓN</b>						<b>27%</b>	<b>34%</b>	<b>39%</b>	<b>22%</b>	<b>40%</b>	<b>66%</b>	<b>33%</b>
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02187						



La educación es de todos

Mineducación

F1.5 FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD	PREESCOLAR		OPERADOR		
DEPARTAMENTO	CAQUETA		MUNICIPIO		FLORENCIA
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS SIN PERTENENCIA ÉTNICA
	RAIZAL		ROM		

MENÚ No. 13

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	MANDARINA	327	143	100	50,05	0,9	0,1	11,41	35,04	0,3	2
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
<b>TOTAL MENÚ</b>						<b>308,1</b>	<b>8,0</b>	<b>4,3</b>	<b>59,2</b>	<b>35,0</b>	<b>0,3</b>	<b>273,2</b>
<b>RECOMENDACIÓN</b>						<b>1300</b>	<b>32,5</b>	<b>36,1</b>	<b>211,3</b>	<b>700</b>	<b>5,6</b>	<b>1133</b>
<b>% ADECUACIÓN</b>						<b>24%</b>	<b>25%</b>	<b>12%</b>	<b>28%</b>	<b>5%</b>	<b>5%</b>	<b>24%</b>
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02187					

MENÚ No. 14

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA												0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	MANI TOSTADO SIN SAL	MANI	T029	40	40	827,2	10,36	20,16	76,8	21,2	0,72	2,4
<b>TOTAL MENÚ</b>						<b>1061,2</b>	<b>20,7</b>	<b>27,8</b>	<b>108,1</b>	<b>261,2</b>	<b>1,3</b>	<b>243,6</b>
<b>RECOMENDACIÓN</b>						<b>1300</b>	<b>32,5</b>	<b>36,1</b>	<b>211,3</b>	<b>700</b>	<b>5,6</b>	<b>1133</b>
<b>% ADECUACIÓN</b>						<b>82%</b>	<b>64%</b>	<b>77%</b>	<b>51%</b>	<b>37%</b>	<b>24%</b>	<b>22%</b>
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02187					





La educación es de todos

Mineducación

**F1.5 FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL**

**RACIÓN INDUSTRIALIZADA**

GRUPO DE EDAD	PREESCOLAR		OPERADOR		
DEPARTAMENTO	CAQUETA		MUNICIPIO	FLORENCIA	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS SIN PERTENENCIA ÉTNICA
	RAIZAL		ROM		

**MENÚ No. 15**

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA DE DULCE	GALLETA DE DULCE	33	40	40	180,48	2,55	5,15	30,98	15,2	1,68	122,4
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	MANGO	329	200	100	66	0,6	0,1	15,9	15	0,5	0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
<b>TOTAL MENÚ</b>						<b>378,5</b>	<b>6,4</b>	<b>8,3</b>	<b>69,9</b>	<b>30,2</b>	<b>2,2</b>	<b>236,4</b>
<b>RECOMENDACIÓN</b>						<b>1300</b>	<b>32,5</b>	<b>36,1</b>	<b>211,3</b>	<b>700</b>	<b>5,6</b>	<b>1133</b>
<b>% ADECUACIÓN</b>						<b>29%</b>	<b>20%</b>	<b>23%</b>	<b>33%</b>	<b>4%</b>	<b>39%</b>	<b>21%</b>

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02187

**MENÚ No. 16**

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA DE DULCE	GALLETA DE DULCE	33	40	40	180,48	2,55	5,15	30,98	15,2	1,68	122,4
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	BANANO	329	143	100	88,09	1,46	0,1	20,12	8,01	0,9	3
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
<b>TOTAL MENÚ</b>						<b>376,6</b>	<b>10,4</b>	<b>11,7</b>	<b>57,6</b>	<b>263,2</b>	<b>3,2</b>	<b>209,4</b>
<b>RECOMENDACIÓN</b>						<b>1300</b>	<b>32,5</b>	<b>36,1</b>	<b>211,3</b>	<b>700</b>	<b>5,6</b>	<b>1133</b>
<b>% ADECUACIÓN</b>						<b>29%</b>	<b>32%</b>	<b>32%</b>	<b>27%</b>	<b>38%</b>	<b>57%</b>	<b>18%</b>

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02187

F1.5 FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL						
RACIÓN INDUSTRIALIZADA						
GRUPO DE EDAD	PREESCOLAR		OPERADOR			
DEPARTAMENTO	CAQUETA		MUNICIPIO		FLORENCIA	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS SIN PERTENENCIA ÉTNICA	
	RAIZAL		ROM			

MENÚ No.17												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	NARANJA	340	166,5	100	39,96	0,7	0,3	8,79	32,97	1,3	2
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
<b>TOTAL MENÚ</b>						<b>298,0</b>	<b>7,8</b>	<b>4,5</b>	<b>56,6</b>	<b>33,0</b>	<b>1,3</b>	<b>273,2</b>
<b>RECOMENDACIÓN</b>						<b>1300</b>	<b>32,5</b>	<b>36,1</b>	<b>211,3</b>	<b>700</b>	<b>5,6</b>	<b>1133</b>
<b>% ADECUACIÓN</b>						<b>23%</b>	<b>24%</b>	<b>13%</b>	<b>27%</b>	<b>5%</b>	<b>23%</b>	<b>24%</b>
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				

MENÚ No. 18												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA												0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	CHOCOLATINA	CHOCOLATINA	700	15	15	82,2	0,83	4,77	9	23,85	0,48	9,45
<b>TOTAL MENÚ</b>						<b>316,2</b>	<b>11,2</b>	<b>12,4</b>	<b>40,3</b>	<b>263,9</b>	<b>1,1</b>	<b>250,7</b>
<b>RECOMENDACIÓN</b>						<b>1300</b>	<b>32,5</b>	<b>36,1</b>	<b>211,3</b>	<b>700</b>	<b>5,6</b>	<b>1133</b>
<b>% ADECUACIÓN</b>						<b>24%</b>	<b>34%</b>	<b>34%</b>	<b>19%</b>	<b>38%</b>	<b>19%</b>	<b>22%</b>
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				



La educación es de todos

Mineducación

**F1.5 FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL**

**RACIÓN INDUSTRIALIZADA**

GRUPO DE EDAD	PREESCOLAR		OPERADOR		
DEPARTAMENTO	CAQUETA		MUNICIPIO	FLORENCIA	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS SIN PERTENENCIA ÉTNICA
	RAIZAL		ROM		

**MENÚ No. 19**

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	GALLETAS DE SAL	GALLETAS DE SAL	32	40,00	40	164,8	3,83	2,81	31,08	15,2	2,6	283,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	MANGO	329	200	100	66	0,6	0,1	15,9	15	0,5	0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
<b>TOTAL MENÚ</b>						<b>362,8</b>	<b>7,6</b>	<b>5,9</b>	<b>70,0</b>	<b>30,2</b>	<b>3,1</b>	<b>397,2</b>
<b>RECOMENDACIÓN</b>						<b>1300</b>	<b>32,5</b>	<b>36,1</b>	<b>211,3</b>	<b>700</b>	<b>5,6</b>	<b>1133</b>
<b>% ADECUACIÓN</b>						<b>28%</b>	<b>23%</b>	<b>16%</b>	<b>33%</b>	<b>4%</b>	<b>55%</b>	<b>35%</b>
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02187					

**MENÚ No. 20**


COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA												0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	MANI TOSTADO SIN SAL	MANI	T029	40	40	827,2	10,36	20,16	76,8	21,2	0,72	2,4
<b>TOTAL MENÚ</b>						<b>1085,2</b>	<b>17,5</b>	<b>24,4</b>	<b>124,6</b>	<b>21,2</b>	<b>0,7</b>	<b>273,6</b>
<b>RECOMENDACIÓN</b>						<b>1300</b>	<b>32,5</b>	<b>36,1</b>	<b>211,3</b>	<b>700</b>	<b>5,6</b>	<b>1133</b>
<b>% ADECUACIÓN</b>						<b>83%</b>	<b>54%</b>	<b>68%</b>	<b>59%</b>	<b>3%</b>	<b>13%</b>	<b>24%</b>
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02187					

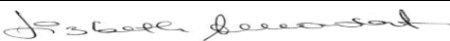



La educación es de todos


Mineducación


F1.5 FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO PRIMARIA				OPERADOR							
DEPARTAMENTO	CAQUETA				MUNICIPIO				FLORENCIA			
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA			COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS				
	RAIZAL			ROM				SIN PERTENENCIA ÉTNICA				
MENÚ No. 1												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	GRANADILLA	269	170	100	95	90,25	1,6	14,9	12	0,9	20
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						353,0	97,4	5,8	62,7	12,0	0,9	291,2
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						22%	239%	13%	24%	2%	15%	24%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			
MENÚ No. 2												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA DE SAL	GALLETA DE SAL	32	40	40	164,8	3,83	2,81	31,08	15,2	2,6	283,2
FRUTA												0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	CHOCOLATINA	CHOCOLATINA	700	15	15	82,2	0,83	4,77	9	23,85	0,48	9,45
TOTAL MENÚ						355,0	11,1	14,0	46,5	279,1	3,7	376,7
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						22%	27%	31%	18%	35%	59%	31%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			


MENÚ No. 3												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	MANDARINA	327	143	100	50,05	0,9	0,1	11,41	35,04	0,3	2
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						308,1	8,0	4,3	59,2	35,0	0,3	273,2
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						19%	20%	10%	22%	4%	5%	23%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 4												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA												0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	MANI TOSTADO SIN SAL	MANI	T029	40	40	827,2	10,36	20,16	76,8	21,2	0,72	2,4
TOTAL MENÚ						1061,2	20,7	27,8	108,1	261,2	1,3	243,6
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						65%	51%	61%	41%	33%	21%	20%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 5												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	GALLETAS DE DULCE	GALLETAS DE DULCE	33	40	40	180,48	2,55	5,15	30,98	15,2	1,68	122,4
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	MANGO	239	200	100	66	0,6	0,1	15,9	15	0,5	0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						378,5	6,4	8,3	69,9	30,2	2,2	236,4
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						23%	16%	18%	26%	4%	35%	20%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 6												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	GALLETAS DE DULCE	GALLETAS DE DULCE	33	40	40	180,48	2,55	5,15	30,98	15,2	1,68	122,4
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	BANANO	269	143	100	88,09	1,46	0,1	20,12	8,01	0,9	2
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						376,6	10,4	11,7	57,6	263,2	3,2	208,4
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						23%	26%	26%	22%	33%	51%	17%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				


MENÚ No. 7												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	NARANJA	340	166,5	100	39,96	0,7	0,3	8,79	32,97	1,3	2
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						298,0	7,8	4,5	56,6	33,0	1,3	273,2
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						18%	19%	10%	21%	4%	21%	23%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				


MENÚ No. 8												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA												0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	CHOCOLATINA	CHOCOLATINA	700	15	15	82,2	0,83	4,77	9	23,85	0,48	9,45
TOTAL MENÚ						316,2	11,2	12,4	40,3	263,9	1,1	250,7
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						19%	27%	27%	15%	33%	17%	21%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				


MENÚ No. 9												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA DE SAL	GALLETA DE SAL	32	40	40	164,8	3,83	2,81	31,08	15,2	2,6	283,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA -MANGO	MANGO	340	200	100	66	0,6	0,1	15,9	15	0,5	2
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						362,8	7,6	5,9	70,0	30,2	3,1	399,2
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						22%	19%	13%	26%	4%	50%	33%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			

MENÚ No. 10												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA												0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	MANI TOSTADO SIN SAL	MANI	T029	40	40	827,2	10,36	20,16	76,8	21,2	0,72	2,4
TOTAL MENÚ						1085,2	17,5	24,4	124,6	21,2	0,7	273,6
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						67%	43%	54%	47%	3%	12%	23%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			

MENÚ No. 11												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	BANANO	269	143	100	88,09	1,46	0,1	20,12	8,01	0,9	3
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						346,1	8,6	4,3	67,9	8,0	0,9	274,2
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						21%	21%	10%	26%	1%	15%	23%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			


MENÚ No. 12												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA DE SAL	GALLETA DE SAL	32	40	40	164,8	3,83	2,81	31,08	15,2	2,6	283,2
FRUTA												0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	CHOCOLATINA	CHOCOLATINA	700	15	15	82,2	0,83	4,77	9	23,85	0,48	9,45
TOTAL MENÚ						355,0	11,1	14,0	46,5	279,1	3,7	376,7
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						22%	27%	31%	18%	35%	59%	31%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			

MENÚ No. 13												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	MANDARINA	327	143	100	50,05	0,9	0,1	11,41	35,04	0,3	2
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						308,1	8,0	4,3	59,2	35,0	0,3	273,2
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						19%	20%	10%	22%	4%	5%	23%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 14												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA												0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	MANI TOSTADO SIN SAL	MANI	T029	40	40	827,2	10,36	20,16	76,8	21,2	0,72	2,4
TOTAL MENÚ						1061,2	20,7	27,8	108,1	261,2	1,3	243,6
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						65%	51%	61%	41%	33%	21%	20%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			



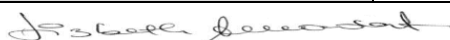
MENÚ No. 15												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	GALLETAS DE DULCE	GALLETAS DE DULCE	33	40	40	180,48	2,55	5,15	30,98	15,2	1,68	122,4
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	MANGO	329	200	100	66	0,6	0,1	15,9	15	0,5	0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						378,5	6,4	8,3	69,9	30,2	2,2	236,4
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						23%	16%	18%	26%	4%	35%	20%


NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 16												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	GALLETAS DE DULCE	GALLETAS DE DULCE	33	40	40	180,48	2,55	5,15	30,98	15,2	1,68	122,4
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	BANANO	329	143	100	88,09	1,46	0,1	20,12	8,01	0,9	3
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						376,6	10,4	11,7	57,6	263,2	3,2	209,4
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						23%	26%	26%	22%	33%	51%	17%


NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			

MENÚ No. 17												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	NARANJA	340	166,5	100	39,96	0,7	0,3	8,79	32,97	1,3	2
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						298,0	7,8	4,5	56,6	33,0	1,3	273,2
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						18%	19%	10%	21%	4%	21%	23%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			

MENÚ No. 18												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA												0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	CHOCOLATINA	CHOCOLATINA	700	15	15	82,2	0,83	4,77	9	23,85	0,48	9,45
TOTAL MENÚ						316,2	11,2	12,4	40,3	263,9	1,1	250,7
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						19%	27%	27%	15%	33%	17%	21%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			

MENÚ No. 19												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA DE SAL	GALLETA DE SAL	32	40,00	40	164,8	3,83	2,81	31,08	15,2	2,6	283,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	MANGO	329	200	100	66	0,6	0,1	15,9	15	0,5	0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						362,8	7,6	5,9	70,0	30,2	3,1	397,2
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						22%	19%	13%	26%	4%	50%	33%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			


MENÚ No. 20												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA												0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	MANI TOSTADO SIN SAL	MANI	T029	40	40	827,2	10,36	20,16	76,8	21,2	0,72	2,4
TOTAL MENÚ						1085,2	17,5	24,4	124,6	21,2	0,7	273,6
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						67%	43%	54%	47%	3%	12%	23%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			




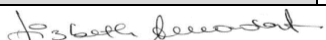
La educación es de todos


Mineducación


F1.5 FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	CUARTO Y QUINTO PRIMARIA				OPERADOR							
DEPARTAMENTO	CAQUETA				MUNICIPIO				FLORENCIA			
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA				COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS			
	RAIZAL				ROM				SIN PERTENENCIA ÉTNICA			
MENÚ No. 1												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	GRANADILLA	269	190	120	114	108,3	1,92	17,88	14,4	1,08	24
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						372,0	115,4	6,2	65,7	14,4	1,1	295,2
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						19%	231%	11%	20%	1%	12%	20%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			
MENÚ No. 2												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA DE SAL	GALLETA DE SAL	32	40	40	164,8	3,83	2,81	31,08	15,2	2,6	283,2
FRUTA												0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	CHOCOLATINA	CHOCOLATINA	700	15	15	82,2	0,83	4,77	9	23,85	0,48	9,45
TOTAL MENÚ						355,0	11,1	14,0	46,5	279,1	3,7	376,7
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						18%	22%	25%	14%	25%	42%	25%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			


MENÚ No. 3												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	MANDARINA	327	163	120	50,05	0,9	0,1	11,41	35,04	0,3	2,4
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						308,1	8,0	4,3	59,2	35,0	0,3	273,6
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						15%	16%	8%	18%	3%	3%	18%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						ATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 4												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA												0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	MANI TOSTADO SIN SAL	MANI	T029	40	40	827,2	10,36	20,16	76,8	21,2	0,72	2,4
TOTAL MENÚ						1061,2	20,7	27,8	108,1	261,2	1,3	243,6
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						53%	41%	50%	33%	24%	15%	16%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 5												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA DE DULCE	GALLETA DE DULCE	33	40	40	180,48	2,55	5,15	30,98	15,2	1,68	122,4
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	MANGO	239	220	120	66	0,6	0,1	15,9	15	0,5	0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						378,5	6,4	8,3	69,9	30,2	2,2	236,4
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						19%	13%	15%	22%	3%	25%	16%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			

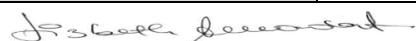
MENÚ No. 6												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	GALLETAS DE DULCE	GALLETAS DE DULCE	33	40	40	180,48	2,55	5,15	30,98	15,2	1,68	122,4
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	BANANO	269	163	120	88,09	1,46	0,1	20,12	8,01	0,9	2,4
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						376,6	10,4	11,7	57,6	263,2	3,2	208,8
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						19%	21%	21%	18%	24%	37%	14%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 7												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	NARANJA	340	186,5	120	39,96	0,7	0,3	8,79	32,97	1,3	2,4
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						298,0	7,8	4,5	56,6	33,0	1,3	273,6
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						15%	16%	8%	17%	3%	15%	18%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 8												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA												0
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	CHOCOLATINA	CHOCOLATINA	700	15	15	82,2	0,83	4,77	9	23,85	0,48	9,45
TOTAL MENÚ						316,2	11,2	12,4	40,3	263,9	1,1	250,7
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						16%	22%	22%	12%	24%	12%	17%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 9												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA DE SAL	GALLETA DE SAL	32	40	40	164,8	3,83	2,81	31,08	15,2	2,6	283,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA -MANGO	MANGO	340	220	120	66	0,6	0,1	15,9	15	0,5	2,4
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						362,8	7,6	5,9	70,0	30,2	3,1	399,6
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						18%	15%	11%	22%	3%	36%	27%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 10												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA												0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	MANI TOSTADO SIN SAL	MANI	T029	40	40	827,2	10,36	20,16	76,8	21,2	0,72	2,4
TOTAL MENÚ						1085,2	17,5	24,4	124,6	21,2	0,7	273,6
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						54%	35%	44%	38%	2%	8%	18%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 11												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	BANANO	269	163	120	88,09	1,46	0,1	20,12	8,01	0,9	3,6
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						346,1	8,6	4,3	67,9	8,0	0,9	274,8
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						17%	17%	8%	21%	1%	10%	18%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 12												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREALES	GALLETAS DE SAL	GALLETAS DE SAL	32	40	40	164,8	3,83	2,81	31,08	15,2	2,6	283,2
FRUTA												0
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	CHOCOLATINA	CHOCOLATINA	700	15	15	82,2	0,83	4,77	9	23,85	0,48	9,45
TOTAL MENÚ						355,0	11,1	14,0	46,5	279,1	3,7	376,7
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						18%	22%	25%	14%	25%	42%	25%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			

MENÚ No. 13												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREALES	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	MANDARINA	327	163	120	50,05	0,9	0,1	11,41	35,04	0,3	2,4
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						308,1	8,0	4,3	59,2	35,0	0,3	273,6
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						15%	16%	8%	18%	3%	3%	18%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 14												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREALES	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA												0
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	MANI TOSTADO SIN SAL	MANI	T029	40	40	827,2	10,36	20,16	76,8	21,2	0,72	2,4
TOTAL MENÚ						1061,2	20,7	27,8	108,1	261,2	1,3	243,6
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						53%	41%	50%	33%	24%	15%	16%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 15												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	GALLETAS DE DULCE	GALLETAS DE DULCE	33	40	40	180,48	2,55	5,15	30,98	15,2	1,68	122,4
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	MANGO	329	220	120	66	0,6	0,1	15,9	15	0,5	0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						378,5	6,4	8,3	69,9	30,2	2,2	236,4
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						19%	13%	15%	22%	3%	25%	16%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			


MENÚ No. 16												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	GALLETAS DE DULCE	GALLETAS DE DULCE	33	40	40	180,48	2,55	5,15	30,98	15,2	1,68	122,4
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	BANANO	329	163	120	88,09	1,46	0,1	20,12	8,01	0,9	3,6
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						376,6	10,4	11,7	57,6	263,2	3,2	210,0
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						19%	21%	21%	18%	24%	37%	14%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			

MENÚ No. 17												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	NARANJA	340	187	120	39,96	0,7	0,3	8,79	32,97	1,3	2,4
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						298,0	7,8	4,5	56,6	33,0	1,3	273,6
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						15%	16%	8%	17%	3%	15%	18%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			



MENÚ No. 18												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA												0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	CHOCOLATINA	CHOCOLATINA	700	15	15	82,2	0,83	4,77	9	23,85	0,48	9,45
TOTAL MENÚ						316,2	11,2	12,4	40,3	263,9	1,1	250,7
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						16%	22%	22%	12%	24%	12%	17%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			

MENÚ No. 19												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA DE SAL	GALLETA DE SAL	32	40,00	40	164,8	3,83	2,81	31,08	15,2	2,6	283,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	MANGO	329	220	120	66	0,6	0,1	15,9	15	0,5	0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						362,8	7,6	5,9	70,0	30,2	3,1	397,2
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						18%	15%	11%	22%	3%	36%	26%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			

MENÚ No. 20												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA												0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	MANI TOSTADO SIN SAL	MANI	T029	40	40	827,2	10,36	20,16	76,8	21,2	0,72	2,4
TOTAL MENÚ						1085,2	17,5	24,4	124,6	21,2	0,7	273,6
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						54%	35%	44%	38%	2%	8%	18%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			





La educación es de todos


Mineducación


F1.5 FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	SECUNDARIA				OPERADOR							
DEPARTAMENTO	CAQUETA				MUNICIPIO				FLORENCIA			
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA			COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS				
	RAIZAL			ROM				SIN PERTENENCIA ÉTNICA				
MENÚ No. 1												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	GRANADILLA	269	190	120	114	108,3	1,92	17,88	14,4	1,08	24
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						372,0	115,4	6,2	65,7	14,4	1,1	295,2
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						15%	185%	9%	16%	1%	11%	20%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			

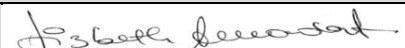
MENÚ No. 2												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA DE SAL	GALLETA DE SAL	32	40	40	164,8	3,83	2,81	31,08	15,2	2,6	283,2
FRUTA												0
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	CHOCOLATINA	CHOCOLATINA	700	15	15	82,2	0,83	4,77	9	23,85	0,48	9,45
TOTAL MENÚ						355,0	11,1	14,0	46,5	279,1	3,7	376,7
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						14%	18%	20%	11%	25%	39%	25%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			

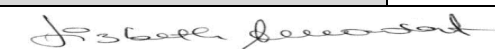
MENÚ No. 3												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	MANDARINA	327	163	120	50,05	0,9	0,1	11,41	35,04	0,3	2,4
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						308,1	8,0	4,3	59,2	35,0	0,3	273,6
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						12%	13%	6%	15%	3%	3%	18%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 4												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA												0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	MANI TOSTADO SIN SAL	MANI	T029	40	40	827,2	10,36	20,16	76,8	21,2	0,72	2,4
TOTAL MENÚ						1061,2	20,7	27,8	108,1	261,2	1,3	243,6
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						43%	33%	40%	27%	24%	14%	16%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 5												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	GALLETAS DE DULCE	GALLETAS DE DULCE	33	40	40	180,48	2,55	5,15	30,98	15,2	1,68	122,4
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	MANGO	239	220	120	66	0,6	0,1	15,9	15	0,5	0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						378,5	6,4	8,3	69,9	30,2	2,2	236,4
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						15%	10%	12%	17%	3%	23%	16%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 6												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	GALLETAS DE DULCE	GALLETAS DE DULCE	33	40	40	180,48	2,55	5,15	30,98	15,2	1,68	122,4
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	BANANO	269	163	120	88,09	1,46	0,1	20,12	8,01	0,9	2,4
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						376,6	10,4	11,7	57,6	263,2	3,2	208,8
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						15%	17%	17%	14%	24%	33%	14%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 7												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	NARANJA	340	186,5	120	39,96	0,7	0,3	8,79	32,97	1,3	2,4
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						298,0	7,8	4,5	56,6	33,0	1,3	273,6
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						12%	13%	7%	14%	3%	14%	18%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 8												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA												0
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	CHOCOLATINA	CHOCOLATINA	700	15	15	82,2	0,83	4,77	9	23,85	0,48	9,45
TOTAL MENÚ						316,2	11,2	12,4	40,3	263,9	1,1	250,7
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						13%	18%	18%	10%	24%	11%	17%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 9												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	GALLETAS DE SAL	GALLETAS DE SAL	32	40	40	164,8	3,83	2,81	31,08	15,2	2,6	283,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA -MANGO	MANGO	340	220	120	66	0,6	0,1	15,9	15	0,5	2,4
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						362,8	7,6	5,9	70,0	30,2	3,1	399,6
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						15%	12%	9%	17%	3%	33%	27%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 10												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA												0
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	MANI TOSTADO SIN SAL	MANI	T029	40	40	827,2	10,36	20,16	76,8	21,2	0,72	2,4
TOTAL MENÚ						1085,2	17,5	24,4	124,6	21,2	0,7	273,6
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						44%	28%	35%	31%	2%	8%	18%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 11												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	BANANO	269	163	120	88,09	1,46	0,1	20,12	8,01	0,9	3,6
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						346,1	8,6	4,3	67,9	8,0	0,9	274,8
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						14%	14%	6%	17%	1%	9%	18%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 12												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA DE SAL	GALLETA DE SAL	32	40	40	164,8	3,83	2,81	31,08	15,2	2,6	283,2
FRUTA												0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	CHOCOLATINA	CHOCOLATINA	700	15	15	82,2	0,83	4,77	9	23,85	0,48	9,45
TOTAL MENÚ						355,0	11,1	14,0	46,5	279,1	3,7	376,7
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						14%	18%	20%	11%	25%	39%	25%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 13												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	MANDARINA	327	163	120	50,05	0,9	0,1	11,41	35,04	0,3	2,4
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						308,1	8,0	4,3	59,2	35,0	0,3	273,6
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						12%	13%	6%	15%	3%	3%	18%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			

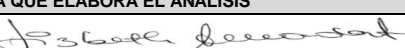
MENÚ No. 14												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA												0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	MANI TOSTADO SIN SAL	MANI	T029	40	40	827,2	10,36	20,16	76,8	21,2	0,72	2,4
TOTAL MENÚ						1061,2	20,7	27,8	108,1	261,2	1,3	243,6
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						43%	33%	40%	27%	24%	14%	16%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			

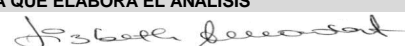
MENÚ No. 15												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	GALLETAS DE DULCE	GALLETAS DE DULCE	33	40	40	180,48	2,55	5,15	30,98	15,2	1,68	122,4
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	MANGO	329	220	120	66	0,6	0,1	15,9	15	0,5	0
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						378,5	6,4	8,3	69,9	30,2	2,2	236,4
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						15%	10%	12%	17%	3%	23%	16%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			

MENÚ No. 16												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	GALLETAS DE DULCE	GALLETAS DE DULCE	33	40	40	180,48	2,55	5,15	30,98	15,2	1,68	122,4
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	BANANO	329	163	120	88,09	1,46	0,1	20,12	8,01	0,9	3,6
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						376,6	10,4	11,7	57,6	263,2	3,2	210,0
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						15%	17%	17%	14%	24%	33%	14%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			

MENÚ No.17												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	NARANJA	340	187	120	39,96	0,7	0,3	8,79	32,97	1,3	2,4
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						298,0	7,8	4,5	56,6	33,0	1,3	273,6
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						12%	13%	7%	14%	3%	14%	18%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			

MENÚ No. 18												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA												0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	CHOCOLATINA	CHOCOLATINA	700	15	15	82,2	0,83	4,77	9	23,85	0,48	9,45
TOTAL MENÚ						316,2	11,2	12,4	40,3	263,9	1,1	250,7
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						13%	18%	18%	10%	24%	11%	17%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			

MENÚ No. 19												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA DE SAL	GALLETA DE SAL	32	40,00	40	164,8	3,83	2,81	31,08	15,2	2,6	283,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	MANGO	329	220	120	66	0,6	0,1	15,9	15	0,5	0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						362,8	7,6	5,9	70,0	30,2	3,1	397,2
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						15%	12%	9%	17%	3%	33%	26%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			

MENÚ No. 20												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA												0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	MANI TOSTADO SIN SAL	MANI	T029	40	40	827,2	10,36	20,16	76,8	21,2	0,72	2,4
TOTAL MENÚ						1085,2	17,5	24,4	124,6	21,2	0,7	273,6
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						44%	28%	35%	31%	2%	8%	18%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			







La educación es de todos

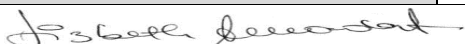
Mineducación


F1.5 FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	NIVEL MEDIA				OPERADOR							
DEPARTAMENTO	CAQUETA				MUNICIPIO				FLORENCIA			
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA			COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS				
	RAIZAL			ROM				SIN PERTENENCIA ÉTNICA				
MENÚ No. 1												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	GRANADILLA	269	190	120	114	108,3	1,92	17,88	14,4	1,08	24
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						372,0	115,4	6,2	65,7	14,4	1,1	295,2
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						13%	159%	8%	14%	1%	9%	20%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			


MENÚ No. 2												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA DE SAL	GALLETA DE SAL	32	40	40	164,8	3,83	2,81	31,08	15,2	2,6	283,2
FRUTA												0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	CHOCOLATINA	CHOCOLATINA	700	15	15	82,2	0,83	4,77	9	23,85	0,48	9,45
TOTAL MENÚ						355,0	11,1	14,0	46,5	279,1	3,7	376,7
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						12%	15%	17%	10%	25%	31%	25%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			


MENÚ No. 3												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	MANDARINA	327	163	120	50,05	0,9	0,1	11,41	35,04	0,3	2,4
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						308,1	8,0	4,3	59,2	35,0	0,3	273,6
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						11%	11%	5%	13%	3%	3%	18%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 4												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA												0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	MANI TOSTADO SIN SAL	MANI	T029	40	40	827,2	10,36	20,16	76,8	21,2	0,72	2,4
TOTAL MENÚ						1061,2	20,7	27,8	108,1	261,2	1,3	243,6
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						37%	29%	34%	23%	24%	11%	16%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 5												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA DE DULCE	GALLETA DE DULCE	33	40	40	180,48	2,55	5,15	30,98	15,2	1,68	122,4
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	MANGO	239	220	120	66	0,6	0,1	15,9	15	0,5	0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						378,5	6,4	8,3	69,9	30,2	2,2	236,4
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						13%	9%	10%	15%	3%	18%	16%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 6												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	GALLETAS DE DULCE	GALLETAS DE DULCE	33	40	40	180,48	2,55	5,15	30,98	15,2	1,68	122,4
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	BANANO	269	163	120	88,09	1,46	0,1	20,12	8,01	0,9	2,4
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						376,6	10,4	11,7	57,6	263,2	3,2	208,8
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						13%	14%	14%	12%	24%	27%	14%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			

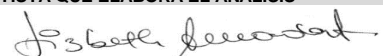
MENÚ No. 7												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	NARANJA	340	186,5	120	39,96	0,7	0,3	8,79	32,97	1,3	2,4
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						298,0	7,8	4,5	56,6	33,0	1,3	273,6
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						10%	11%	6%	12%	3%	11%	18%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 8												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA												0
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	CHOCOLATINA	CHOCOLATINA	700	15	15	82,2	0,83	4,77	9	23,85	0,48	9,45
TOTAL MENÚ						316,2	11,2	12,4	40,3	263,9	1,1	250,7
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						11%	15%	15%	9%	24%	9%	17%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 9												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	GALLETAS DE SAL	GALLETAS DE SAL	32	40	40	164,8	3,83	2,81	31,08	15,2	2,6	283,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA -MANGO	MANGO	340	220	120	66	0,6	0,1	15,9	15	0,5	2,4
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						362,8	7,6	5,9	70,0	30,2	3,1	399,6
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						13%	11%	7%	15%	3%	26%	27%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 10												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA												0
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	MANI TOSTADO SIN SAL	MANI	T029	40	40	827,2	10,36	20,16	76,8	21,2	0,72	2,4
TOTAL MENÚ						1085,2	17,5	24,4	124,6	21,2	0,7	273,6
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						37%	24%	30%	26%	2%	6%	18%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 11												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	BANANO	269	163	120	88,09	1,46	0,1	20,12	8,01	0,9	3,6
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						346,1	8,6	4,3	67,9	8,0	0,9	274,8
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						12%	12%	5%	14%	1%	8%	18%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			

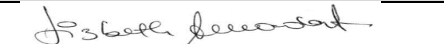
MENÚ No. 12												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	GALLETAS DE SAL	GALLETAS DE SAL	32	40	40	164,8	3,83	2,81	31,08	15,2	2,6	283,2
FRUTA												0
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	CHOCOLATINA	CHOCOLATINA	700	15	15	82,2	0,83	4,77	9	23,85	0,48	9,45
TOTAL MENÚ						355,0	11,1	14,0	46,5	279,1	3,7	376,7
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						12%	15%	17%	10%	25%	31%	25%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 13												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	MANDARINA	327	163	120	50,05	0,9	0,1	11,41	35,04	0,3	2,4
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						308,1	8,0	4,3	59,2	35,0	0,3	273,6
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						11%	11%	5%	13%	3%	3%	18%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 14												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA												0
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	MANI TOSTADO SIN SAL	MANI	T029	40	40	827,2	10,36	20,16	76,8	21,2	0,72	2,4
TOTAL MENÚ						1061,2	20,7	27,8	108,1	261,2	1,3	243,6
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						37%	29%	34%	23%	24%	11%	16%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			


MENÚ No. 15												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	GALLETAS DE DULCE	GALLETAS DE DULCE	33	40	40	180,48	2,55	5,15	30,98	15,2	1,68	122,4
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	MANGO	329	220	120	66	0,6	0,1	15,9	15	0,5	0
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						378,5	6,4	8,3	69,9	30,2	2,2	236,4
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						13%	9%	10%	15%	3%	18%	16%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			

MENÚ No. 16												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	GALLETAS DE DULCE	GALLETAS DE DULCE	33	40	40	180,48	2,55	5,15	30,98	15,2	1,68	122,4
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	BANANO	329	163	120	88,09	1,46	0,1	20,12	8,01	0,9	3,6
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						376,6	10,4	11,7	57,6	263,2	3,2	210,0
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						13%	14%	14%	12%	24%	27%	14%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			

MENÚ No. 17												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	NARANJA	340	187	120	39,96	0,7	0,3	8,79	32,97	1,3	2,4
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						298,0	7,8	4,5	56,6	33,0	1,3	273,6
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						10%	11%	6%	12%	3%	11%	18%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			

MENÚ No. 18												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	632	200	200	108	6,4	6,4	6,46	240	0,6	84
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA												0
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	CHOCOLATINA	CHOCOLATINA	700	15	15	82,2	0,83	4,77	9	23,85	0,48	9,45
TOTAL MENÚ						316,2	11,2	12,4	40,3	263,9	1,1	250,7
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						11%	15%	15%	9%	24%	9%	17%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			

MENÚ No. 19												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA DE SAL	GALLETA DE SAL	32	40,00	40	164,8	3,83	2,81	31,08	15,2	2,6	283,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	MANGO	329	220	120	66	0,6	0,1	15,9	15	0,5	0
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												0
TOTAL MENÚ						362,8	7,6	5,9	70,0	30,2	3,1	397,2
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						13%	11%	7%	15%	3%	26%	26%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			

MENÚ No. 20												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTO LÁCTEO	AVENA UHT	AVENA UHT	860	200	200	132	3,2	3	23	0	0	114
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ	PONQUÉ	112	40	40	126	3,92	1,24	24,8	0	0	157,2
FRUTA												0
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	MANI TOSTADO SIN SAL	MANI	T029	40	40	827,2	10,36	20,16	76,8	21,2	0,72	2,4
TOTAL MENÚ						1085,2	17,5	24,4	124,6	21,2	0,7	273,6
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						37%	24%	30%	26%	2%	6%	18%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			



LISTA DE INTERCAMBIO							
RACIÓN INDUSTRIALIZADA							
OPERADOR:							
DEPARTAMENTO	CAQUETA				MUNICIPIO	FLORENCIA	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		INDÍGENA				
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA						
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO							
COMPONENTE	ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL/5 DIAS	NIVEL PREESCOLAR	NIVEL PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	NIVEL CUARTO Y QUINTO	NIVEL SECUNDARIA	NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTA
LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche entera entera, leche saborizada, avena, kumis, yogurt	Todos los días	180cm3	200cm3	200cm3	200cm3	200cm3
DERIVADOS DE CEREALES	Ponque, palito de queso, muffin de queso, croissant, mantecada, torta de queso, almojábanas, pan de yuca, galletas; entre otros	Todos los días	12g - 40g	12g - 60g	24g - 70g	32g - 95g	32g - 120g
FRUTAS	Porción de fruta entera	3 veces por semana	Mínimo 100g	Mínimo 100g	Mínimo 120g	Mínimo 120g	Mínimo 120g
AZUCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	Barra de granola, bocadillo, chocolatina, leche condensada, arequipe, panelitas de leche, rollito de leche, maní de sal con uvas pasas, entre otros	2 veces por semana	12g - 40g	12g - 40g	13g - 50g	13g - 50g	13g - 50g
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ			
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL		MND 02187			