

JM / JT PREPARADO EN SITIO					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE					
OPERADOR:				MUNICIPIO	FLORENCIA
DEPARTAMENTO	CAQUETA				
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
BEBIDA CON LECHE (LÁCTEOS Y AZÚCAR)	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	REFRESCO DE AVENA SABORIZADA CON LECHE	COLADA DE PLÁTANO EN LECHE
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO TORTILLA	POLLO GUISADO		LENTEJA GUISADA /HUEVO	HUEVO PERICO
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ ASADA	ARROZ BLANCO	GALLETA SALADA TIPO CRACKER	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
FRUTA	NARANJA		BANANO		
AGUA	AGUA PARA EL CONSUMO	AGUA PARA EL CONSUMO	AGUA PARA EL CONSUMO	AGUA PARA EL CONSUMO	AGUA PARA EL CONSUMO
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No.7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA CON LECHE (LÁCTEOS Y AZÚCAR)	AGUA DE PANELA CON LECHE	REFRESCO DE AVENA SABORIZADA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	REFRESCO DE AVENA EN LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO FRITO	ARVEJA GUISADA /HUEVO		HUEVO PERICO	POLLO GUISADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ ASADA	ARROZ BLANCO	AREPA DE MAIZ ASADA CON QUESO	PAN BLANCO	ARROZ BLANCO
FRUTA	MANZANA		MANDARINA		
AGUA	AGUA PARA EL CONSUMO	AGUA PARA EL CONSUMO	AGUA PARA EL CONSUMO	AGUA PARA EL CONSUMO	AGUA PARA EL CONSUMO
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA CON LECHE (LÁCTEOS Y AZÚCAR)	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	REFRESCO DE AVENA SABORIZADA EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA EN LECHE	REFRESCO DE AVENA
ALIMENTO PROTEICO	POLLO EN TIRITAS	LENTEJA GUISADA /HUEVO TORTILLA	HUEVO TORTILLA		HUEVO PERICO
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	AREPA DE MAIZ ASADA	GALLETA SALADA TIPO CRACKER	ARROZ BLANCO
FRUTA				GRANADILLA	MANDARINA
AGUA	AGUA PARA EL CONSUMO	AGUA PARA EL CONSUMO	AGUA PARA EL CONSUMO	AGUA PARA EL CONSUMO	AGUA PARA EL CONSUMO
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA CON LECHE (LÁCTEOS Y AZÚCAR)	JUGO DE MANGO EN LECHE	REFRESCO DE AVENA EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	AGUA DE PANELA EN LECHE
ALIMENTO PROTEICO	POLLO GUISADO	HUEVO REVUELTO		CARNE GUISADA EN CUADRITOS	ARVEJA GUISADA /HUEVO TORTILLA
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	YUCA FRITA	AREPA DE MAIZ ASADA CON QUESO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
FRUTA		MANZANA	NARANJA		
AGUA	AGUA PARA EL CONSUMO	AGUA PARA EL CONSUMO	AGUA PARA EL CONSUMO	AGUA PARA EL CONSUMO	AGUA PARA EL CONSUMO
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ		
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02187	



La educación  
es de todos

MinEducación

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

GRUPO DE EDAD	PREESCOLAR	OPERADOR						
DEPARTAMENTO	CAQUETA	MUNICIPIO	FLORENCIA					
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA			AFROCOLOMBIANO / PALENGUEROS			
	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)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122	0,1	13,0
		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	10	10	47	0,4	1,7	7,6	4	0,4	10,0
ALIMENTO PROTEICO	TORTILLA DE HUEVO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	50	74	6,2	5,3	0,1	26	0,8	49,5
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAÍZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	30	30	165	4,7	1,65	32,75	9	1,35	0,3
FRUTA	PORCIÓN DE NARANJA	Naranja	C062	132,8	80	32	0,56	0,24	7,04	26,4	1,04	1,6
TOTAL MENÚ						382,225	15,276	12,354	52,4805	187,435	3,6465	74,4
RECOMENDACIÓN						1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						29%	34%	29%	29%	27%	65%	7%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

MND 02187



La educación  
es de todos

MinEducación

#### FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

#### 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)
LÁCTEOS	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	Guayaba, madura, cruda	C031	50	38	27	0,34	0,1	5,0	5	0,1
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122	0,1
ALIMENTO PROTEICO	POLLO GUISADO	Carne de pollo, pechuga con piel	F085	62,5	50	82,5	10,35	4,6	0	5,5	0,35
		Cebolla junca, tallos	B029	37,5	22,5	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15
		Zanahoria, cruda	B110	12,5	8	2,96	0,056	0,008	0,672	2,16	0,032
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	15	15	104,7	2,01	0,12	23,94	3,9	0,24
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0
FRUTA											0
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	19,85	0	0	4,965	0	0,005
GRASAS		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0
TOTAL MENÚ					351,105	16,3825	13,3185	40,474	187,735	1,0045	282,98
RECOMENDACIÓN					1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN					27%	36%	31%	22%	27%	18%	25%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ

FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02187
-------	--	-----------------------	-----------

La educación  
es de todos

MinEducación

## FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)
LÁCTEOS	AGUA DE PANELA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3
CEREALES ACOMPAÑANTE	GALLETA TIPO CRACKER	Galleta salada tipo cracker	A026	30	30	133,8	2,52	5,16	20,46	32,1	0,78
FRUTA	BANANO	Banano manzano, maduro nubla	C011	100	80	92	0,96	0,16	21,6	4,8	0,32
AZÚCARES	PANELA	Panela	K033	7	7	25	0,0	0,0	6,3	3	0,3
GRASAS											0
TOTAL MENÚ						305,28	6,722	8,527	51,574	159,84	1,743
RECOMENDACIÓN						1300	45,5	43,3	182	700	5,6
% ADECUACIÓN						23%	15%	20%	28%	23%	31%
LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ											20%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

MND 02187

La educación  
es de todos

Mineducación

## FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

## 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)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	
LÁCTEOS	REFresco de AVENASABORIZADA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3	
		Avena saborizada	A029	10	10	64,3	1,26	0,57	6,04	0,37	8,6	
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJA GUISADA	Lenteja	T026	7	7	32,5	2,35	0,06	5,65	7	0,95	
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	193,905	
	HUEVO	Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	50	74	6,2	5,3	0,1	26	0,8	
		Arroz blanco, crudo	A010	15	15	104,7	2,01	0,12	23,94	3,9	0,24	
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	
AZÚCARES	AZÚCAR BLanca	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	193,905	
		Azúcar, blanco	K003	7	7	19,85	0	0	4,965	0	0,005	
TOTAL MENÚ						401,505	15,387	14,326	45,3735	210,105	11,1865	
RECOMENDACIÓN						1300	45,5	43,3	182	700	5,6	
% ADECUACIÓN						31%	34%	33%	25%	30%	1133	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ						
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ
FIRMA	

La educación  
es de todos

MinEducación

## FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	
LÁCTEOS	COLADA DE PLATANO EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3	
		Harina de platanito	B057	10	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	
CEREALES ACOMPAÑANTE	ARROZ	Arroz blanco, crudo	A010	15	15	104,7	2,01	0,12	23,94	3,9	0,24	
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	193,905	
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO	Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	
		Huevo de gallina, entero, Azúcar	J004	55	50	74	6,2	5,3	0,1	26	0,8	
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	
		Azúcar, blanco	K003	7	7	19,85	0	0	4,965	0	0,005	
		TOTAL MENÚ				304,705	11,777	13,696	33,6835	202,735	1,6365	
RECOMENDACIÓN						1300	45,5	43,3	182	700	5,6	
% ADECUACIÓN						23%	26%	32%	19%	29%	22%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

MND 02187

La educación  
es de todos

MinEducación

## FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

## 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)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)
LÁCTEOS	AGUA DE PANELA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO FRITO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	50	74	6,2	5,3	0,1	26	0,8
CEREALES ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAÍZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	30	30	165	4,7	1,65	32,75	9	1,35
FRUTA	PORCIÓN DE MANZANA	Manzana, maduro, pulpa	C054	94	80	50,4	0,24	0,16	12	12,8	0,24
GRASAS		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0
AZÚCARES	PANELA	Panela	K033	7	7	19,85	0	0	4,965	0	0,005
TOTAL MENÚ						408,005	14,377	15,356	53,0635	168,035	2,7365
RECOMENDACIÓN						1300	45,5	43,3	182	700	5,6
% ADECUACIÓN						31%	32%	35%	29%	24%	49%
						5%					

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ

FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02187
-------	--	-----------------------	-----------

La educación  
es de todos

Mineducación

## FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

## 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)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	REFresco de AVENASaborizada EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3	0
		Avena saborizada	A029	10	10	64,3	1,26	0,57	6,04	0,37	8,6	0,3
ALIMENTO PROTEICO	ARVEJA GUISADA	Arveja seca	T003	7	7	31,9	2,39	0,08	5,4	6	0,46	1,05
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
	HUEVO TORTILLA	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	50	74	6,2	5,3	0,1	26	0,8	49,5
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	15	15	104,7	2,01	0,12	23,94	3,9	0,24	0,3
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
TOTAL MENÚ						400,905	15,427	14,346	45,1235	209,105	10,6965	442,56
RECOMENDACIÓN						1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACION						31%	34%	33%	25%	30%	191%	39%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

MND 02187

La educación  
es de todos

MinEducación

## FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

## 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)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)
LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122	0,1
		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	10	10	47	0,4	1,7	7,6	4	0,4
ALIMENTO PROTEICO	QUESO CAMPESINO	Queso campesino	G017	30	30	79,2	5,64	6,09	0,48	175,8	0,12
CEREALES ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAÍZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	30	30	165	4,7	1,65	32,75	9	1,35
FRUTA	PORCIÓN DE MANDARINA	Mandarina	C050	120	80	0,72	0,08	9,12	28	0,24	0,16
TOTAL MENÚ				356,39	10,42	16,86	61,23	185,04	1,63	282,4	
RECOMENDACIÓN				1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133	
% ADECUACIÓN				27%	23%	39%	34%	26%	29%	25%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

MND 02187

La educación  
es de todos

MinEducación

## FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

## 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)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)
LÁCTEOS	REFRESCO DE AVENA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3
		Avena en hojuelas	A012	10	10	64,3	1,26	0,57	6,04	0,37	8,6
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO	Huevo de gallina	J004	55,5	50	75	6,3	5,4	0,35	26,5	0,85
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15
		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	193,905
CEREALES ACOMPAÑANTE	PAN BLANCO	Pan blanco	A060	30	30	115,8	2,3	1,2	23,9	30,8	1,05
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	19,85	0	0	4,965	0	0,005
TOTAL MENÚ						378,55	13,27	15,39	39,335	226,77	11,005
RECOMENDACIÓN						1300	45,5	43,3	182	700	5,6
% ADECUACIÓN						29%	29%	36%	22%	32%	197%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			

La educación  
es de todos

MinEducación

## FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

## 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)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
LÁCTEOS	JUGO DE MANGO CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122	0,1	13,0	
		Mango común, crudo	C051	60	30	24	0,2	0,0	5,1	5	0,2	30,0	
ALIMENTO PROTEICO	POLLO GUISADO	Carne de pollo, pechuga con hueso	F085	62,5	50	82,5	10,35	4,6	0	5,5	0,35	31,5	
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5	
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6	
		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905	
CEREALES ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	15	15	104,7	2,01	0,12	23,94	3,9	0,24	0,3	
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5	
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905	
		Azúcar, blanco	K003	7	7	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0	
		TOTAL MENÚ				348,02	16,289	13,208	40,457	188,7	1,06	466,21	
RECOMENDACIÓN						1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133	
% ADECUACIÓN						27%	36%	31%	22%	27%	19%	41%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

MND 02187

La educación  
es de todos

MinEducación

## FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

## MENÚ No. 11

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO	PESO	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
				BRUTO (g)	NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
LÁCTEOS	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	Guayaba, madura, cruda	C031	50	38	27	0,34	0,1	5,0	5	0,1	37,5	
		Lecche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122	0,1	13,0	
ALIMENTO PROTEICO	POLLO EN TIRITAS	Carne de pollo, pechuga con	F085	62,5	50	82,5	10,35	4,6	0	5,5	0,35	31,5	
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5	
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6	
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	15	15	104,7	2,01	0,12	23,94	3,9	0,24	0,3	
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5	
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905	
		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0	
TOTAL MENÚ					350,945	16,4465	13,3205	40,352	189,075	1,0225	473,71		
RECOMENDACIÓN					1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133		
% ADECUACIÓN					27%	36%	31%	22%	27%	18%	42%		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ										
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187				



La educación  
es de todos

MinEducación

#### FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

#### 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)
LÁCTEOS	REFresco DE AVENA SABORIZADA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3
		Avena saborizada	A029	10	10	64,3	1,26	0,57	6,04	0,37	8,6
ALIMENTO PROTEICO	LENTESA GUISADA	Lenteja	T026	7	7	32,5	2,35	0,06	5,65	7	0,95
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	HUEVO FRITO	J004	55,5	50	75	6,3	5,4	0,35	26,5	0,85
		Arroz blanco, crudo	A010	15	15	104,7	2,01	0,12	23,94	3,9	0,24
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	193,905
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0
		Azúcar, blanco	K003	7	7	19,85	0	0	4,965	0	0,005
GRASAS		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0
TOTAL MENÚ					402,75	15,45	14,38	45,575	210,37	11,195	463,4
RECOMENDACIÓN					1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN					31%	34%	33%	25%	30%	200%	41%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

MND 02187



La educación  
es de todos

MinEducación

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

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)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)
LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122	0,1
		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	10	10	47	0,4	1,7	7,6	4	0,4
ALIMENTO PROTEICO	TORTILLA DE HUEVO	Huevo de gallina	J004	55,5	50	75	6,3	5,4	0,35	26,5	0,85
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAÍZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	30	30	165	4,7	1,65	32,75	9	1,35
TOTAL MENÚ					351,47	14,779	12,168	45,642	161,3	2,615	92,8
RECOMENDACIÓN					1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN					27%	32%	28%	25%	23%	47%	8%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			



La educación  
es de todos

MinEducación

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

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)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)
LÁCTEOS	AGUA DE PANELA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3
CEREALES ACOMPAÑANTE	GALLETA TIPO CRACKER	Galleta salada tipo cracker	A026	30	30	133,8	2,52	5,16	20,46	32,1	0,78
FRUTA	GRANADILLA	Granadilla	C028	120	80	0,72	0,08	9,12	28	0,24	0,16
AZÚCARES	PANELA	Panela	K033	7	7	19,85	0	0	4,965	0	0,005
TOTAL MENÚ						208,37	5,8	17,48	56,625	152,34	1,245
RECOMENDACIÓN						1300	45,5	43,3	182	700	5,6
% ADECUACIÓN						16%	13%	40%	31%	22%	19%

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

La educación  
es de todos

MinEducación

## FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

## 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)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)
LÁCTEOS	REFresco de AVENA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3
		Avena en hojuelas	A012	10	10	64,3	1,26	0,57	6,04	0,37	8,6
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO	Huevo de gallina	J004	55,5	50	75	6,3	5,4	0,35	26,5	0,85
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	15	15	104,7	2,01	0,12	23,94	3,9	0,24
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	193,905
		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0
FRUTA	PORCIÓN DE MANDARINA	Mandarina	C050	122	80	50	0,9	0,1	11,4	35	0,3
AZÚCARES	AZÚCAR BLanca	Azúcar, blanco	K003	7	7	19,85	0	0	4,965	0	0,005
TOTAL MENÚ						420,25	14	14,42	51,325	238,37	10,545
RECOMENDACIÓN						1300	45,5	43,3	182	700	5,6
% ADECUACIÓN						32%	31%	33%	28%	34%	188%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ					
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			

La educación  
es de todos

MinEducación

## FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

## 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)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	JUGO DE MANGO CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122	0,1	13,0
		Mango común, crudo	C051	60	30	24	0,2	0,0	5,1	5	0,2	30,0
ALIMENTO PROTEICO	POLLO GUISADO	Carne de pollo, pechuga con piel	F085	62,5	50	82,5	10,35	4,6	0	5,5	0,35	31,5
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	15	15	104,7	2,01	0,12	23,94	3,9	0,24	0,3
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
TOTAL MENÚ						348,02	16,289	13,208	40,457	188,7	1,06	466,21
RECOMENDACIÓN						1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						27%	36%	31%	22%	27%	19%	41%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			



La educación  
es de todos

MinEducación

#### FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

#### 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)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)
LÁCTEOS	REFresco de AVENA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	54	5,2	3,2	3,2	120	0,3
		Avena en hojuelas	A012	10	10	64,3	1,26	0,57	6,04	0,37	8,6
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina	J004	55,5	50	75	6,3	5,4	0,35	26,5	0,85
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	YUCA FRITA	Yuca, cruda	B107	45	30	91,8	0,54	0,06	22,26	4,2	0,42
		Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0
FRUTA	PORCIÓN DE MANZANA	Manzana, maduro, pulpa	C054	94	80	50,4	0,24	0,16	12	12,8	0,24
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	19,85	0	0	4,965	0	0,005
<b>TOTAL MENÚ</b>						<b>400,35</b>	<b>13,54</b>	<b>14,39</b>	<b>48,815</b>	<b>163,87</b>	<b>10,415</b>
<b>RECOMENDACIÓN</b>						<b>1300</b>	<b>45,5</b>	<b>43,3</b>	<b>182</b>	<b>700</b>	<b>5,6</b>
<b>% ADECUACIÓN</b>						<b>31%</b>	<b>30%</b>	<b>33%</b>	<b>27%</b>	<b>23%</b>	<b>186%</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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

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)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)
LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122	0,1
		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	10	10	47	0,4	1,7	7,6	4	0,4
ALIMENTO PROTEICO	QUESO CAMPESINO	Queso campesino	G017	30	30	79,2	5,64	6,09	0,48	175,8	0,12
CEREAL ACOMPAÑANT	AREPA DE MAÍZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	30	30	165	4,7	1,65	32,75	9	1,35
FRUTA	PORCIÓN DE NARANJA	Naranja	C062	132,8	80	32	0,56	0,24	7,04	26,4	1,04
TOTAL MENÚ					387,67	14,679	13,098	52,812	337	2,925	305,4
RECOMENDACIÓN					1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN					30%	32%	30%	29%	48%	52%	27%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			

La educación  
es de todos

MinEducación

## FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

## 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)
LÁCTEOS	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	Guayaba, madura, cruda	C031	50	38	27	0,34	0,1	5,0	5	0,1
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122	0,1
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE RES GUISADA	Carne de res, magra	F099	50	50	124,5	8,6	10	0	3	1,35
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	15	15	104,7	2,01	0,12	23,94	3,9	0,24
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05
		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	193,905
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	19,85	0	0	4,965	0	0,005
TOTAL MENÚ						392,945	14,6965	18,7205	40,352	186,575	2,0225
RECOMENDACIÓN						1300	45,5	43,3	182	700	5,6
% ADECUACIÓN						30%	32%	43%	22%	27%	36%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ					
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187		

La educación  
es de todos

MinEducación

## FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

## 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)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	
LÁCTEOS	AGUA DE PANELA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3	
ALIMENTO PROTEICO	ARVEJA GUISADA	Arveja seca	T003	7	7	31,9	2,39	0,08	5,4	6	0,46	
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	
	HUEVO TORTILLA	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	193,905	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	50	74	6,2	5,3	0,1	26	0,8	
		Arroz blanco, crudo	A010	15	15	104,7	2,01	0,12	23,94	3,9	0,24	
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	193,905	
AZÚCARES	PANELA	Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	
		Panela	K033	7	7	19,85	0	0	4,965	0	0,005	
TOTAL MENÚ						336,605	14,167	13,776	39,0835	208,735	2,0965	
RECOMENDACIÓN						1300	45,5	43,3	182	700	5,6	
% ADECUACIÓN						26%	31%	32%	21%	30%	37%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ										
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL													
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO													
GRUPO DE EDAD	PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA			OPERADOR									
DEPARTAMENTO	CAQUETA			MUNICIPIO	FLORENCIA								
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA			AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS								
	RAIZAL	ROM			SIN PERTENENCIA ÉTNICA								
MENU No. 1													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	E DEL ALIMENTO (Ingred)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES							
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIo (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEÍCO	ARVEJA GUISADA	Arveja seca	T003	12	12.0	95.7	7.2	0.2	16.2	18.0	1.4	0.6	
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6	
	HUEVO REVUELTO	Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
		Huevo de gallina	J004	55.5	50	105	8.82	1.76	0.49	37.1	1.19	69.5	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Aceite de soya	D012	5	5.0	45.0	0.0	5.0	0.0	0.0	0.0		
		Arroz blanco, crudo	A010	40	40	157.05	3.015	0.18	35.91	5.85	0.36	0.8	
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	1.875	
	TUBERCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE	Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
		Plátano hielto, verde, crudo	B092	120	60	151	1.1	0.2	36.3	0	0	31.2	
		Aceite de soya	D012	5	5.0	45.0	0.0	5.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	LECHUGA EN TIRITAS	Lechuga común	B059	102.2	60	4.8	0.48	0.06	0.72	26.4	0.54	3	
		Mora de castilla, pulpa	C061	70	65	37.8	0.6	0.06	8.76	25.2	1.02	0.65	
		Sal	K003	8	8	39.7	0	0	0.93	0	0.01	0	
	FRUTA	JUGO DE MORA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	81	4.8	4.8	4.8	180	0.45	0
		TOTAL MENU					811.7	26.2	28.1	114.0	341.7	5.4	680.7
		RECOMENDACIÓN					1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN					50%	46%	52%	50%	43%	53%	58%		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA				MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187					
MENU No. 2													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	E DEL ALIMENTO (Ingred)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES							
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIo (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEÍCO	ESTOFADO DE POLLO	Pollo, pechuga con	F085	65	50	132	17.56	7.36	0	8.8	0.56	31.5	
		Arveja verde, cruda	B019	5	5	1.2	0.82	0.03	2.11	3.6	0.24	0.25	
		Cebolla cabezona	B027	5.55	5	1.65	0.07	0.005	0.325	3.2	0.035	0	
	CEREAL	ARROZ DE PIMENTON	Tomate, pulpa	B103	8.75	7	1.26	0.063	0.007	0.231	31.92	0.105	0.42
			Zanahoria, cruda	B110	11.8	10	3.7	0.07	0.01	0.84	2.7	0.04	3.5
			Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
TUBERCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE	YUCA COCIDA	Arroz blanco, crudo	A010	40	40	157.05	4.015	0.18	35.91	5.85	0.36	0.8	
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	
		Pimentón rojo	B080	11.8	10	3.2	0.19	0.03	0.54	23.7	0.39	0.4	
	VERDURA FRÍA O CALIENTE	LECHUGA Y ZANAHORIA	Sal	L015	0.5	0.5	4	0	0	0	0	193.905	
			Yuca, cruda	P094	85	60	153	0.9	0.1	37.1	7	0.7	8.4
			Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
FRUTA	JUGO DE NARANJA	Lechuga común	B059	72.8	40	3.2	0.32	0.04	0.48	17.6	0.36	2	
		Zanahoria, cruda	B110	23.6	20	7.4	0.14	0.02	1.68	5.4	0.08	7	
		Naranja	C062	99.6	65	24	0.42	0.18	5.28	19.8	0.78	1.3	
	AZÚCARES	JUGO DE NARANJA	Azúcar blanco	K003	8	8	39.7	0	0	0.93	0	0.01	0
		TOTAL MENU					588.56	24.628	12.967	94.701	131.32	3.685	638.035
		RECOMENDACIÓN					1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN					36%	43%	24%	42%	16%	59%	53%		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA				MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187					



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL ALMUERZO PREPARADO EN SITIO				
GRUPO DE EDAD	PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA	OPERADOR		
DEPARTAMENTO	CAQUETA	MUNICIPIO	FLORENCIA	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA RAIZAL	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA ROM	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS SIN PERTENENCIA ÉTNICA	

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL														
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO														
GRUPO DE EDAD	PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA			OPERADOR										
DEPARTAMENTO	CAQUETA			MUNICIPIO	FLORENCIA									
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS									
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA									
MENU No. 3														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	DE DEL ALIMENTO (Ingréd)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)				
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOL	Erijol cargamento	T011	12	12	96.6	6.84	0.45	16.32	52.5				
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75				
	HUEVO FRITO	Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6				
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	1.41				
	CEREAL	Huevo de gallina	J004	55	50	90	7.56	6.48	0.42	31.8				
		Arroz blanco, crudo	A010	40	40	157.05	3.015	0.18	35.91	69.5				
	ARROZ BLANCO	Acete de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0				
		Arroz blanco, crudo	A010	40	40	157.05	3.015	0.18	35.91	69.5				
	TUBERCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE VERDURA FRIA O CALIENTE	Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75				
		Plátano hartoñ, verde, crud	B092	120.0	60.0	158.0	1.2	0.2	37.8	8.0				
	PATACONES	Acete de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0				
		Tomate, pulpa	B103	75	60	10.8	0.5	0.1	2.0	273.6				
	FRUTA	TOMATE EN RODAJAS												
		JUGO DE MANGO EN LECHE												
	AZÚCARES	Mango tommry, maduro, piñóna	C052	92.28	65	114	0.24	0.06	28.14	0				
		Azúcar, blanco	K003	8	8	39.7	0	0	9.93	0				
	LÁCTEOS	LECHE ENTERA												
	Leche de vaca, entera			G008	13	13	81	4.8	4.8	180				
										0.45				
										0				
	TOTAL MENU					898.75	24.405	27.25	136.18	600.85				
	RECOMENDACIÓN					1628	57	54.3	228.1	800				
	% ADECUACIÓN					54%	43%	50%	60%	75%				
										78% 40%				
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ										
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187						

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO												
GRUPO DE EDAD	PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA			OPERADOR								
DEPARTAMENTO	CAQUETA			MUNICIPIO	FLORENCIA							
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS								
	RAIZAL	ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA								
MENU No. 4												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	DE DEL ALIMENTO (Ingred)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIo (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTÉICO	POLLO SUDADO	Carne de pollo, pechuga con piel	F085	65	50	132	16.56	7.36	0	8.8	0.56	31.5
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6
		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
CEREALES	ESPAQUETI	Pasta alimenticia	A072	40	40	141.6	4.68	0.16	30.36	8.4	0.4	2
		Tomate, pulpa	B103	8.75	7	1.26	0.063	0.007	0.231	31.92	0.105	0.42
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
TUBERCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREALES	TAJADA DE MADURO	Plátano hondo, maduro, crudo	B089	85	60	151	1.1	0.2	36.3	0	0	2.4
		Aceite de soya	D012	10	10	90	0	10	0	0	0	0
		Zanahoria, cruda	B098	37.5	30	132	0.42	0	2.88	9.6	0.24	21.3
VERDURA FRÍA O CALIENTE	REMOLACHA, ZANAHORIA Y CEBOLLA	Remolacha, sin cáscara, cruda	B110	23.6	20	7.4	0.14	0.02	1.68	5.4	0.08	7
		Cebolla cabezona	B027	11.1	10	3.3	0.14	0.01	0.65	6.4	0.07	0
		Limón, pulpa	C044	120	60	24.6	0.18	0.18	5.58	0	0	2.4
FRUTA AZÚCARES	LIMONADA DE PANELA	Panela	K033	8	8	19.85	0	0	4.965	0	0.005	0
		TOTAL MENU			633.81	23.493	22.957	83.526	119.62	1.66	263.025	
RECOMENDACIÓN				1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200		
% ADECUACIÓN				1629	41%	42%	37%	15%	27%	22%		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO												
GRUPO DE EDAD	PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA			OPERADOR								
DEPARTAMENTO	CAQUETA		MUNICIPIO	FLORENCIA								
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS								
	RAIZAL	ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA								
MENU No. 5												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	DE DEL ALIMENTO (Ingred)	CÓDIGO	PESO	PESO	CALORIAS Y NUTRIENTES						
				BRUTO (g)	NETO (g)	CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIo (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	Carne de cerdo, magra	F011	65	50	99	10.05	5.95	1.35	2.5	1	25.5
		Aceite de soya	D012	6	5	45	0	5	0	0	0	0
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	A010	40	40	157.05	3.015	0.18	35.91	5.85	0.36	0.8
		Cebolla blanca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
	Zanahoria, cruda	B110	23.6	20	7.4	0.14	0.02	1.68	5.4	0.08	7	
	Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREALES	PAPA CRIOLLA SALADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	B071	60	60	86	2.2	0.1	18.9	1	1	10.8
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TOMATE Y PEPINO	Tomate, pulpa	B103	37.5	30	5.4	0.27	0.03	0.99	136.8	0.45	1.8
		cáscara	B077	39.9	30	3	0.15	0.03	0.54	15.3	0.21	0.798
FRUTA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	Guayaba, maduro, pulpa	C031	79.8	65	23.4	0.54	0.18	4.92	7.8	0.48	1.95
AZÚCARES		Azúcar, blanco	K003	8	8	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0
LÁCTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera	G008	13	13	81	4.8	4.8	4.8	180	0.45	0
TOTAL MENU				548.35	21.225	16.295	79.295	356.4	4.065	243.303		
RECOMENDACIÓN				1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200		
% ADECUACIÓN				34%	37%	30%	35%	45%	66%	20%		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA				MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187					

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO												
GRUPO DE EDAD	PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA			OPERADOR								
DEPARTAMENTO	CAQUETA			MUNICIPIO								
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA			COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS							
	RAIZAL			ROM	SIN PERTENENCIA ÉTNICA							
MENU No. 6												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	E DEL ALIMENTO (Ingrd)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO EN TIRITAS	Camé de pollo, pechuga con piel	F085	65	50	132	16.56	7.36	0	8.8	0.56	31.5
		Cebolla cabezona	B027	5.65	5	1.65	0.07	0.005	0.325	3.2	0.035	0
		Tomate, pulpa	B103	8.75	7	1.26	0.063	0.007	0.231	31.92	0.105	0.42
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Aceite de soya	D012	10	10	90	0	10	0	0	0	0
CEREALES	ESPAÑUETI	Pasta alimenticia	A072	40	40	141.6	4.68	0.16	30.36	8.4	0.4	2
		Tomate, pulpa	B103	8.75	7	1.26	0.063	0.007	0.231	31.92	0.105	0.42
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
TUBERCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREALES	MONEDITAS DE PATANO	Aceite de soya	D012	10	10	90	0	10	0	0	0	0
		Plátano harrón, maduro, crudo	B089	85	60	151	1.1	0.2	36.3	0	0	2.4
		Lechuga común	B059	45.5	25	2	0.2	0.025	0.3	11	0.225	1.25
VERDURA FRÍA O CALIENTE	LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	Tomate, pulpa	B103	31.25	25	4.5	0.225	0.025	0.825	114	0.375	1.5
		Cebolla cabezona	B027	11.1	10	3.3	0.14	0.01	0.65	6.4	0.07	0
FRUTA	JUGO DE MANGO EN LECHE	Mango tommy, maduro, pulpa	C052	92.28	65	114	0.24	0.06	28.14	0	0	0
		Azúcar, blanco	K003	8	8	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0
LÁCTEOS		Leche de vaca, entera	G008	13	13	81	4.8	1.8	180	0.45	0	
TOTAL MENU				854.67	28.201	32.684	112.367	397.39	2.36	234.145		
RECOMENDACIÓN				1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200		
% ADECUACIÓN				52%	49%	60%	49%	50%	38%	20%		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL														
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO														
GRUPO DE EDAD	PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA			OPERADOR										
DEPARTAMENTO	CAQUETA			Municipio	FLORENCIA									
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS										
	RAIZAL	ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA										
MENU No. 7														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	DE DEL ALIMENTO (Ingréd)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES								
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIo (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)		
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina	J004	55.5	50	105	8.82	7.56	0.49	37.1	1.19	69.5		
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.905	
		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	0	
	FRIJOL	Frijol cargamento	T011	12	12	96.6	6.84	0.45	16.32	52.5	1.41	1.2		
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75		
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6		
CEREAL	ARROZ BLANCO	Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905		
		Arroz blanco, crudo	A010	40	40	157.05	3.015	0.18	35.91	5.85	0.36	0.8		
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75		
		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	0	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE	PATACONES	Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905		
		Plátano hondo, verde, crudo	B092	120.0	60.0	158.0	1.2	0.2	37.8	8.0	0.5	15.6		
		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0		
	VERDURA FRIA O CALIENTE	ZANAHORIA Y TOMATE	Tomate, pulpa	B103	33.3	30	9.3	0.63	0	1.68	18	0.3	1.8	
			Zanahoria, cruda	B110	35.4	30	11.1	0.21	0.03	2.52	8.1	0.12	10.5	
			FRUTA	JUGO DE PAPAYA	Papaya, maduro, pulpa	C065	85.2	65	18	0.3	0.06	4.08	14.4	0.18
Azúcar, blanco	K003	8			8	39.7	0	0	0.93	0	0.01	0		
TOTAL MENU						734.4	21.2	23.5	109.6	193.1	4.3	666.5		
RECOMENDACIÓN				1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200				
% ADECUACIÓN				45%	37%	43%	48%	24%	69%	57%				
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ										
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187						

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO												
GRUPO DE EDAD	PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA			OPERADOR								
DEPARTAMENTO	CAQUETA			MUNICIPIO	FLORENCIA							
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS								
	RAIZAL	ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA								
MENU No. 8												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	DE DEL ALIMENTO (Ingred)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIo (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO EN CUADRITOS	Came de pollo, pechuga con piel	F085	65	50	99	12.42	5.52	0	6.6	0.42	31.5
		Cebolla juncia, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
CEREAL	ARROZ BLANCO	Cebolla juncia, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		arroz blanco, crudo	A010	40	40	157.05	5.015	0.18	35.91	5.85	0.36	0.8
		Acete de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
TUBERCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DEDICADOS DE	DEDITOS DE YUCA FRITOS	Yuca, cruda	P094	60	70	153	0.9	0.1	37.1	7	0.7	9.8
		Acete de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TOMATE Y PEPINO	Tomate, pulpa	B103	37.5	30	5.4	0.27	0.03	0.99	136.8	0.45	1.8
		Pepino cohombro, sin cáscara	B077	39.9	30	3	0.15	0.03	0.54	15.3	0.21	0.6
FRUTA	JUGO DE GAYABA EN LECHE	Guayaba, maduro, pulpa	C031	79.8	65	23.4	0.54	0.18	4.92	7.8	0.48	1.95
		Azúcar, blanco	K003	8	8	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0
AZUCARES	LACTEO	Leche entera	G008	13	13	81	4.8	4.8	4.8	180	0.45	0
		Leche de vaca, entera										
TOTAL MENÚ				557.15	11.885	15.34	95.07	401.85	2.86	404.86		
RECOMENDACION				1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200		
% ADECUACIÓN				34%	21%	28%	42%	50%	46%	34%		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA				MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187					

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO												
GRUPO DE EDAD	PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA			OPERADOR								
DEPARTAMENTO	CAQUETA			Municipio	FLORENCIA							
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS								
	RAIZAL	ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA								
MENU No. 9												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	DE DEL ALIMENTO (Ingred)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIo (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	Carne de cerdo, magra	F011	65	50	118.8	12.06	7.14	1.62	3	1.2	26
		Aciete de soya	D012	6	5	45	0	5	0	0	0	0
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	40	40	157.05	3.015	0.18	35.91	5.85	0.36	0.8
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
TUBÉRCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREALES	PLÁTANO MADURO COCIDO	Aciete de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TOMATE Y CEBOLLA EN CUADRITOS	Plátano hartoñ, maduro, crudo	B089	120	60	151	1.1	0.2	36.3	0	0	2.4
		Tomate, culebra	B103	37.5	30	6.3	0.315	0.035	1.155	159.6	0.625	1.8
FRUTA	LIMONADA	Cebolla cabezona	B027	32.7	30	8.25	0.35	0.025	1.625	16	0.175	0
		Limón, culebra	C044	120	60	24.6	0.18	0.18	5.58	0	0	2.4
AZUCARES	Azúcar, blanco	K003	8	8	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0	
		TOTAL MENU			597.1	17.08	17.765	92.395	186.2	2.295	228.055	
RECOMENDACION			1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200			
% ADECUACIÓN			37%	30%	33%	41%	23%	37%	19%			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA				MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187					

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO												
GRUPO DE EDAD	PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA			OPERADOR								
DEPARTAMENTO	CAQUETA			Municipio	FLORENCIA							
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS								
	RAIZAL	ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA								
MENU No. 10												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	DE DEL ALIMENTO (Ingred)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIo (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja	T026	12	12	97.5	7.05	0.18	16.95	21	2.85	3.24
		Cabolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
	HUEVO TORTILLA	Huevo de gallina	J004	55	50	90	7.66	6.48	0.42	31.8	1.02	69.6
		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	40	40	157.05	3.015	0.18	35.91	5.85	0.36	0.8
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE	PAPA SALADA	Papa común, sin cáscara, cruda	B065	60.0	60.0	93.0	1.9	0.1	21.1	4.0	1.1	3.6
		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Tomate, pulpa	B103	38.7	30	6.3	0.315	0.035	1.155	159.6	0.525	1.8
		Zanahoria, cruda	B110	35.4	30	11.1	0.21	0.03	2.52	8.1	0.12	10.5
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TOMATE Y ZANAHORIA											
FRUTA												
AZÚCARES												
LÁCTEOS												
TOTAL MENU					753.05	25.66	26.885	102.425	484.65	7.655	673.905	
RECOMENDACIÓN					1629	57	54.3	226.1	800	6.2	1200	
% AUFUCCIÓN					46%	45%	50%	45%	61%	12.3%	56%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA				MATRICULA PROFESIONAL			MND 02187					

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL													
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO													
GRUPO DE EDAD	PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA			OPERADOR									
DEPARTAMENTO	CAQUETA			MUNICIPIO	FLORENCIA								
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLombiano / PALENQUEROS									
	RAIZAL	ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA									
MENU No. 11													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	DE DEL ALIMENTO (Ingred)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES							
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOL	Erijol cargamento	T011	12	12	96.6	6.84	0.45	16.32	52.5	1.41	1.2	
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	
		Tomate pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
	HUEVO TORTILLA	Huevo de gallina	J004	55	50	90	7.56	6.48	0.42	31.8	1.02	69.6	
		Acete de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	40	40	157.05	3.015	0.18	35.91	5.85	0.36	0.8	
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	
		Acete de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
TOBERCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREALES	PAPA COCIDA	Papa común, sin cáscara, cruda	B065	60	60	93	1.9	0.1	21.1	4	1.1	3.6	
		Sal	L015	95	70	0	0	0	0	0	0	27146.7	
		LECHUGA Y ZANAHORIA	Lechuga común	B059	72.8	40	3.2	0.32	0.04	0.48	17.6	0.36	2
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ZANAHORIA	Zanahoria, cruda	B110	23.6	20	7.4	0.14	0.02	1.68	5.4	0.08	7	
		Mango tommy, maduro, pulpa	C052	92.28	65	114	0.24	0.06	28.14	0	0	0	
			Acetar, blanco	K003	8	8	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0
FRUTA	JUGO DE MANGO EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	81	4.8	4.8	4.8	180	0.45	0	
				Acete de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0
			TOTAL MENU		821.55	25.025	27.15	119.66	346.25	4.99	27620.71		
AZÚCARES	RECOMENDACIÓN			1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200			
	% ADECUACIÓN			50%	44%	50%	52%	43%	80%	2302%			
	NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ							
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187					

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL ALMUERZO PREPARADO EN SITIO												
GRUPO DE EDAD	PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA			OPERADOR								
DEPARTAMENTO	CAQUETA			Municipio	FLORENCIA							
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA RAIZAL	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	SIN PERTENENCIA ÉTNICA							
MENU No. 12												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	DE DEL ALIMENTO (Ingr)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIo (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	ESTOFADO DE POLLO	Me de pollo, pechuga con	F085	65	50	132	16.56	7.36	0	8.8	0.56	31.5
		Anive verde, cruda	B019	8	8	12	0.82	0.03	2.11	3.6	0.24	0.4
		Cebolla cabezona	B027	5.55	5	1.65	0.07	0.005	0.325	3.2	0.035	0
		Tomate pulpa	B103	8.75	7	1.26	0.063	0.007	0.231	31.92	0.105	0.42
		Zanahoria, cruda	B110	11.8	10	3.7	0.07	0.01	0.84	2.7	0.04	3.5
		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
CEREALES	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	40	40	157.05	4.015	0.18	35.91	5.85	0.36	0.8
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
TUBEROSAS - RAÍCES - PLÁTANOS - DEDALOS DE ERDURA FRIA O CALIENTE	DEDITOS DE YUCA FRITOS	Yuca, cruda	P094	77	60	153	0.9	0.1	37.1	7	0.7	8.4
		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
FRUTA AZÚCARES	JUGO DE PIÑA	Lechuga común	B059	101	60	4	0.4	0.05	0.6	22	0.45	3
		Piña maduro, pulpa	C072	108.6	65	28.8	0.36	0.06	6.72	0.6	0.3	1.96
AZÚCARES	JUGO DE PIÑA	Azúcar blanco	K003	8	8	30.7	0	0	0.03	0	0.01	0
TOTAL MENU						659.56	23.318	22.897	94.041	96.42	2.925	438.53
RECOMENDACIÓN						1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN						41%	41%	42%	41%	12%	46%	37%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL													
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO													
GRUPO DE EDAD	PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA			OPERADOR									
DEPARTAMENTO	CAQUETA			Municipio	FLORENCIA								
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS									
	RAIZAL	ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA									
MENÚ No. 13													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	DE DEL ALIMENTO (Ingr)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES							
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIo (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	Carne de cerdo, magra	F011	65	50	224.1	15.48	18	0	5.4	2.43	25.5	
		Aceite de soya	D012	6	5	45	0	5	0	0	0	0	0
		Sal	I015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.905
CEREAL	ESPAGUETI	Pasta alimenticia	A072	40	40	141.6	4.68	0.16	30.36	8.4	0.4	2	
		Tomate, pulpa	B103	8.75	7	1.26	0.063	0.007	0.231	31.92	0.105	0.42	
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	
TUBERCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DEDALADOS DE	MONEDITAS DE PLÁTANO FRITAS	Plátano hondo, verde, crudo	B092	104.0	60.0	158.0	1.2	0.2	37.8	8.0	0.5	15.6	
		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	0
		Zanahoria, cruda	B110	35.4	30	6.3	0.315	0.035	1.155	159.6	0.525	1.8	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TOMATE Y ZANAHORIA	Tomate, pulpa	B103	38.7	30	6.3	0.315	0.035	1.155	159.6	0.525	1.8	
		Zanahoria, cruda	B110	35.4	30	11.1	0.21	0.03	2.52	8.1	0.12	10.5	
FRUTA	JUGO DE MARACUYA	Maracuyá, maduro, pulpa	C056	200	65.0	35.4	0.9	0.3	7.2	5.4	1.0	3.9	
		Azúcar, blanco	K003	8	8	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0	
TOTAL MENU				708.86	22.908	28.737	89.471	228.57	5,135	254.375			
RECOMENDACIÓN				1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200			
% ADECUACIÓN				44%	40%	53%	39%	29%	83%	21%			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187					

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL ALMUERZO PREPARADO EN SITIO												
GRUPO DE EDAD	PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA			OPERADOR								
DEPARTAMENTO	CAQUETA			Municipio	FLORENCIA							
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS								
	RAIZAL	ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA								
MENU No. 14												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	DE DEL ALIMENTO (Ingred)	CÓDIGO	PESO	PESO	CALORIAS Y NUTRIENTES						
				BRUTO (g)	NETO (g)	CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIo (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO SUDADO	Camé de pollo, pechuga con piel	F085	65	50	115.5	14.49	6.44	0	7.7	0.49	31.5
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
CEREAL	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, crudo	A010	40	40	157.05	3.015	0.18	35.91	5.85	0.36	0.8
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Pimentón rojo	B080	11.8	10	3.2	0.19	0.03	0.54	23.7	0.39	0.4
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Aceite de soya	D012	5	45	0	5	0	0	0	0	0
TUBERCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREALES	PAPA CRIOLLA SALADA	papa criolla, con cáscara, cr.	B071	60	60	86	2.2	0.1	18.9	1	1	10.8
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TOMATE EN RODAJAS	Tomate, pulpa	B103	75	60	10.8	0.5	0.1	2.0	273.6	0.9	3.6
FRUTA		Mora de castilla, pulpa	C061	66.6	65	37.8	0.6	0.06	8.76	25.2	1.02	0.65
AZÚCARES		Azúcar, blanco	K003	8	8	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0
LACTEOS	Leche de vaca, entera	G008	13	13	81	4.8	4.8	4.8	180	0.45	0	
TOTAL MENU					535.65	31.045	11.69	81.7	566.15	4.82	631.565	
RECOMENDACIÓN					1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200	
% ADECUACIÓN					33%	54%	22%	36%	71%	78%	53%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA				MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187					

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL ALMUERZO PREPARADO EN SITIO												
GRUPO DE EDAD	PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA			OPERADOR								
DEPARTAMENTO	CAQUETA			Municipio	FLORENCIA							
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS								
	RAIZAL	ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA								
MENU No. 15												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	DE DEL ALIMENTO (Ingred)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIo (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO PERICO	Huevo de gallina	J004	55.5	50	75	6.3	5.4	0.35	26.5	0.85	69.5
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.6	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6
	Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
	ARVEJA GUISADA	Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Arveja seca	T003	12	12	31.9	2.4	0.1	5.4	6.0	0.5	1.8
Cebolla junca, tallos		B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Arroz blanco, crudo	A010	40	40	157.05	3.015	0.18	35.91	5.85	0.36	0.8
	Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	
	Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
	Acete de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
TUBERCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE	TAJADA DE MADURO	Platano hielto, maduro, crudo	B089	127	60	151	1.1	0.2	36.3	0	0	2.4
		Acete de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Tomate, pulpa	B103	35.2	30	4.5	0.225	0.025	0.825	11.4	0.375	1.8
	VERDURA FRUTA - CÁSCARA	cáscara	B077	38.2	30	2.5	0.125	0.025	0.45	12.75	0.175	0.6
		Guayaba maduro, pulpa	C031	79.8	65	23.4	0.54	0.18	4.92	7.8	0.48	1.95
		Azúcar, blanco	K003	8	8	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0
AZÚCARES	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	81	4.8	4.8	4.8	180	0.45	0
		TOTAL MENU		708.85	18.855	25.925	100.37	449.35	3.535	664.015		
		RECOMENDACIÓN		1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200		
% ADECUACIÓN		44%	33%	48%	44%	56%	57%	55%				
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ							
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL													
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO													
GRUPO DE EDAD	PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA			OPERADOR									
DEPARTAMENTO	CAQUETA			Municipio	FLORENCIA								
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS									
	RAIZAL	ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA									
MENU No. 16													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	DE DEL ALIMENTO (Ingréd)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES							
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIo (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS	Lenteja	T026	12	12	97.5	7.05	0.18	16.95	21	2.85	3.24	
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	
		Tomate pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
	HUEVO EN TORTILLA	Huevo de gallina	J004	55	50	90	7.56	6.48	0.42	31.8	1.02	69.6	
		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	40	40	157.05	3.015	0.18	35.91	5.85	0.36	0.8	
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
		Acete de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
	CES - PLÁTANOS - DERI	PLÁTANO MADURO COCIDO	platano hortón, maduro, crudo	B089	106	60	151	1.1	0.2	36.3	0	0	2.4
	VERDURAS Y FRUTAS	LECHUGA EN TIRITAS	Lechuga común	B059	101	60	4	0.4	0.05	0.6	22	0.45	3
CALMATE													
FRUTA	LIMONADA DE PANELA	Limón, pulpa	C044	120	65	24.6	0.18	0.18	5.58	0	0	2.6	
AZÚCARES		Panela	K033	8	8	19.85	0	0	4.965	0	0.005	0	
TOTAL MENU						638.6	19.515	17.29	101.605	129.75	4.885	471.45	
RECOMENDACIÓN						1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200	
% ADECUACIÓN						39%	34%	32%	45%	16%	79%	39%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA				MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187						

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL ALMUERZO PREPARADO EN SITIO												
GRUPO DE EDAD	PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA			OPERADOR								
DEPARTAMENTO	CAQUETA			Municipio	FLORENCIA							
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS								
	RAIZAL	ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA								
MENU No. 17												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	DE DEL ALIMENTO (Ingred)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	ESTOFADO DE POLLO	me de nollo, nechuna.com	F085	65	50	115.5	14.49	6.44	0	7.7	0.49	31.5
		Arveja verde, cruda	B019	8	8	12	0.82	0.03	2.11	3.6	0.24	0.4
		Cebolla cebazina	B027	5.55	5	1.65	0.07	0.005	0.325	3.2	0.035	0
		Tomate, pulpa	B103	8.75	7	1.26	0.063	0.007	0.231	31.92	0.105	0.42
		Zanahoria, cruda	B110	11.8	10	3.7	0.07	0.01	0.84	2.7	0.04	3.5
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	A010	40	40	157.05	3.015	0.18	35.91	5.85	0.36	0.8
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Zanahoria, cruda	B110	23.6	20	7.4	0.14	0.02	1.68	5.4	0.08	7
		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		TUBEROSOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE	DEDITOS DE YUCA FRITOS	Yuca, cruda	P094	85	60	153	0.9	0.1	37.1	7
VERDURA FRIA O CALIENTE	HABICHUELA GUISADA	Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
FRUTA	JUGO DE MORA EN LECHE	Habichuela, cruda	B052	33.3	30	9.3	0.63	0	1.68	18	0.3	1.8
AZUCARES		Cebolla junca, tallos	B029	55	30	2.8	0.12	0.01	0.55	3.5	0.05	4.5
LACTEOS		Mora de castilla, pulpa	C061	66.6	65	37.8	0.6	0.06	8.76	25.2	1.02	0.65
		Anacard, blanco	K003	8	8	30.7	0	0	9.93	0	0.01	0
	Leche de vaca, entera	G008	13	13	61	4.6	4.8	4.8	180	0.45	0	
TOTAL MENU				715.56	25.778	21.667	104.191	295.82	3.905	447.53		
RECOMENDACION				1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200		
% ADECUACION				44%	45%	40%	46%	37%	63%	37%		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA												
				MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187					

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO												
GRUPO DE EDAD	PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA			OPERADOR								
DEPARTAMENTO	CAQUETA			MUNICIPIO	FLORENCIA							
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS								
	RAIZAL	ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA								
MENU No. 18												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	DE DEL ALIMENTO (Ingred)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIo (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina	J004	55.5	50	120	10.08	8.64	0.56	42.4	1.36	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
	FRIJOL	Frijol cargamento	T011	12	12	96.6	7.84	0.45	16.32	52.5	1.41	1.2
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6
CEREAL	ARROZ BLANCO	Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	193.905	
		Arroz blanco, crudo	A010	40	40	157.05	3.015	0.18	35.91	5.85	0.36	0.8
	TUBERCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE VERDURA FRIA O CALIENTE	PATACONES	Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025
		Plátano harto, verde, crud	B092	120.0	60.0	158.0	1.2	0.2	37.8	8.0	0.5	15.6
FRUTA	LECHUGA Y ZANAHORIA	Acetílate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	
		Lechuga común	B059	72.8	40	3.2	0.32	0.04	0.48	17.6	0.36	2
		Zanahoria cruda	B110	23.6	20	7.4	0.14	0.02	1.68	5.4	0.08	7
AZÚCARES	JUGO DE PIÑA	Piña maduro, pulpa	C072	108.6	65	28.8	0.36	0.06	6.72	9.6	0.3	1.95
		Azúcar blanco	K003	8	8	30.7	0	0.93	0	0.01	0	0
TOTAL MENU					759.35	23.165	24.61	110.28	190.45	4.58	681.865	
RECOMENDACIÓN					1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200	
% ADECUACIÓN					45%	41%	45%	48%	24%	74%	57%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL ALMUERZO PREPARADO EN SITIO														
GRUPO DE EDAD	PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA			OPERADOR										
DEPARTAMENTO	CAQUETA			Municipio	FLORENCIA									
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS										
	RAIZAL	ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA										
MENU No. 19														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO	PESO NETO	CALORIAS Y NUTRIENTES								
				(g)	(g)	CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIo (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)		
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE RES GUISADA	Cabeza de res, Magra	F099	65	50	115.5	14.49	6.44	0	7.7	0.49	31.5		
		Cebolla iunca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75		
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6		
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905		
CEREAL	ARROZ VERDE	Arroz blanco, crudo	A010	40	40	157.05	3.015	0.18	35.91	5.85	0.36	0.8		
		Cebolla iunca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75		
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905		
		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0		
		Espinaca, cruda	B044	66.8	40	8	1.16	0.08	0.64	49.2	0.96	26		
		Papa común, sin cáscara, cruda	B065	76	60	93	1.9	0.1	21.1	4	1.1	3.6		
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREALES	PAPA SUDADA	Cebolla iunca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75		
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6		
		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0		
		Verdura fría o caliente	TOMATE Y PEPINO	Tomate, pulpa	B103	37.5	30	5.4	0.27	0.03	0.99	136.8	0.45	1.8
FRUTA	AZÚCARES	LÁCTEOS	JUGO DE MANGO EN LECHE	Pepino cohombro, sin cáscara	B077	39.9	30	3	0.15	0.03	0.54	15.3	0.21	0.6
				Mango tommy, maduro, pulpa	C052	92.28	65	114	0.24	0.06	28.14	0	0	0
				Azúcar, blanco	K003	8	8	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0
Leche de vaca, entera	G008	13	13	81	4.8	4.8	4.8	180	0.45	0				
TOTAL MENU				7144.45	26.985	21.755	103.635	492.3	4.405	455.56				
RECOMENDACIÓN				1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200				
% ADECUACIÓN				44%	46%	40%	45%	62%	71%	38%				
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ										
FIRMA					MATRICULA PROFESIONAL			MND 02187						

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL													
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO													
GRUPO DE EDAD	PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA			OPERADOR									
DEPARTAMENTO	CAQUETA			Municipio	FLORENCIA								
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS									
	RAIZAL	ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA									
MENU No. 20													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	DE DEL ALIMENTO (Ingr)	CÓDIGO	PESO	CALORIAS Y NUTRIENTES								
				BRUTO (g)	NETO (g)	CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIo (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	Carne de cerdo, migra	F011	65	50	178.2	18.09	10.71	2.43	4.5	1.8	26	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
		Aciete de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	0
CEREAL	ESPAGUETI	Pasta alimenticia	A072	40	40	141.6	4.68	0.16	30.36	8.4	0.4	2	
		Tomate, pulpa	B103	8.75	7	1.26	0.063	0.007	0.231	31.92	0.105	0.42	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
TUBÉRCULOS-RAÍCES-PLÁTANOS-DERIVADOS DE	PAPA A LA FRANCESA	Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	
		Papa común, sin cáscara, cr	B065	85	60	93	1.9	0.1	21.1	4	1.1	3.6	
		Aciete de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
ERDURA FRÍA O CALIENTE	TOMATE EN RODAJAS	Tomate, pulpa	B103	75	60	10.8	0.5	0.1	2.0	273.6	0.9	3.6	
		Fruta	C031	79.8	65	23.4	0.54	0.18	4.92	7.8	0.48	1.95	
		JUGO DE GUAYABA EN LECHE	K003	8	8	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0	
AZUCARES	LACTEOS	Azúcar, blanco	K003	8	8	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0	
		Leche de vaca, entera	G008	13	13	81	4.8	4.8	4.8	180	0.45	0	
		LECHE											
TOTAL MENU				669.36	30.673	26.022	76.026	511.97	5.27	426.13			
RECOMENDACION				1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200			
% ADECUACION				41%	54%	48%	33%	64%	85%	36%			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA				MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187						



**La educación  
es de todos**

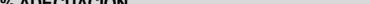
Mineducación

## FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

## **COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO**

GRUPO DE EDAD	CUARTO Y QUINTO PRIMARIA			OPERADOR									
DEPARTAMENTO	CAQUETA			MUNICIPIO		FLORENCIA							
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA			AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS							
	RAIZAL		ROM			SIN PERTENENCIA							
MENÚ No. 1													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIo (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122	0,1	13,0	
		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18	18	84	0,6	3,0	13,6	6	0,6	18,0	
ALIMENTO PROTEICO	TORTILLA DE HUEVO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	50	74	6,2	5,3	0,1	26	0,8	49,5	
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAÍZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	60	60	330	9,4	3,3	65,5	18	2,7	0,6	
FRUTA	PORCIÓN DE NARANJA	Naranja	C062	176	110	40	0,7	0,3	8,8	33	1,3	2,2	
<b>TOTAL MENÚ</b>						<b>592,505</b>	<b>20,404</b>	<b>15,392</b>	<b>93,0305</b>	<b>205,915</b>	<b>5,5365</b>	<b>83,3</b>	
<b>RECOMENDACIÓN</b>						<b>1994</b>	<b>69,8</b>	<b>66,5</b>	<b>279,2</b>	<b>1100</b>	<b>8,7</b>	<b>1500,0</b>	
<b>% ADECUACIÓN</b>						<b>30%</b>	<b>29%</b>	<b>23%</b>	<b>33%</b>	<b>19%</b>	<b>64%</b>	<b>6%</b>	
<b>NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS</b>				<b>LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ</b>									
FIRMA						<b>MATRÍCULA PROFESIONAL</b>			<b>MND 02187</b>				

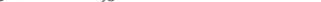
MENÚ No. 2											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO	PESO	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
				BRUTO (g)	NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)
LÁCTEOS	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	Guayaba, madura, cruda	C031	50	38	27	0,34	0,1	5,0	5	0,1
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122	0,1
ALIMENTO PROTEICO	POLLO SUDADO	Carne de pollo, pechuga con piel	F085	92,5	80	82,5	10,35	4,6	0	5,5	0,35
		Cebolla junca, tallos	B029	50	35	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15
		Zanahoria, cruda	B110	9	8	3	0,1	0	0,7	2,2	0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	30	30	139,6	2,68	0,16	31,92	5,2	0,32
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	193,905
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	35,75	0	0	8,94	0	0,01
GRASAS		Aceite de soya	D012	7	7	63	0	7	0	0	0
TOTAL MENÚ						419,945	17,0965	15,3505	52,457	189,075	1,0575
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
											1500,0

% ADECUACIÓN	21%	24%	23%	19%	17%	12%	33%
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)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	AGUA DE PANELA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3	0
CEREALES ACOMPAÑANTE	GALLETA TIPO CRACKER	Galleta salada tipo cracker	A026	60	60	267,6	5,04	10,32	40,92	64,2	1,56	424,8
FRUTA	BANANO	Banano manzano, maduro, pulpa	C011	135	110	115	1,2	0,2	27	6	0,4	3,3
AZÚCARES	PANELA	Panela	K033	7	7	35,75	0	0	8,94	0	0,01	0
TOTAL MENÚ						472,35	9,44	13,72	80,06	190,2	2,27	428,1
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500,0
% ADECUACIÓN						24%	14%	21%	29%	17%	26%	29%

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)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)
LÁCTEOS	REFRESCO DE AVENA SABORIZADA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3
		Avena en saborizada	A029	10	10	64,3	1,26	0,57	6,04	0,37	8,6
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJA GUISADA	Lenteja	T026	10	10	65	4,7	0,12	11,3	14	1,9
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0
		Aceite de soya	D012	7	7	63	0	7	0	0	0
	HUEVO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	50	74	6,2	5,3	0,1	26	0,8
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	30	30	139,6	2,68	0,16	31,92	5,2	0,32
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	35,75	0	0	8,94	0	0,01
GRASAS		Aceite de soya	D012	7	7	63	0	7	0	0	0
TOTAL MENÚ						565,805	18,407	23,426	62,9785	218,405	12,2215
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						28%	26%	35%	23%	20%	140%
											30%

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

MENÚ No. 5						
COMPONENTE	DETALLE/UNIDAD	NOMBRE DEL	CANTIDAD	PESO	PESO	CALORÍAS Y NUTRIENTES

COMPONENTE	PREPARACION	ALIMENTO (Ingredientes)	CODIGO	BRUTO (g)	NETO (g)	CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	COLADA DE PLATANO EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3	0
		Harina de platanoito	B057	10	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	0
CEREA ACOMPAÑANTE	ARROZ	Arroz blanco, crudo	A010	30	30	104,7	2,01	0,12	23,94	3,9	0,24	0,6
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Aceite de soya	D012	7	7	63	0	7	0	0	0	0
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	50	74	6,2	5,3	0,1	26	0,8	49,5
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	35,75	0	0	8,94	0	0,01	0
TOTAL MENÚ						338,605	11,777	15,696	37,6585	202,735	1,6415	246,105
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500,0
% ADECUACIÓN						17%	17%	24%	13%	18%	19%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ										
FIRMA											

MENÚ No. 6												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	AGUA DE PANELA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3	0
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO FRITO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	50	74	6,2	5,3	0,1	26	0,8	49,5
CEREA ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAÍZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	60	60	165	4,7	1,65	32,75	9	1,35	0,6
FRUTA	PORCIÓN DE MANZANA	Manzana, maduro, pulpa	C054	127	110	63	0,3	0,2	15	16	0,3	2,2
GRASAS		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
AZÚCARES	PANELA	Panela	K033	7	7	35,75	0	0	8,94	0	0,01	0
TOTAL MENÚ						436,505	14,437	15,396	60,0385	171,235	2,8015	52,3
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500,0
% ADECUACIÓN						22%	21%	23%	22%	16%	32%	3%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ										
FIRMA											

MENÚ No. 7												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	REFRESCO DE AVENA SABORIZADA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3	0
		Avena en saborizada	A029	10	10	64,3	1,26	0,57	6,04	0,37	8,6	0,3
ALIMENTO PROTEICO	ARVEJA GUISADA	Arveja seca	T003	10	10	63,8	4,78	0,16	10,8	12	0,92	1,5
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
	HUEVO TORTILLA	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
HUEVO TORTILLA						J004	55	50	74	6,2	5,3	0,1
TOTAL MENÚ						436,505	14,437	15,396	60,0385	171,235	2,8015	52,3
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500,0
% ADECUACIÓN						22%	21%	23%	22%	16%	32%	3%

CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	30	30	149,6	2,68	0,16	31,92	5,2	0,32	0,6
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Aceite de soya	D012	7	7	63	0	7	0	0	0	0
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	35,75	0	0	8,94	0	0,01	0
<b>TOTAL MENÚ</b>						<b>511,6</b>	<b>18,5</b>	<b>16,5</b>	<b>62,5</b>	<b>216,4</b>	<b>11,2</b>	<b>443,3</b>
<b>RECOMENDACIÓN</b>						<b>1994</b>	<b>69,8</b>	<b>66,5</b>	<b>279,2</b>	<b>1100</b>	<b>8,7</b>	<b>1500,0</b>
<b>% ADECUACIÓN</b>						<b>26%</b>	<b>26%</b>	<b>25%</b>	<b>22%</b>	<b>20%</b>	<b>129%</b>	<b>30%</b>
<b>NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS</b>				<b>LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ</b>								
FIRMA						<b>MATRÍCULA PROFESIONAL</b>			<b>MND 02187</b>			

MENÚ No. 8												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122	0,1	13,0
		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18	18	84	0,6	3,0	13,6	6	0,6	18,0
ALIMENTO PROTEICO	QUESO CAMPESINO	Queso campesino	G017	40	40	79,2	5,64	6,09	0,48	175,8	0,12	374
CEREALES ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAÍZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	60	60	165	4,7	1,65	32,75	9	1,35	0,6
FRUTA	MANDARINA	Mandarina	C050	153	110	50	0,9	0,1	11,4	35	0,3	2,2
TOTAL MENÚ						442,95	11,24	7,84	44,63	219,8	1,77	376,8
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500,0
% ADECUACIÓN						22%	16%	12%	16%	20%	20%	25%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS												
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			

MENÚ N°. 9											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LÁCTEOS	REFRESCO DE AVENA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3
		Avena en hojuelas	A012	10	10	64,3	1,26	0,57	6,04	0,37	8,6
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO	Huevo de gallina	J004	55,5	50	75	6,3	5,4	0,35	26,5	0,85
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0
		Aceite de soya	D012	7	7	63	0	7	0	0	0
CEREALES ACCESORIOS ACOMPAÑANTE	PAN BLANCO	Pan blanco	A060	60	60	264,8	5,47	2,72	54,64	70,4	2,4
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	35,75	0	0	8,94	0	0,01
TOTAL MENÚ						561,45	16,44	18,91	74,05	266,37	12,36
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						28%	24%	28%	27%	24%	142%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ					

FIRMA	<i>Lizbeth Amador</i>	MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02187
-------	-----------------------	-----------------------	-----------

MENÚ No. 10												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)		
LÁCTEOS	JUGO DE MANGO CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	C008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122	0,1	13,0
		Mango común, crudo	C051	60	30	24	0,2	0,0	5,1	5	0,2	30,0
ALIMENTO PROTEICO	POLLO GUISADO	Carne de pollo, pechuga con piel	F085	95	80	99	12,42	5,52	0	6,6	0,42	50,4
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
CEREALES ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	30	30	139,6	2,68	0,16	31,92	5,2	0,32	0,6
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	35,75	0	0	8,94	0	0,01	0
TOTAL MENÚ						433,32	19,029	16,168	52,412	191,1	1,215	485,41
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500,0
% ADECUACIÓN						22%	27%	24%	19%	17%	14%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ

FIRMA	<i>Lizbeth Amador</i>	MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02187
-------	-----------------------	-----------------------	-----------

MENÚ No. 11												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)		
LÁCTEOS	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	Guayaba, madura, cruda	C031	50	38	27	0,34	0,1	5,0	5	0,1	37,5
		Leche de vaca, entera, en polvo	C008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122	0,1	13,0
ALIMENTO PROTEICO	POLLO EN TIRITAS	Carne de pollo, pechuga con piel	F085	95	80	99	12,42	5,52	0	6,6	0,42	50,4
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
CEREALES ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	30	30	139,6	2,68	0,16	31,92	5,2	0,32	0,6
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	35,75	0	0	8,94	0	0,01	0
TOTAL MENÚ						436,245	19,1865	16,2805	52,307	191,475	1,1775	492,91
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500,0
% ADECUACIÓN						22%	27%	24%	19%	17%	14%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ

FIRMA	<i>Lizbeth Amador</i>	MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02187
-------	-----------------------	-----------------------	-----------

MENÚ No. 12												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO	PESO	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
				BRUTO (g)	NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	REFRESCO DE AVENA SABORIZADA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3	0
		Avena saborizada	A029	10	10	13,3	0,34	0,29	1,84	11	0,04	0,9
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJA GUISADA	Lenteja	T026	10	10	65	4,7	0,12	11,3	14	1,9	2,7
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
	HUEVO FRITO	Huevo de gallina	J004	55,5	50	75	6,3	5,4	0,35	26,5	0,85	69,5
CEREALES ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	30	30	139,6	2,68	0,16	31,92	5,2	0,32	0,6
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Aceite de soya	D012	7	7	63	0	7	0	0	0	0
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	35,75	0	0	8,94	0	0,01	0
GRASAS		ACEITE DE SOYA	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
TOTAL MENÚ						453,05	17,55	16,2	58,98	229,3	3,67	465,11
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500,0
% ADECUACIÓN						23%	25%	24%	21%	21%	42%	31%

MENÚ No. 13												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122	0,1	13,0
		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18	18	84	0,6	3,0	13,6	6	0,6	18,0
ALIMENTO PROTEICO	TORTILLA DE HUEVO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	50	74	6,2	5,3	0,1	26	0,8	49,5
CEREALES ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAÍZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	60	60	165	4,7	1,65	32,75	9	1,35	0,6
TOTAL MENÚ						387,505	15,004	13,442	51,4805	163,915	2,8865	81,1
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500,0
% ADECUACIÓN						19%	21%	20%	18%	15%	33%	5%

MENÚ No. 14												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	AGUA DE PANELA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3	0
CEREALES ACOMPAÑANTE	GALLETA TIPO CRACKER	Galleta salada tipo cracker	A026	60	60	139,6	2,68	0,16	31,92	5,2	0,32	1,2

FRUTA	GRANADILLA	Granadilla	C028	150	110	89,1	2,34	2,16	14,4	16,2	1,22	16
AZÚCARES	PANELA	Panela	K033	7	7	35,75	0	0	8,94	0	0,01	0
	TOTAL MENÚ					318,45	8,22	5,52	58,46	141,4	1,85	17,2
	RECOMENDACIÓN					1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500,0
	% ADECUACIÓN					16%	12%	8%	21%	13%	21%	1%
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)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	REFresco de AVENA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3	0
		Avena en hojuelas	A012	10	10	64,3	1,26	0,57	6,04	0,37	8,6	0,3
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO	Huevo de gallina	J004	55,5	50	75	6,3	5,4	0,35	26,5	0,85	69,5
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
CEReAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	30	30	139,6	2,68	0,16	31,92	5,2	0,32	0,6
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Aceite de soya	D012	7	7	63	0	7	0	0	0	0
FRUTA	PORCIÓN DE MANDARINA	Mandarina	C050	152	110	50	0,9	0,1	11,4	35	0,3	2,2
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	35,75	0	0	8,94	0	0,01	0
	TOTAL MENÚ					489,05	14,67	16,46	63,28	239,67	10,63	464,01
	RECOMENDACIÓN					1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500,0
	% ADECUACIÓN					25%	21%	25%	23%	22%	122%	31%
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)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	JUGO DE MANGO CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122	0,1	13,0
		Mango común, crudo	C051	60	30	24	0,2	0,0	5,1	5	0,2	30,0
ALIMENTO PROTEICO	POLLO GUIASDO	me de pollo, pechuga con	F085	95	80	99	12,42	5,52	0	6,6	0,42	50,4
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
CEReAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	30	30	139,6	2,68	0,16	31,92	5,2	0,32	0,6
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Aceite de soya	D012	7	7	63	0	7	0	0	0	0
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	35,75	0	0	8,94	0	0,01	0
	TOTAL MENÚ					433,32	19,029	16,168	52,412	191,1	1,215	485,41
	RECOMENDACIÓN					1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500,0
	% ADECUACIÓN					22%	27%	24%	19%	17%	14%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ
FIRMA	

MENÚ No. 17											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)
LÁCTEOS	REFRESCO DE AVENA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3
		Avena en hojuelas	A012	10	10	64,3	2,26	0,57	6,04	0,37	8,6
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina	J004	55,5	50	75	6,3	5,4	0,35	26,5	0,85
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	193,905
		Aceite de soya	D012	7	7	63	0	7	0	0	0
CEREALES ACOMPAÑANTE	YUCA FRITA	Yuca, cruda	B107	80	60	122,4	0,72	0,08	29,68	5,6	0,56
		Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0
FRUTA	PORCIÓN DE MANZANA	Manzana, maduro, pulpa	C054	124	110	63	0,3	0,2	15	16	0,3
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	35,75	0	0	8,94	0	0,01
TOTAL MENÚ						504,45	12,78	19,45	63,21	168,47	10,62
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						25%	18%	29%	23%	15%	122% 18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ
FIRMA	

MENÚ No.18											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)
LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122	0,1
		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18	18	84	0,6	3,0	13,6	6	0,6
ALIMENTO PROTEICO	QUESO CAMPESINO	Queso campesino	G017	40	40	79,2	5,64	6,09	0,48	175,8	0,12
CEREALES ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAÍZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	60	60	165	4,7	1,65	32,75	9	1,35
FRUTA	NARANJA	Naranja	C062	177	110	40	0,7	0,3	8,8	33	1,3
TOTAL MENÚ						432,95	15,107	14,486	60,612	346,48	3,465
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN						22%	22%	22%	22%	31%	40% 27%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ
FIRMA	

MENÚ No. 19											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)
	JUGO DE GUAYABA EN	Guayaba, madura, cruda	C031	50	38	27	0,34	0,1	5,0	5	0,1

LACTEOS	LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122	0,1	13,0
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE RES ASADA	Carne de res, magra	F099	80	80	149,4	10,32	12	0	3,6	1,62	40,8
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ	Arroz blanco, crudo	A010	30	30	139,6	2,68	0,16	31,92	5,2	0,32	0,6
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	35,75	0	0	8,94	0	0,01	0
TOTAL MENÚ						468,645	17,0865	20,7605	52,307	188,475	2,3775	483,31
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500,0
% ADECUACIÓN						24%	24%	31%	19%	17%	27%	32%

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)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	AGUA DE PANELA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3	0
ALIMENTO PROTEICO	ARVEJA GUISADA	Arveja seca	T003	10	10	63,8	4,78	0,16	10,8	12	0,92	1,5
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	50	74	6,2	5,3	0,1	26	0,8	49,5
		Arroz blanco, crudo	A010	30	30	139,6	2,68	0,16	31,92	5,2	0,32	0,6
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
AZÚCARES	PANELA	Panela	K033	7	7	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
TOTAL MENÚ						421,405	17,227	15,896	52,4635	216,035	2,6365	443,01
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500,0
% ADECUACIÓN						21%	25%	24%	19%	20%	30%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

MND 02187



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO												
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)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	75	3,9	4,0	5,8	141	0,1	15,0
		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18	18	84	0,6	3,0	13,6	6	0,6	18,0
ALIMENTO PROTEICO	TORTILLA DE HUEVO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	50	74	6,2	5,3	0,1	26	0,8	49,5
CEREALES ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAÍZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	100	100	396	11,28	3,96	78,6	21,6	3,24	1
FRUTA	PORCIÓN DE NARANJA	Naranja	C062	209	130	48	0,84	0,36	10,56	39,6	1,56	2,6
TOTAL MENÚ					676,485	22,95	16,644	108,6585	234,915	6,3465	86,1	
RECOMENDACIÓN					2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0	
% ADECUACIÓN					27%	26%	20%	31%	21%	67%	6%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL							
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO							
GRUPO DE EDAD	SECUNDARIA		OPERADOR				
DEPARTAMENTO	CAQUETA		MUNICIPIO	FLORENCIA			
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No. 2												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	Guayaba, madura, cruda	C031	50	38	27	0,34	0,1	5,0	5	0,1	37,5
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	75	3,9	4,0	5,8	141	0,1	15,0
ALIMENTO PROTEICO	POLLO GUISADO	Carne de pollo, pechuga con piel	F085	87,5	100	82,5	10,35	4,6	0	5,5	0,35	63
		Cebolla junca, tallos	B029	50	35	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	5,25
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Zanahoria, cruda	B110	9	8	3	0,1	0	0,7	2,2	0	2,8
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	50	50	174,5	3,35	0,2	39,9	6,5	0,4	1
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	10	10	43,69	0	0	10,92	0	0,01	0
GRASAS		Aceite de soya	D012	9	9	81	0	9	0	0	0	0
TOTAL MENÚ					490,765	18,2925	17,9225	63,185	209,175	1,1475	512,96	
RECOMENDACIÓN					2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0	
% ADECUACIÓN					20%	21%	22%	18%	19%	12%	34%	

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



### FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

GRUPO DE EDAD	SECUNDARIA	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	PESO	CALORIAS Y NUTRIENTES						
				BRUTO (g)	NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIo (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	AGUA DE PANELA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	15	15	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3	0
CEREALES ACOMPAÑANTE	GALLETA TIPO CRACKER	Galleta salada tipo cracker	A026	100	100	446	8,4	17,2	68,2	107	2,6	708
FRUTA	BANANO	Banano manzano, maduro, pulpa	C011	160	130	138	1,44	0,24	32,4	7,2	0,48	3,9
AZÚCARES	PANELA	Panela	K033	10	10	43,69	0	0	10,92	0	0,01	0
TOTAL MENÚ				681,69	13,04	20,64	114,72	234,2	3,39	711,9		
RECOMENDACIÓN				2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0		
% ADECUACIÓN				27%	15%	25%	33%	21%	36%	47%		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ

FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02187
-------	--	-----------------------	-----------



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL							
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO							
GRUPO DE EDAD	SECUNDARIA		OPERADOR				
DEPARTAMENTO	CAQUETA		MUNICIPIO	FLORENCIA			
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA			AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	RAIZAL		ROM			SIN PERTENENCIA ÉTNICA	

MENÚ No. 4												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	REFRESCO DE AVENA SABORIZADA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	15	15	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3	0
		Avena saborizada	A029	12	12	64,3	1,26	0,57	6,04	0,37	8,6	0,36
ALIMENTO PROTEICO	LENTESA GUISADA	Lenteja	T026	20	20	97,5	7,05	0,18	16,95	21	2,85	5,4
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Aceite de soya	D012	9	9	81	0	9	0	0	0	0
	HUEVO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	50	74	6,2	5,3	0,1	26	0,8	49,5
CEREALES ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	50	50	174,5	3,35	0,2	39,9	6,5	0,4	1
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	10	10	43,69	0	0	10,92	0	0,01	0
TOTAL MENÚ				596,145	21,427	18,526	78,5885	226,705	13,2515	447,67		
RECOMENDACIÓN				2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0		
% ADECUACIÓN				24%	25%	22%	23%	21%	139%	30%		

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



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL							
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO							
GRUPO DE EDAD	SECUNDARIA		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)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	COLADA DE PLATANO EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	15	15	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3	0
		Harina de platanito	B057	12	12	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	0
CEREALES ACOMPAÑANTE	ARROZ	Arroz blanco, crudo	A010	50	50	104,7	2,01	0,12	23,94	3,9	0,24	1
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Aceite de soya	D012	9	9	81	0	9	0	0	0	0
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	50	74	6,2	5,3	0,1	26	0,8	49,5
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	10	10	43,69	0	0	10,92	0	0,01	0
TOTAL MENÚ					364,545	11,777	17,696	39,6385	202,735	1,6415	246,505	
RECOMENDACIÓN					2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0	
% ADECUACIÓN					15%	14%	21%	11%	18%	17%	16%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL							
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO							
GRUPO DE EDAD	SECUNDARIA	OPERADOR					
DEPARTAMENTO	CAQUETA	MUNICIPIO	FLORENCIA				
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No. 6												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	AGUA DE PANELA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	15	15	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3	0
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO FRITO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	50	74	6,2	5,3	0,1	26	0,8	49,5
CEREALES ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAÍZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	100	100	396	11,28	3,96	78,6	21,6	3,24	1
FRUTA	PORCIÓN DE MANZANA	Manzana, maduro, pulpa	C054	152	130	75,7	0,36	0,24	18,04	19,24	0,36	2,6
GRASAS		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
AZÚCARES	PANELA	Panela	K033	10	10	43,69	0	0	10,92	0	0,01	0
TOTAL MENÚ						688,145	21,077	17,746	110,9085	187,075	4,7515	53,1
RECOMENDACIÓN						2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0
% ADECUACIÓN						28%	24%	21%	32%	17%	50%	4%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			



### FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

### MENÚ No. 7

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO	PESO	CALORIAS Y NUTRIENTES							
				BRUTO (g)	NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
LÁCTEOS	REFresco de AVENA Saborizada en leche	Leche de vaca, entera	G008	15	15	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3	0	
		Avena saborizada	A029	12	12	64,3	1,26	0,57	6,04	0,37	8,6	0,36	
ALIMENTO PROTEICO	ARVEJA GUISADA	Arveja seca	T003	20	20	95,7	7,17	0,24	16,2	18	1,38	3	
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5	
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6	
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	HUEVO TORTILLA	J004	55	50	74	6,2	5,3	0,1	26	0,8	49,5	
		Arroz blanco, crudo	A010	50	50	174,5	3,35	0,2	39,9	6,5	0,4	1	
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5	
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905	
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Aceite de soya	D012	9	9	81	0	9	0	0	0	0	
		Azúcar, blanco	K003	10	10	43,69	0	0	10,92	0	0,01	0	
TOTAL MENÚ					594,3	21,5	18,6	77,8	223,7	11,8	445,3		
RECOMENDACIÓN					2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0		
% ADECUACIÓN					24%	25%	22%	22%	20%	124%	30%		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL							
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO							
GRUPO DE EDAD	SECUNDARIA	OPERADOR					
DEPARTAMENTO	CAQUETA	MUNICIPIO	FLORENCIA				
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No. 8												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	75	3,9	4,0	5,8	141	0,1	15,0
		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18	18	84	0,6	3,0	13,6	6	0,6	18,0
ALIMENTO PROTEICO	QUESO CAMPESINO	Queso campesino	G017	40	40	79,2	5,64	6,09	0,48	175,8	0,12	374
CEREALES ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAÍZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	100	100	396	11,28	3,96	78,6	21,6	3,24	1
FRUTA	MANDARINA	Mandarina	C050	152	130	75,7	0,36	0,24	18,04	19,24	0,36	2,6
TOTAL MENÚ					709,63	17,28	10,29	97,12	216,64	3,72	377,6	
RECOMENDACIÓN					2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0	
% ADECUACIÓN					28%	20%	12%	28%	20%	39%	25%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL							
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO							
GRUPO DE EDAD	SECUNDARIA	OPERADOR					
DEPARTAMENTO	CAQUETA	MUNICIPIO	FLORENCIA				
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No. 9												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	REFRESCO DE AVENA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	15	15	54	4,2	3,2	3,2	120	0,3	0
		Avena en hojuelas	A012	12	12	64,3	2,26	0,57	6,04	0,37	8,6	0,36
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO	Huevo de gallina	J004	55,5	50	75	6,3	5,4	0,35	26,5	0,85	69,5
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Aceite de soya	D012	9	9	81	0	9	0	0	0	0
CERREAL ACOMPAÑANTE	PAN BLANCO	Pan blanco	A060	100	100	364,1	7,52	3,74	75,13	96,8	3,3	1183
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	10	10	43,69	0	0	10,92	0	0,01	0
TOTAL MENÚ						686,69	20,49	21,93	96,52	292,77	13,26	1448,865
RECOMENDACIÓN						2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0
% ADECUACIÓN						28%	23%	26%	28%	27%	140%	97%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL							
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO							
GRUPO DE EDAD	SECUNDARIA		OPERADOR				
DEPARTAMENTO	CAQUETA		MUNICIPIO	FLORENCIA			
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No. 10												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	JUGO DE MANGO CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	75	3,9	4,0	5,8	141	0,1	15,0
		Mango común, crudo	C051	60	30	24	0,2	0,0	5,1	5	0,2	30,0
ALIMENTO PROTEICO	POLLO GUISADO	Carne de pollo, pechuga con piel	F085	115	100	132	16,56	7,36	0	8,8	0,56	63
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	50	50	174,5	3,35	0,2	39,9	6,5	0,4	1
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Aceite de soya	D012	9	9	81	0	9	0	0	0	0
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	10	10	43,69	0	0	10,92	0	0,01	0
TOTAL MENÚ					537,14	24,365	20,58	63,14	213,4	1,445	500,41	
RECOMENDACIÓN					2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0	
% ADECUACIÓN					22%	28%	25%	18%	19%	15%	33%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ							
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL							
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO							
GRUPO DE EDAD	SECUNDARIA	OPERADOR					
DEPARTAMENTO	CAQUETA	MUNICIPIO	FLORENCIA				
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No. 11														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)		
LÁCTEOS	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	Guayaba, madura, cruda	C031	50	38	27	0,34	0,1	5,0	5	0,1	37,5		
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	75	3,9	4,0	5,8	141	0,1	15,0		
ALIMENTO PROTEICO	POLLO EN TIRITAS	Carne de pollo, pechuga con piel	F085	115	100	132	16,56	7,36	0	8,8	0,56	63		
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5		
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6		
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905		
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	50	50	174,5	3,35	0,2	39,9	6,5	0,4	1		
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5		
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905		
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Aceite de soya	D012	9	9	81	0	9	0	0	0	0		
		Azúcar, blanco	K003	10	10	43,69	0	0	10,92	0	0,01	0		
TOTAL MENÚ					540,065	24,5225	20,6925	63,035	213,775	1,4075	507,91			
RECOMENDACIÓN					2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0			
% ADECUACIÓN					22%	28%	25%	18%	19%	15%	34%			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ										
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187					



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL							
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO							
GRUPO DE EDAD	SECUNDARIA		OPERADOR				
DEPARTAMENTO	CAQUETA		MUNICIPIO	FLORENCIA			
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No. 12												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	REFresco de AVENA SABORIZADA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	15	15	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3	0
		Avena saborizada	A029	12	12	13,3	0,34	0,29	1,84	11	0,04	1,08
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJA GUISADA	Lenteja	T026	20	20	97,5	7,05	0,18	16,95	21	2,85	5,4
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
	HUEVO FRITO	Huevo de gallina	J004	55,5	50	75	6,3	5,4	0,35	26,5	0,85	69,5
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	50	50	174,5	3,35	0,2	39,9	6,5	0,4	1
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Aceite de soya	D012	9	9	81	0	9	0	0	0	0
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	10	10	43,69	0	0	10,92	0	0,01	0
GRASAS		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
TOTAL MENÚ					546,39	20,57	18,3	74,59	237,6	4,7	468,39	
RECOMENDACIÓN					2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0	
% ADECUACIÓN					22%	24%	22%	21%	22%	49%	31%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL							
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO							
GRUPO DE EDAD	SECUNDARIA	OPERADOR					
DEPARTAMENTO	CAQUETA	MUNICIPIO	FLORENCIA				
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No. 13												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	75	3,9	4,0	5,8	141	0,1	15,0
		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18	18	84	0,6	3,0	13,6	6	0,6	18,0
ALIMENTO PROTEICO	TORTILLA DE HUEVO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	50	74	6,2	5,3	0,1	26	0,8	49,5
CEREALES ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAÍZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	100	100	396	11,28	3,96	78,6	21,6	3,24	1
TOTAL MENÚ					628,485	22,11	16,284	98,0985	195,315	4,7865	83,5	
RECOMENDACIÓN					2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0	
% ADECUACIÓN					25%	25%	20%	28%	18%	50%	6%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				



## FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

## MENÚ No. 14

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	AGUA DE PANELA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	15	15	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3	0
CEREALES ACOMPAÑANTE	GALLETA TIPO CRACKER	Galleta salada tipo cracker	A026	100	100	139,6	2,68	0,16	31,92	5,2	0,32	2
FRUTA	GRANADILLA	Granadilla	C028	170	130	89,1	2,34	2,16	14,4	16,2	1,22	16
AZÚCARES	PANELA	Panela	K033	7	7	35,75	0	0	8,94	0	0,01	0
TOTAL MENÚ						318,45	8,22	5,52	58,46	141,4	1,85	18
RECOMENDACIÓN						2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0
% ADECUACIÓN						13%	9%	7%	17%	13%	19%	1%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL							
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO							
GRUPO DE EDAD	SECUNDARIA		OPERADOR				
DEPARTAMENTO	CAQUETA		MUNICIPIO	FLORENCIA			
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA			AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	RAIZAL		ROM			SIN PERTENENCIA ÉTNICA	

MENÚ No. 15												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	REFresco DE AVENA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	15	15	54	4,2	3,2	3,2	120	0,3	0
		Avena en hojuelas	A012	12	12	64,3	2,26	0,57	6,04	0,37	8,6	0,36
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina	J004	55,5	50	75	6,3	5,4	0,35	26,5	0,85	69,5
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	50	50	174,5	3,35	0,2	39,9	6,5	0,4	1
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Aceite de soya	D012	9	9	81	0	9	0	0	0	0
FRUTA	PORCIÓN DE MANDARINA	Mandarina	C050	181	130	60	1,08	0,12	13,68	42	0,36	2,6
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	10	10	43,69	0	0	10,92	0	0,01	0
TOTAL MENÚ				559,89	17,52	18,52	75,52	247,97	10,77	464,87		
RECOMENDACIÓN				2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0		
% ADECUACIÓN				22%	20%	22%	22%	23%	113%	31%		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL							
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO							
GRUPO DE EDAD	SECUNDARIA		OPERADOR				
DEPARTAMENTO	CAQUETA		MUNICIPIO	FLORENCIA			
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No. 16												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	JUGO DE MANGO CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	75	3,9	4,0	5,8	141	0,1	15,0
		Mango común, crudo	C051	60	30	24	0,2	0,0	5,1	5	0,2	30,0
ALIMENTO PROTEICO	POLLO GUISADO	Carne de pollo, pechuga con piel	F085	115	100	132	16,56	7,36	0	8,8	0,56	63
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	50	50	174,5	3,35	0,2	39,9	6,5	0,4	1
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Aceite de soya	D012	9	9	81	0	9	0	0	0	0
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	10	10	43,69	0	0	10,92	0	0,01	0
TOTAL MENÚ					537,14	24,365	20,58	63,14	213,4	1,445	500,41	
RECOMENDACIÓN					2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0	
% ADECUACIÓN					22%	28%	25%	18%	19%	15%	33%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ
FIRMA	



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL							
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO							
GRUPO DE EDAD	SECUNDARIA	OPERADOR					
DEPARTAMENTO	CAQUETA	MUNICIPIO	FLORENCIA				
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No. 17												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	REFresco DE AVENA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	15	15	54	4,2	3,2	3,2	120	0,3	0
		Avena en hojuelas	A012	12	12	64,3	1,86	0,57	6,04	0,37	8,6	0,36
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina	J004	55,5	50	75	6,3	5,4	0,35	26,5	0,85	69,5
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	YUCA FRITA	Yuca, cruda	B107	120	100	169	0,99	0,11	40,96	7,73	0,77	14
		Aceite de soya	D012	9	9	81	0	9	0	0	0	0
FRUTA	PORCIÓN DE MANZANA	Manzana, maduro, pulpa	C054	152	130	75,7	0,36	0,24	18,04	19,24	0,36	2,6
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	10	10	43,69	0	0	10,92	0	0,01	0
TOTAL MENÚ					562,69	13,71	18,52	79,51	173,84	10,89	280,365	
RECOMENDACIÓN					2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0	
% ADECUACIÓN					23%	16%	22%	23%	16%	115%	19%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL							
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO							
GRUPO DE EDAD	SECUNDARIA	OPERADOR					
DEPARTAMENTO	CAQUETA	MUNICIPIO	FLORENCIA				
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No.18												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	75	3,9	4,0	5,8	141	0,1	15,0
		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18	18	84	0,6	3,0	13,6	6	0,6	18,0
ALIMENTO PROTEICO	QUESO CAMPESINO	Queso campesino	G017	40	40	79,2	5,64	6,09	0,48	175,8	0,12	374
CEREALES ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAÍZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	100	100	396	11,28	3,96	78,6	21,6	3,24	1
FRUTA	NARANJA	Naranja	C062	209	130	48	0,84	0,36	10,56	39,6	1,56	2,6
TOTAL MENÚ					681,93	22,353	17,388	108,99	384,48	5,625	410,6	
RECOMENDACIÓN					2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0	
% ADECUACIÓN					27%	26%	21%	31%	35%	59%	27%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				



#### FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

#### 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)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	Guayaba, madura, cruda	C031	50	38	27	0,34	0,1	5,0	5	0,1	37,5
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	75	3,9	4,0	5,8	141	0,1	15,0
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE RES GUISADA	Carne de res, magra	F099	100	100	199,2	13,76	16	0	4,8	2,16	51
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ	Arroz blanco, crudo	A010	50	50	174,5	3,35	0,2	39,9	6,5	0,4	1
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Aceite de soya	D012	9	9	81	0	9	0	0	0	0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	10	10	43,69	0	0	10,92	0	0,01	0
TOTAL MENÚ				607,265	21,7225	29,3325	63,035	209,775	3,0075	495,91		
RECOMENDACIÓN				2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0		
% ADECUACIÓN				24%	25%	35%	18%	19%	32%	33%		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL							
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO							
GRUPO DE EDAD	SECUNDARIA	OPERADOR					
DEPARTAMENTO	CAQUETA	MUNICIPIO	FLORENCIA				
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No. 20												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	AGUA DE PANELA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	15	15	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3	0
ALIMENTO PROTEICO	ARVEJA GUISADA	Arveja seca	T003	20	20	95,7	7,17	0,24	16,2	18	1,38	3
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
	HUEVO TORTILLA	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	50	74	6,2	5,3	0,1	26	0,8	49,5
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	50	50	174,5	3,35	0,2	39,9	6,5	0,4	1
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Aceite de soya	D012	9	9	81	0	9	0	0	0	0
AZÚCARES	PANELA	Panela	K033	10	10	43,69	0	0	10,92	0	0,01	0
TOTAL MENÚ					530,045	20,287	18,016	71,7985	223,335	3,1815	444,91	
RECOMENDACIÓN					2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0	
% ADECUACIÓN					21%	23%	22%	21%	20%	33%	30%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO												
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)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	75	3,9	4,0	5,8	141	0,1	15,0
		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18	18	84	0,6	3,0	13,6	6	0,6	18,0
ALIMENTO PROTEICO	TORTILLA DE HUEVO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	50	74	6,2	5,3	0,1	26	0,8	49,5
CEREALES ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAÍZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	100	100	396	11,28	3,96	78,6	21,6	3,24	1
FRUTA	PORCIÓN DE NARANJA	Naranja	C062	209	130	48	0,84	0,36	10,56	39,6	1,56	2,6
TOTAL MENÚ					676,485	22,95	16,644	108,6585	234,915	6,3465	86,1	
RECOMENDACIÓN					2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0	
% ADECUACIÓN					27%	26%	20%	31%	21%	67%	6%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL							
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO							
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. 2												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	Guayaba, madura, cruda	C031	50	38	27	0,34	0,1	5,0	5	0,1	37,5
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	75	3,9	4,0	5,8	141	0,1	15,0
ALIMENTO PROTEICO	POLLO GUISADO	Carne de pollo, pechuga con piel	F085	87,5	100	82,5	10,35	4,6	0	5,5	0,35	63
		Cebolla junca, tallos	B029	50	35	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	5,25
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Zanahoria, cruda	B110	9	8	3	0,1	0	0,7	2,2	0	2,8
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
CEREALES ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	50	50	174,5	3,35	0,2	39,9	6,5	0,4	1
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	10	10	43,69	0	0	10,92	0	0,01	0
GRASAS		Aceite de soya	D012	9	9	81	0	9	0	0	0	0
TOTAL MENÚ					490,765	18,2925	17,9225	63,185	209,175	1,1475	512,96	
RECOMENDACIÓN					2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0	
% ADECUACIÓN					20%	21%	22%	18%	19%	12%	34%	

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



### FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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. 3

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO	PESO	CALORIAS Y NUTRIENTES						
				BRUTO (g)	NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIo (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	AGUA DE PANELA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	15	15	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3	0
CEREALES ACOMPAÑANTE	GALLETA TIPO CRACKER	Galleta salada tipo cracker	A026	100	100	446	8,4	17,2	68,2	107	2,6	708
FRUTA	BANANO	Banano manzano, maduro, pulpa	C011	160	130	138	1,44	0,24	32,4	7,2	0,48	3,9
AZÚCARES	PANELA	Panela	K033	10	10	43,69	0	0	10,92	0	0,01	0
TOTAL MENÚ				681,69	13,04	20,64	114,72	234,2	3,39	711,9		
RECOMENDACIÓN				2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0		
% ADECUACIÓN				27%	15%	25%	33%	21%	36%	47%		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ

FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02187
-------	--	-----------------------	-----------



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL							
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO							
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. 4												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	REFRESCO DE AVENA SABORIZADA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	15	15	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3	0
		Avena saborizada	A029	12	12	64,3	1,26	0,57	6,04	0,37	8,6	0,36
ALIMENTO PROTEICO	LENTESA GUISADA	Lenteja	T026	20	20	97,5	7,05	0,18	16,95	21	2,85	5,4
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Aceite de soya	D012	9	9	81	0	9	0	0	0	0
	HUEVO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	50	74	6,2	5,3	0,1	26	0,8	49,5
CEREALES ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	50	50	174,5	3,35	0,2	39,9	6,5	0,4	1
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	10	10	43,69	0	0	10,92	0	0,01	0
TOTAL MENÚ				596,145	21,427	18,526	78,5885	226,705	13,2515	447,67		
RECOMENDACIÓN				2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0		
% ADECUACIÓN				24%	25%	22%	23%	21%	139%	30%		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ
FIRMA	



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL							
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO							
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. 5												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	COLADA DE PLATANO EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	15	15	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3	0
		Harina de platanito	B057	12	12	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	0
CEREALES ACOMPAÑANTE	ARROZ	Arroz blanco, crudo	A010	50	50	104,7	2,01	0,12	23,94	3,9	0,24	1
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Aceite de soya	D012	9	9	81	0	9	0	0	0	0
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	50	74	6,2	5,3	0,1	26	0,8	49,5
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	10	10	43,69	0	0	10,92	0	0,01	0
TOTAL MENÚ					364,545	11,777	17,696	39,6385	202,735	1,6415	246,505	
RECOMENDACIÓN					2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0	
% ADECUACIÓN					15%	14%	21%	11%	18%	17%	16%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL							
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO							
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. 6												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	AGUA DE PANELA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	15	15	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3	0
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO FRITO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	50	74	6,2	5,3	0,1	26	0,8	49,5
CEREALES ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAÍZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	100	100	396	11,28	3,96	78,6	21,6	3,24	1
FRUTA	PORCIÓN DE MANZANA	Manzana, maduro, pulpa	C054	152	130	75,7	0,36	0,24	18,04	19,24	0,36	2,6
GRASAS		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
AZÚCARES	PANELA	Panela	K033	10	10	43,69	0	0	10,92	0	0,01	0
TOTAL MENÚ						688,145	21,077	17,746	110,9085	187,075	4,7515	53,1
RECOMENDACIÓN						2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0
% ADECUACIÓN						28%	24%	21%	32%	17%	50%	4%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187			



#### FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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. 7

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO	PESO	CALORIAS Y NUTRIENTES							
				BRUTO (g)	NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
LÁCTEOS	REFresco de AVENA Saborizada en leche	Leche de vaca, entera	G008	15	15	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3	0	
		Avena saborizada	A029	12	12	64,3	1,26	0,57	6,04	0,37	8,6	0,36	
ALIMENTO PROTEICO	ARVEJA GUISADA	Arveja seca	T003	20	20	95,7	7,17	0,24	16,2	18	1,38	3	
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5	
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6	
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Huevo tortilla	J004	55	50	74	6,2	5,3	0,1	26	0,8	49,5	
		Arroz blanco, crudo	A010	50	50	174,5	3,35	0,2	39,9	6,5	0,4	1	
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5	
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905	
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Aceite de soya	D012	9	9	81	0	9	0	0	0	0	
		Azúcar, blanco	K003	10	10	43,69	0	0	10,92	0	0,01	0	
TOTAL MENÚ				594,3	21,5	18,6	77,8	223,7	11,8	445,3			
RECOMENDACIÓN				2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0			
% ADECUACIÓN				24%	25%	22%	22%	20%	124%	30%			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187					



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL							
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO							
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. 8												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	75	3,9	4,0	5,8	141	0,1	15,0
		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18	18	84	0,6	3,0	13,6	6	0,6	18,0
ALIMENTO PROTEICO	QUESO CAMPESINO	Queso campesino	G017	40	40	79,2	5,64	6,09	0,48	175,8	0,12	374
CEREALES ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAÍZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	100	100	396	11,28	3,96	78,6	21,6	3,24	1
FRUTA	MANDARINA	Mandarina	C050	152	130	75,7	0,36	0,24	18,04	19,24	0,36	2,6
TOTAL MENÚ					709,63	17,28	10,29	97,12	216,64	3,72	377,6	
RECOMENDACIÓN					2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0	
% ADECUACIÓN					28%	20%	12%	28%	20%	39%	25%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL						
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO						
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. 9												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	REFRESCO DE AVENA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	15	15	54	4,2	3,2	3,2	120	0,3	0
		Avena en hojuelas	A012	12	12	64,3	2,26	0,57	6,04	0,37	8,6	0,36
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO	Huevo de gallina	J004	55,5	50	75	6,3	5,4	0,35	26,5	0,85	69,5
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Aceite de soya	D012	9	9	81	0	9	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN BLANCO	Pan blanco	A060	100	100	364,1	7,52	3,74	75,13	96,8	3,3	1183
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	10	10	43,69	0	0	10,92	0	0,01	0
TOTAL MENÚ						686,69	20,49	21,93	96,52	292,77	13,26	1448,865
RECOMENDACIÓN						2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0
% ADECUACIÓN						28%	23%	26%	28%	27%	140%	97%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL							
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO							
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. 10												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	JUGO DE MANGO CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	75	3,9	4,0	5,8	141	0,1	15,0
		Mango común, crudo	C051	60	30	24	0,2	0,0	5,1	5	0,2	30,0
ALIMENTO PROTEICO	POLLO GUISADO	Carne de pollo, pechuga con piel	F085	115	100	132	16,56	7,36	0	8,8	0,56	63
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	50	50	174,5	3,35	0,2	39,9	6,5	0,4	1
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Aceite de soya	D012	9	9	81	0	9	0	0	0	0
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	10	10	43,69	0	0	10,92	0	0,01	0
TOTAL MENÚ					537,14	24,365	20,58	63,14	213,4	1,445	500,41	
RECOMENDACIÓN					2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0	
% ADECUACIÓN					22%	28%	25%	18%	19%	15%	33%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ							
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			



### FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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. 11

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
LÁCTEOS	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	Guayaba, madura, cruda	C031	50	38	27	0,34	0,1	5,0	5	0,1	37,5	
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	75	3,9	4,0	5,8	141	0,1	15,0	
ALIMENTO PROTEICO	POLLO EN TIRITAS	Carne de pollo, pechuga con piel	F085	115	100	132	16,56	7,36	0	8,8	0,56	63	
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5	
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6	
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	50	50	174,5	3,35	0,2	39,9	6,5	0,4	1	
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5	
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905	
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Aceite de soya	D012	9	9	81	0	9	0	0	0	0	
		Azúcar, blanco	K003	10	10	43,69	0	0	10,92	0	0,01	0	
TOTAL MENÚ						540,065	24,5225	20,6925	63,035	213,775	1,4075	507,91	
RECOMENDACIÓN						2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0	
% ADECUACIÓN						22%	28%	25%	18%	19%	15%	34%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL							
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO							
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. 12												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	REFresco de AVENA SABORIZADA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	15	15	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3	0
		Avena saborizada	A029	12	12	13,3	0,34	0,29	1,84	11	0,04	1,08
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJA GUISADA	Lenteja	T026	20	20	97,5	7,05	0,18	16,95	21	2,85	5,4
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
	HUEVO FRITO	Huevo de gallina	J004	55,5	50	75	6,3	5,4	0,35	26,5	0,85	69,5
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	50	50	174,5	3,35	0,2	39,9	6,5	0,4	1
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Aceite de soya	D012	9	9	81	0	9	0	0	0	0
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	10	10	43,69	0	0	10,92	0	0,01	0
GRASAS		ACEITE DE SOYA	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
TOTAL MENÚ					546,39	20,57	18,3	74,59	237,6	4,7	468,39	
RECOMENDACIÓN					2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0	
% ADECUACIÓN					22%	24%	22%	21%	22%	49%	31%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO												
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. 13												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	75	3,9	4,0	5,8	141	0,1	15,0
		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18	18	84	0,6	3,0	13,6	6	0,6	18,0
ALIMENTO PROTEICO	TORTILLA DE HUEVO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	50	74	6,2	5,3	0,1	26	0,8	49,5
CEREALES ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAÍZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	100	100	396	11,28	3,96	78,6	21,6	3,24	1
TOTAL MENÚ					628,485	22,11	16,284	98,0985	195,315	4,7865	83,5	
RECOMENDACIÓN					2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0	
% ADECUACIÓN					25%	25%	20%	28%	18%	50%	6%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL							
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO							
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. 14											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)
LÁCTEOS	AGUA DE PANELA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	15	15	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3
CEREALES ACOMPAÑANTE	GALLETA TIPO CRACKER	Galleta salada tipo cracker	A026	100	100	139,6	2,68	0,16	31,92	5,2	0,32
FRUTA	GRANADILLA	Granadilla	C028	170	130	89,1	2,34	2,16	14,4	16,2	1,22
AZÚCARES	PANELA	Panela	K033	7	7	35,75	0	0	8,94	0	0,01
TOTAL MENÚ						318,45	8,22	5,52	58,46	141,4	1,85
RECOMENDACIÓN						2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5
% ADECUACIÓN						13%	9%	7%	17%	13%	19%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ							
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187		



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL							
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO							
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. 15												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	REFresco DE AVENA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	15	15	54	4,2	3,2	3,2	120	0,3	0
		Avena en hojuelas	A012	12	12	64,3	2,26	0,57	6,04	0,37	8,6	0,36
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina	J004	55,5	50	75	6,3	5,4	0,35	26,5	0,85	69,5
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	50	50	174,5	3,35	0,2	39,9	6,5	0,4	1
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Aceite de soya	D012	9	9	81	0	9	0	0	0	0
FRUTA	PORCIÓN DE MANDARINA	Mandarina	C050	181	130	60	1,08	0,12	13,68	42	0,36	2,6
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	10	10	43,69	0	0	10,92	0	0,01	0
TOTAL MENÚ				559,89	17,52	18,52	75,52	247,97	10,77	464,87		
RECOMENDACIÓN				2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0		
% ADECUACIÓN				22%	20%	22%	22%	23%	113%	31%		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				



#### FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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. 16

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	JUGO DE MANGO CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	75	3,9	4,0	5,8	141	0,1	15,0
		Mango común, crudo	C051	60	30	24	0,2	0,0	5,1	5	0,2	30,0
ALIMENTO PROTEICO	POLLO GUISADO	Carne de pollo, pechuga con piel	F085	115	100	132	16,56	7,36	0	8,8	0,56	63
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	50	50	174,5	3,35	0,2	39,9	6,5	0,4	1
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Aceite de soya	D012	9	9	81	0	9	0	0	0	0
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	10	10	43,69	0	0	10,92	0	0,01	0
TOTAL MENÚ						537,14	24,365	20,58	63,14	213,4	1,445	500,41
RECOMENDACIÓN						2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0
% ADECUACIÓN						22%	28%	25%	18%	19%	15%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ

FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02187
-------	--	-----------------------	-----------



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL							
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO							
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. 17												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	REFRESCO DE AVENA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	15	15	54	4,2	3,2	3,2	120	0,3	0
		Avena en hojuelas	A012	12	12	64,3	1,86	0,57	6,04	0,37	8,6	0,36
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina	J004	55,5	50	75	6,3	5,4	0,35	26,5	0,85	69,5
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	YUCA FRITA	Yuca, cruda	B107	120	100	169	0,99	0,11	40,96	7,73	0,77	14
		Aceite de soya	D012	9	9	81	0	9	0	0	0	0
FRUTA	PORCIÓN DE MANZANA	Manzana, maduro, pulpa	C054	152	130	75,7	0,36	0,24	18,04	19,24	0,36	2,6
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	10	10	43,69	0	0	10,92	0	0,01	0
TOTAL MENÚ					562,69	13,71	18,52	79,51	173,84	10,89	280,365	
RECOMENDACIÓN					2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0	
% ADECUACIÓN					23%	16%	22%	23%	16%	115%	19%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				



#### FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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.18

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO	PESO	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
				BRUTO (g)	NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	75	3,9	4,0	5,8	141	0,1	15,0	
		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18	18	84	0,6	3,0	13,6	6	0,6	18,0	
ALIMENTO PROTEICO	QUESO CAMPESINO	Queso campesino	G017	40	40	79,2	5,64	6,09	0,48	175,8	0,12	374	
CEREALES ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAÍZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	100	100	396	11,28	3,96	78,6	21,6	3,24	1	
FRUTA	NARANJA	Naranja	C062	209	130	48	0,84	0,36	10,56	39,6	1,56	2,6	
<b>TOTAL MENÚ</b>					<b>681,93</b>	<b>22,353</b>	<b>17,388</b>	<b>108,99</b>	<b>384,48</b>	<b>5,625</b>	<b>410,6</b>		
<b>RECOMENDACIÓN</b>					<b>2491</b>	<b>87,2</b>	<b>83,0</b>	<b>348,7</b>	<b>1100</b>	<b>9,5</b>	<b>1500,0</b>		
<b>% ADECUACIÓN</b>					<b>27%</b>	<b>26%</b>	<b>21%</b>	<b>31%</b>	<b>35%</b>	<b>59%</b>	<b>27%</b>		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ										
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187				



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL							
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO							
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. 19												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	Guayaba, madura, cruda	C031	50	38	27	0,34	0,1	5,0	5	0,1	37,5
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	75	3,9	4,0	5,8	141	0,1	15,0
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE RES GUISADA	Carne de res, magra	F099	100	100	199,2	13,76	16	0	4,8	2,16	51
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ	Arroz blanco, crudo	A010	50	50	174,5	3,35	0,2	39,9	6,5	0,4	1
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Aceite de soya	D012	9	9	81	0	9	0	0	0	0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	10	10	43,69	0	0	10,92	0	0,01	0
TOTAL MENÚ				607,265	21,7225	29,3325	63,035	209,775	3,0075	495,91		
RECOMENDACIÓN				2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0		
% ADECUACIÓN				24%	25%	35%	18%	19%	32%	33%		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187				



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL							
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO							
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. 20												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIOS (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	AGUA DE PANELA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	15	15	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3	0
ALIMENTO PROTEICO	ARVEJA GUISADA	Arveja seca	T003	20	20	95,7	7,17	0,24	16,2	18	1,38	3
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
	HUEVO TORTILLA	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	50	74	6,2	5,3	0,1	26	0,8	49,5
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	50	50	174,5	3,35	0,2	39,9	6,5	0,4	1
		Cebolla junca, tallos	B029	25	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	1,5
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Aceite de soya	D012	9	9	81	0	9	0	0	0	0
AZÚCARES	PANELA	Panela	K033	10	10	43,69	0	0	10,92	0	0,01	0
TOTAL MENÚ					530,045	20,287	18,016	71,7985	223,335	3,1815	444,91	
RECOMENDACIÓN					2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500,0	
% ADECUACIÓN					21%	23%	22%	21%	20%	33%	30%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			



LISTA DE INTERCAMBIOS				
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO				
GRUPO DE EDAD	TODOS	OPERADOR		
DEPARTAMENTO	CAQUETA	MUNICIPIO	FLORENCIA-CAQUETA	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	AFROCOLOMBI	
	RAIZAL	ROM	ANO / SIN PERTENENCIA	
COMPONENTE	LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO			
ALIMENTO PROTEICO	Carne de res- pechuga de pollo - huevo-carne de cerdo			
CEREALES	Arroz, pasta, harina de plátano, cebada perlada, avena en hojuelas, maicena			
TUBERCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREALES	Papa, yuca, papa comun, papa criolla, ñame, plátano, arracacha, arepa, pan			
VERDURAS	Maíz tierno, acelgas, ahuyama, apio, berenjena, brócoli, calabaza, cebolla cabezona, coliflor, espinaca, habichuela, lechuga, pepino cohombro, pepino criollo, pimentón, rábano, remolacha- repollo - repollo morado, tomate, zanahoria			
FRUTA	Aguacate, banano, curuba, fresa, guanábana, guayaba, limón, lulo, mandarina, mango, maracuyá			
AZÚCARES	Azúcar, panela , Chocolate			
GRASAS	Aceite - margarina			
LÁCTEOS	Leche entera pasteurizada - Leche en polvo, Queso			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETÍSTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ			
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02187



La educación  
es de todos

Mineducación

GUIA DE PREPARACIONES COMPLEMENTO AM/PM									
GRUPO DE EDAD	TODOS			OPERADOR					
DEPARTAMENTO	CAQUETA			MUNICIPIO			FLORENCIA CAQUETA		
GRUPO ETNICO	INDIGENA		COMUNIDAD/ PUEBLO			AFROCOLO			
	RAIZAL		ROM			SIN			
MENU 1									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO NIVEL PREESCOLAR (g)	PESO BRUTO (g) NIVEL PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	PESO BRUTO (g) NIVEL CUARTO Y QUINTO	PESO BRUTO (g) NIVEL SECUNDARIA	PESO BRUTO (g) NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENT	PREPARACIONES
LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	10	10	18	18	18	En una olla poner a hervir el chocolate con agua y leche en polvo . Reposar por unos minutos,y servir.
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	13	15	15	
ALIMENTO PROTEÍCO	ORTILLA DE HUEV	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	55	55	55	55	Alistar los ingredientes. Limpiar y desinfectar los huevos en una sartén verter aceite agregar el huevo previamente batido en crudo, revolver hasta que seque. Adicionar sal al gusto. Servir con el utensilio adecuado.
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	30	50	60	100	100	Lavar y desinfectar los utensilios y los ingredientes a utilizar en la preparacion. En un recipiente agregar la harina de maiz y agua, mezclar hasta obtener una masa homogenea.
FRUTA	PORCIÓN DE NARANJA	Naranja	C062	132,8	162,8	162,8	182,8	187,8	Lavar y desinfectar la fruta de acuerdo a plan de desinfección establecido en sitio. Pelar,
NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ					
FIRMA							MATRICULA PROFESIONAL		
							MND 02187		

MENU 2								
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO NIVEL PREESCOLAR (g)	PESO BRUTO (g) NIVEL PRIMERO, SEGUNDO,	PESO BRUTO (g) NIVEL CUARTO Y QUINTO	PESO BRUTO (g) NIVEL SECUNDARIA	PESO BRUTO (g) NIVEL MEDIA Y CICLO
LÁCTEOS	JUGO DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	C031	50	50	50	50	50
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	13	15	15
ALIMENTO PROTEICO	POLLO GUISADO	Carne de pollo, pechuga con piel	F085	65	75	95	115	115
		Cebolla junca, tallos	B029	37,5	50	50	50	50
		Tomate, pulpa	B103	12,5	12,5	12,5	12,5	12,5
		Zanahoria, cruda	B110	12,5	9	9	9	9
		Sal	L015	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
CEREAL ACOMPAÑANTE	arroz blanco	Arroz blanco, crudo	A010	15	25	30	50	50
		Sal	L015	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	7	10	10
GRASAS		Aceite de soya	D012	5	7	7	9	9
NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ				
FIRMA							MATRICULA PROFESIONAL	MND 02187

MENU 3									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO NIVEL PREESCOLAR (g)	PESO BRUTO (g) NIVEL PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	PESO BRUTO (g) NIVEL CUARTO Y QUINTO	PESO BRUTO (g) NIVEL SECUNDARIA	PESO BRUTO (g) NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENT	PREPARACIONES
LÁCTEOS	AGUA DE PANELA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	13	15	15	En una olla poner a hervir agua y adicione la panela, dejar hervir y adicionar la leche. Reposar por unos minutos y servir
CEREAL ACOMPAÑANTE	LETA TIPO CRACKER	Galleta salada tipo cracker	A026	30	50	60	100	100	Servir
FRUTA	BANANO	Banano manzano, maduro, pulpa	C011	100	130	130	150	155	Lavar, desinfectar y servir
AZÚCARES	PANELA	Panela	K033	7	7	7	10	10	Este producto se utilizan dentro de la preparacion en la bebida lactea
NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ					
FIRMA							MATRICULA PROFESIONAL		MND 02187

MENU 4								
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO NIVEL PREESCOLAR (g)	PESO BRUTO (g) NIVEL PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	PESO BRUTO (g) NIVEL CUARTO Y QUINTO	PESO BRUTO (g) NIVEL SECUNDARIA	PESO BRUTO (g) NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTO
LÁCTEOS	REFRESCO DE AVENA SABORIZADA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	13	15	15
		Avena saborizada	A029	10	10	10	12	12
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJA GUISADA	Lenteja	T026	7	10	10	20	20
		Cebolla junca, tallos	B029	25	25	25	25	25
		Tomate, pulpa	B103	12,5	12,5	12,5	12,5	12,5
		Sal	L015	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
		Aceite de soya	D012	5	7	7	9	9
	HUEVO FRITO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	55	55	55	55
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	15	25	30	50	50
		Cebolla junca, tallos	B029	25	25	25	25	25
		Sal	L015	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	7	10	10
NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ				
FIRMA							MATRICULA PROFESIONAL	MND 02187

MENU 5									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO NIVEL PREESCOLAR (g)	PESO BRUTO (g) NIVEL PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	PESO BRUTO (g) NIVEL CUARTO Y QUINTO	PESO BRUTO (g) NIVEL SECUNDARIA	PESO BRUTO (g) NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	PREPARACIONES
LÁCTEOS	COLADA DE PLATANO EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	13	15	15	En una olla poner a hervir agua: leche, con canela y azúcar, dejar hervir. Aparte en una cantidad pequeña de agua disolver la harina de plátano y adicionar a poco a poco a la
		Harina de platanito	B057	10	10	10	12	12	
CEREALES ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	15	25	30	50	50	Lavar muy bien el arroz en un recipiente limpio y con agua fría, luego escurrir. Alistar los demás ingredientes (cebolla junca, sal). Limpiar y desinfectar la cebolla junca de acuerdo a lo establecido en el programa de limpieza y desinfección implementado en sitio. Poner en una olla aceite y sofreír la cebolla previamente.
		Sal	L015						
		Aceite de soya	D012	5	7	7	9	9	
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	55	55	55	55	Alistar los ingredientes. Limpiar y desinfectar los huevos en una sartén verter aceite agregar la cebolla y el tomate finamente picados hasta que cocine el guiso, luego agregue el huevo previamente batido en crudo, revolver hasta que seque. Adicionar sal al gusto. Servir con el utensilio adecuado.
		Tomate, pulpa	B103	12,5	12,5	12,5	12,5	12,5	
		Cebolla junca, tallos	B029	25	25	25	25	25	
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	7	10	10	Se incluye en la preparación de la bebida preparada en leche
NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS					LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ				
FIRMA								MATRICULA PROFESIONAL	MND 02187

MENU 6									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO NIVEL PREESCOLAR (g)	PESO BRUTO (g) NIVEL PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	PESO BRUTO (g) NIVEL CUARTO Y QUINTO	PESO BRUTO (g) NIVEL SECUNDARIA	PESO BRUTO (g) NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENT ARIO	PREPARACIONES
LÁCTEOS	AGUA DE PANELA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	13	15	15	En una olla poner a hervir agua y adicione la panela, dejar hervir y adicionar la leche. <u>Reposar por unos minutos y servir.</u>
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO FRITO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	55	55	55	55	Alistar los ingredientes. Limpiar y desinfectar los huevos en una sartén verter aceite agregar el huevo. Adicionar sal al gusto. Servir con el <u>Lavar y desinfectar los utensilios y los ingredientes a utilizar en la preparacion. En un recipiente rallar el queso, mezclar con la harina.</u>
CEREALES ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	30	50	60	100	100	<u>Lavar y desinfectar la fruta de acuerdo a plan de desinfección establecido en sitio. Porcionar y Este producto se utilizan dentro de la preparacion en la bebida lactea</u>
FRUTA	PORCIÓN DE MANZANA	Manzana, maduro, pulpa	C054	94	124	124	144	149	
AZÚCARES	PANELA	Panela	K033	7	7	7	10	10	
NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ					
FIRMA							MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02187	

MENU 7								
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO NIVEL PREESCOLAR (g)	PESO BRUTO (g) NIVEL PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	PESO BRUTO (g) NIVEL CUARTO Y QUINTO	PESO BRUTO (g) NIVEL SECUNDARIA	PESO BRUTO (g) NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTO
LÁCTEOS	REFRESCO DE AVENA SABORIZADA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	13	15	15
		Avena saborizada	A029	10	10	10	12	12
ALIMENTO PROTEICO	ARVEJA GUISADA	Arveja seca	T003	7	10	10	20	20
		Cebolla junca, tallos	B029	25	25	25	25	25
		Tomate, pulpa	B103	12,5	12,5	12,5	12,5	12,5
		Sal	L015	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
HUEVO FRITO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	55	55	55	55	55
CEREALES ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	15	25	30	50	50
		Cebolla junca, tallos	B029	25	25	25	25	25
		Sal	L015	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
		Aceite de soya	D012	5	7	7	9	9
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	7	10	10
NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ				
FIRMA							MATRICULA PROFESIONAL	MND 02187

MENU 8									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO NIVEL PREESCOLAR (g)	PESO BRUTO (g) NIVEL PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	PESO BRUTO (g) NIVEL CUARTO Y QUINTO	PESO BRUTO (g) NIVEL SECUNDARIA	PESO BRUTO (g) NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENT	PREPARACIONES
LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	10	10	18	18	18	En una olla poner a hervir el chocolate con agua y leche en polvo . Reposar por unos minutos,y servir.
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	13	15	15	
ALIMENTO PROTEICO	QUESO CAMPESINO	Queso campesino	G017	30	30	40	40	60	Lavar y desinfectar los utensilios y los ingredientes a utilizar en la preparacion. En un recipiente rallar el queso, mezclar con la harina de maiz agregar agua, mezclar hasta obtener una masa homogenea, amasar y proceder
CEREALES ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	30	50	60	100	100	
FRUTA	PORCIÓN DE MANDARINA	Mandarina	C050	120	150	150	180	185	Lavar y desinfectar la fruta de acuerdo a plan de desinfección establecido en sitio. Porcionar y servir
NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ					
FIRMA							MATRICULA PROFESIONAL		MND 02187

MENU 9								
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO NIVEL PREESCOLAR (g)	PESO BRUTO (g) NIVEL PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	PESO BRUTO (g) NIVEL CUARTO Y QUINTO	PESO BRUTO (g) NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	PREPARACIONES
LÁCTEOS	REFRESCO DE AVENA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	13	15	15
		Avena en hojuelas	A012	10	10	10	12	12
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO	Huevo de gallina	J004	55	55	55	55	En una olla poner a hervir agua, con canela, azúcar y avena, dejar hervir. Reposar por unos minutos, licuar lo anterior con leche, refrigerar. Alistar los ingredientes. Limpiar y desinfectar los huevos y la cebolla junca de acuerdo a lo establecido en el programa de limpieza y desinfección implementado en sitio. Picar finamente la cebolla junca y en una sartén verter aceite para sofreírla, agregar el huevo previamente batido en crudo, revolver hasta que se cuaje.
		Cebolla junca, tallos	B029	25	25	25	25	
		Tomate, pulpa	B103	12,5	12,5	12,5	12,5	
		Sal	L015	0,5	0,5	0,5	0,5	
		Aceite de soya	D012	3	7	7	9	
CEREALES ACOMPAÑANTE	PAN BLANCO	Pan blanco	A060	30	50	60	100	Servir
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	7	10	Se incluye en la preparación de la bebida preparada en leche
NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ				
FIRMA							MATRICULA PROFESIONAL	MND 02187

MENU 10									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO NIVEL PREESCOLAR (g)	PESO BRUTO (g) NIVEL PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	PESO BRUTO (g) NIVEL CUARTO Y QUINTO	PESO BRUTO (g) NIVEL SECUNDARIA	PESO BRUTO (g) NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	PREPARACIONES
LÁCTEOS	JUGO DE MANGO CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	13	15	15	Desinfectar los mangos, retirar la cáscara y semilla, licuar con agua, leche en polvo y azúcar, refrigerar y servir.
		Mango común, crudo	C051	60	60	60	60	60	
ALIMENTO PROTEICO	POLLO GUISADO	Carne de pollo, pechuga con piel	F085	65	75	95	115	115	Lavar la pechuga de pollo, quitarle la piel y deshuesarla. Porcionar. Lavar, desinfectar, pelar y picar el tomate y la cebolla cabezona. En un recipiente con aceite adicione la cebolla cabezona y el tomate, sofrié haciendo un guiso. Agregue la pechuga picada en cuadros y ponga agua hasta tapar el pollo con sal. Tapa la olla y
		Cebolla junca, tallos	B029	25	25	25	25	25	
		Tomate, pulpa	B103	12,5	12,5	12,5	12,5	12,5	
		Aceite de soya	D012	5	5	5	5	5	
		Sal	L015	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	15	25	30	50	50	Lavar muy bien el arroz en un recipiente limpio y con agua fría, luego escurrir. Alistar los demás ingredientes (cebolla junca, sal). Limpiar y desinfectar la cebolla junca de acuerdo a lo establecido en el programa de limpieza y desinfección implementado en sitio. Poner en una olla aceite y sofrié la cebolla previamente picada. Posteriormente, se adiciona el agua (por
		Cebolla junca, tallos	B029	25	25	25	25	25	
		Sal	L015	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	7	10	10	Se incluye en la preparación de la bebida preparada en leche
NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ					
FIRMA							MATRICULA PROFESIONAL		MND 02187

MENU 11									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO NIVEL PREESCOLAR (g)	PESO BRUTO (g) NIVEL PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	PESO BRUTO (g) NIVEL CUARTO Y QUINTO	PESO BRUTO (g) NIVEL SECUNDARIA	PESO BRUTO (g) NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENT	PREPARACIONES
LÁCTEOS	JUGO DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	C031	50	50	50	50	50	En una olla poner a hervir la guayaba, dejar reposar y licuar con leche en polvo, refrigerar.
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	13	15	15	
ALIMENTO PROTEICO	POLLO EN TIRITAS	Carne de pollo, pechuga con piel	F085	65	75	95	115	115	Lavar la pechuga de pollo, quitarle la piel y deshuesarla. Porcionar. Lavar, desinfectar, pelar y picar el tomate y la cebolla cabezona. En un recipiente con aceite adicione la cebolla cabezona y el tomate, sofrié haciendo un guiso. En una olla poner a cocinar la pechuga con sal, <u>una vez ya cocida se retira se ronosa y</u>
		Cebolla junca, tallos	B029	25	25	25	25	25	
		Tomate, pulpa	B103	12,5	12,5	12,5	12,5	12,5	
		Sal	743	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	15	25	30	50	50	Lavar muy bien el arroz en un recipiente limpio y con agua fría, luego escurrir. Alistar los demás ingredientes (cebolla junca, sal). Limpiar y desinfectar la cebolla junca de acuerdo a lo establecido en el programa de limpieza y desinfección implementado en sitio. Poner en una olla aceite y sofreír la cebolla previamente picada. Posteriormente, se adiciona el agua (por
		Cebolla junca, tallos	B029	25	25	25	25	25	
		Sal	L015	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	
		Aceite de soya	D012	5	7	7	9	9	
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	7	10	10	Se incluye en la preparación de la bebida preparada en leche
NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ					
FIRMA							MATRICULA PROFESIONAL	MND 02187	

MENU 12								
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO NIVEL PREESCOLAR (g)	PESO BRUTO (g) NIVEL PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	PESO BRUTO (g) NIVEL CUARTO Y QUINTO	PESO BRUTO (g) NIVEL SECUNDARIA	PREPARACIONES
LÁCTEOS	REFRESCO DE AVENA SABORIZADA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	13	15	15
		Avena saborizada	A029	10	10	10	12	12
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJA GUISADA	Lenteja	T026	7	10	10	20	20
		Cebolla junca, tallos	B029	25	25	25	25	25
		Tomate, pulpa	B103	12,5	12,5	12,5	12,5	12,5
		Sal	L015	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Huevo fresco	J004	55	55	55	55	55
		Arroz blanco, crudo	A010	15	25	30	50	50
		Cebolla junca, tallos	B029	25	25	25	25	25
		Sal	L015	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
		Aceite de soya	D012	5	7	7	9	9
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	7	10	10
NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ				
FIRMA							MATRICULA PROFESIONAL	MND 02187

MENU 13									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO NIVEL PREESCOLAR (g)	PESO BRUTO (g) NIVEL PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	PESO BRUTO (g) NIVEL CUARTO Y QUINTO	PESO BRUTO (g) NIVEL SECUNDARIA	PESO BRUTO (g) NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENT	PREPARACIONES
LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, en pastilla,	K010	10	10	18	18	18	En una olla poner a hervir el chocolate con agua y leche en polvo . Reposar por unos minutos,y servir.
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	13	15	15	
ALIMENTO PROTEICO	ORTILLA DE HUEV	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	55	55	55	55	Alistar los ingredientes. Limpiar y desinfectar los huevos en una sartén verter aceite agregar el huevo previamente batido en crudo, revolver hasta que seque. Adicionar sal al gusto. Servir
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	30	50	60	100	100	Lavar y desinfectar los utensilios y los ingredientes a utilizar en la preparacion. En un recipiente agregar la harina de maiz y agua
NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ					
FIRMA							MATRICULA PROFESIONAL	MND 02187	

MENU 14									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO NIVEL PREESCOLAR (g)	PESO BRUTO (g) NIVEL PRIMERO, SEGUNDO,	PESO BRUTO (g) NIVEL CUARTO Y QUINTO	PESO BRUTO (g) NIVEL SECUNDARIA	PESO BRUTO (g) NIVEL MEDIA Y CICLO	PREPARACIONES
LÁCTEOS	AGUA DE PANELA EN	Leche de vaca, entera	G008	13	13	13	15	15	En una olla poner a hervir agua y adicione la panela, dejar hervir y adicionar la leche.
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA TIPO CRACKER	Galleta Tipo Cracker	A026	30	50	60	100	100	Destapar y servir
FRUTA	GRANADILLA	Granadilla	C028	120	150	150	170	175	Lavar y desinfectar la fruta de acuerdo a plan de desinfección establecido en sitio. Servir
AZÚCARES	PANELA	Panela	K033	7	7	7	10	10	Este producto se utilizan dentro de la preparacion en la bebida lactea
NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ					
FIRMA							MATRICULA PROFESIONAL	MND 02187	

MENU 15									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO NIVEL PREESCOLAR (g)	PESO BRUTO (g) NIVEL PRIMERO, SEGUNDO,	PESO BRUTO (g) NIVEL CUARTO Y QUINTO	PESO BRUTO (g) NIVEL SECUNDARIA	PESO BRUTO (g) NIVEL MEDIA Y CICLO	PREPARACIONES
LÁCTEOS	REFRESCO DE AVENA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	13	15	15	En una olla poner a hervir agua, con canela, azúcar y avena, dejar hervir. Reposar por unos minutos, licuar lo anterior con leche, refrigerar
		Avena en hojuelas	A012	10	10	10	12	12	
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina	J004	55,5	55,5	55,5	55,5	55,5	Alistar los ingredientes. Limpiar y desinfectar los huevos y la cebolla junca de acuerdo a lo establecido en el programa de limpieza y desinfección implementado en sitio. Picar finamente la cebolla junca y en una sartén verter
		Tomate, pulpa	B103	12,5	12,5	12,5	12,5	12,5	
		Cebolla junca, tallos	B029	25	25	25	25	25	
		Sal	L015	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	15	25	30	50	50	Lavar muy bien el arroz en un recipiente limpio y con agua fría, luego escurrir. Alistar los demás ingredientes (cebolla junca, sal). Limpiar y desinfectar la cebolla junca de acuerdo a lo establecido en el programa de limpieza y desinfección implementado en sitio. Poner en
		Cebolla junca, tallos	B029	25	25	25	25	25	
		Sal	L015	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	
		Aceite de soya	D012	5	7	7	9	9	
9	PORCIÓN DE MANDARINA	Mandarina	C050	120	150	150	170	179	Lavar y desinfectar la fruta de acuerdo a plan de desinfección establecido en sitio. Servir
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	7	10	10	Se incluye en la preparación de la bebida preparada en leche
NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ					
FIRMA								MATRICULA PROFESIONAL	MND 02187

MENU 16									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO NIVEL PREESCOLAR (g)	PESO BRUTO (g) NIVEL PRIMERO, SEGUNDO,	PESO BRUTO (g) NIVEL CUARTO Y QUINTO	PESO BRUTO (g) NIVEL SECUNDARIA	PESO BRUTO (g) NIVEL MEDIA Y CICLO	PREPARACIONES
LÁCTEOS	JUGO DE MANGO CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	13	15	15	Desinfectar los mangos, retirar la cáscara y semilla, licuar con agua, leche en polvo y azúcar, refrigerar y servir.
		Mango común, crudo	C051	60	60	60	60	60	
ALIMENTO PROTEICO	POLLO GUISADO	Carne de pollo, pechuga con hueso	F085	62,5	75	95	115	115	Lavar la pechuga de pollo, quitarle la piel y deshuesarla. Porcionar, lavar, desinfectar, pelar y picar el tomate y la cebolla cabezona. En un recipiente con aceite adicione la cebolla cabezona y el tomate, sofrié hacer un guiso. Agregue la pechuga picada en cuadros y ponga agua hasta tapar el pollo con sal. Tape la olla y cocine a fuego lento por 1 hora.
		Cebolla junca, tallos	B029	25	25	25	25	25	
		Tomate, pulpa	B103	12,5	12,5	12,5	12,5	12,5	
		Sal	L015	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	15	25	30	50	50	Lavar muy bien el arroz en un recipiente limpio y con agua fría, luego escurrir. Alistar los demás ingredientes (cebolla junca, sal). Limpiar y desinfectar la cebolla junca de acuerdo a lo establecido en el programa de limpieza y desinfección implementado en sitio. Poner en una olla aceite y sofrié la cebolla previamente picada. Posteriormente, se adiciona el agua (por cada taza de arroz usar dos tazas de agua) y la sal.
		Cebolla junca, tallos	B029	25	25	25	25	25	
		Sal	L015	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	
		Aceite de soya	D012	5	7	7	9	9	
AZÚCARES		Azúcar, blanco	K003	7	7	7	10	10	Se incluye en la preparación de la bebida
NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ					
FIRMA								MATRICULA PROFESIONAL	MND 02187

MENU 17									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO NIVEL PREESCOLAR (g)	PESO BRUTO (g) NIVEL PRIMERO, SEGUNDO,	PESO BRUTO (g) NIVEL CUARTO Y QUINTO	PESO BRUTO (g) NIVEL SECUNDARIA	PESO BRUTO (g) NIVEL MEDIA Y CICLO	PREPARACIONES
LÁCTEOS	REFRESCO DE AVENA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	13	15	15	En una olla poner a hervir agua, con canela, azúcar y avena, dejar hervir. Reposar por unos minutos, licuar lo anterior con leche, refrigerar
		Avena en hojuelas	A012	10	10	10	12	12	
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina	J004	55,5	55,5	55,5	55,5	55,5	Alistar los ingredientes. Limpiar y desinfectar los huevos y la cebolla juncia de acuerdo a lo establecido en el programa de limpieza y desinfección implementado en sitio. Picar finamente la cebolla juncia y en una sartén verter aceite para sofreírla, agregar el huevo
		Sal	L015	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	
		Aceite de soya	D012	2	7	7	7	7	
CEREAL ACOMPAÑANTE	YUCA FRITA	Yuca, cruda	B107	50	70	80	120	120	Lave las yucas de acuerdo al procedimiento establecido en sitio, retire la cascara. En un recipiente con agua potable cocine las yucas hasta tener una consistencia suave, retire del fuego. En un sartén con aceite arrojar la yuca
		Aceite de soya	D012	3	3	3	9	9	
FRUTA	PORCIÓN DE MANZANA	Manzana, maduro, pulpa	C054	94	117	117	152	152	Lavar y desinfectar la fruta de acuerdo a plan de desinfección establecido en sitio. Servir
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	7	10	10	Se incluye en la preparación de la bebida preparada en leche
NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ					
FIRMA							MATRICULA PROFESIONAL		MND 02187

MENU 18									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO NIVEL PREESCOLAR (g)	PESO BRUTO (g) NIVEL PRIMERO, SEGUNDO	PESO BRUTO (g) NIVEL CUARTO Y QUINTO	PESO BRUTO (g) NIVEL SECUNDARIA	PESO BRUTO (g) NIVEL MEDIA Y CICLO	PREPARACIONES
LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	13	15	15	En una olla poner a hervir agua- leche, con canela y azúcar, dejar hervir. Aparte en una cantidad pequeña de agua disolver la harina de plátano y adicionar a poco a poco a la
		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	10	10	18	18	18	
ALIMENTO PROTEICO	QUESO CAMPESINO	Queso campesino	G017	30	30	40	40	40	Lavar y desinfectar los utensilios y los ingredientes a utilizar en la preparacion. En un recipiente rallar el queso, mezclar con la harina de maiz agregar agua, mezclar hasta obtener
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	30	50	60	100	100	
FRUTA	PORCIÓN DE NARANJA	Naranja	C062	132,8	177	177	209	209	Lavar y desinfectar la fruta de acuerdo a plan de desinfección establecido en sitio. Servir
NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ					
FIRMA							MATRICULA PROFESIONAL	MND 02187	

MENU 19									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO NIVEL PREESCOLAR (g)	PESO BRUTO (g) NIVEL PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	PESO BRUTO (g) NIVEL CUARTO Y QUINTO	PESO BRUTO (g) NIVEL SECUNDARIA	PESO BRUTO (g) NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENT	PREPARACIONES
LÁCTEOS	JUGO DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	C031	50	50	50	50	50	En una olla poner a hervir la guayaba, dejar reposar y licuar con leche en polvo, refrigerar.
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	13	15	15	
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE RES ASADA	Carne de res, magra	F099	50	60	80	100	80	Lavar la carne, PORCIÓNar y adobar con tomate, cebolla y sal. Calentar la plancha o la sartén, agregar el aceite y asar la carne (res/cerdo) por lado y lado. Servir.
		Cebolla junca, tallos	B029	25	25	25	25	25	
		Tomate, pulpa	B103	12,5	12,5	12,5	12,5	12,5	
		Sal	L015	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ	Arroz blanco, crudo	A010	15	25	30	50	50	En un recipiente limpio y desinfectado remojar las arvejas, en agua potable, la noche anterior a la preparación, para que se rehidrate la leguminosa. Alistar los ingredientes. Lavar y desinfectar la cebolla, el tomate, de acuerdo al programa de limpieza y desinfección
		Cebolla junca, tallos	B029	25	25	25	25	25	
		Aceite de soya	D012	7	7	7	7	7	
		Sal	L015	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	7	10	10	Se incluye en la preparación de la bebida preparada en leche
NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ					
FIRMA							MATRICULA PROFESIONAL		MND 02187

MENU 20									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO NIVEL PREESCOLAR (g)	PESO BRUTO (g) NIVEL PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	PESO BRUTO (g) NIVEL CUARTO Y QUINTO	PESO BRUTO (g) NIVEL SECUNDARIA	PESO BRUTO (g) NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENT	PREPARACIONES
LÁCTEOS	AGUA DE PANCHA FM	Leche de vaca, entera	G008	13	13	13	15	15	En una olla poner a hervir agua y adicione la En un recipiente limpio y desinfectado remojar las arvejas, en agua potable, la noche anterior a la preparación, para que se rehidrate la leguminosa. Alistar los ingredientes. Limpiar y desinfectar la cebolla, el tomate, de acuerdo al programa de limpieza y desinfección implementado en sitio. Picar la cebolla, el tomate en cuadritos. Poner todos los ingredientes en una olla limpia y desinfectada, cubrir con agua potable, agregar sal. Tapar la olla y dejar cocinar hasta que estén blandos y bien cocidos. <u>retirar del fuego. En otro recipiente</u>
ALIMENTO PROTEICO	ARVEJA GUISADA	Arveja seca	T003	7	10	10	20	20	
		Cebolla junca, tallos	B029	25	25	25	25	25	
		Tomate, pulpa	B103	12,5	12,5	12,5	12,5	12,5	
		Sal	L015	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	
	HUEVO TORTILLA	Huevo	J004	55	55	55	55	55	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	15	25	30	50	50	Lavar muy bien el arroz en un recipiente limpio y con agua fría, luego escurrir. Alistar los demás ingredientes (cebolla junca, sal). Limpiar y desinfectar la cebolla junca de acuerdo a lo establecido en el programa de limpieza y desinfección implementado en sitio. Poner en una olla aceite y sofreir la cebolla previamente picada. Posteriormente, se adiciona el agua (por este producto se utilizan dentro de la preparación en la bebida lactea)
		Cebolla junca, tallos	B029	25	25	25	25	25	
		Sal	L015	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	
		Aceite de soya	D012	5	7	7	9	9	
AZÚCARES	PANELA	Panela	K033	7	7	7	10	10	Este producto se utilizan dentro de la preparación en la bebida lactea
NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ					
FIRMA							MATRICULA PROFESIONAL	MND 02187	