

JM / JT PREPARADO EN SITIO						
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE						
OPERADOR:						
DEPARTAMENTO	CAQUETA			MUNICIPIO	FLORENCIA	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		INDÍGENA			
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA					
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO						
SEMANA No. 1						
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	
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	GALLETAS SALADAS 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	GALLETAS SALADAS 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 / PALENQUEROS							
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA							
MENÚ No. 1												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
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 MAIZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	30	30	165	4,7	1,65	32,75	9	1,35	0,3
FRUTA	PORCION 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)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (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
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122	0,1	13,0
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	37,5	22,5	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	3,375
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Zanahoria, cruda	B110	12,5	8	2,96	0,056	0,008	0,672	2,16	0,032	2,8
		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
		Sal	L015	0,5	0,5	0	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	0
GRASAS		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	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)	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
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA TIPO CRACKER	Galleta salada tipo cracker	A026	30	30	133,8	2,52	5,16	20,46	32,1	0,78	212,4
FRUTA	BANANO	Banano manzano, maduro pulpa	C011	100	80	92	0,96	0,16	21,6	4,8	0,32	2,4
AZÚCARES	PANELA	Panela	K033	7	7	25	0,0	0,0	6,3	3	0,3	7,0
GRASAS												0
TOTAL MENÚ						305,28	6,722	8,527	51,574	159,84	1,743	221,8
RECOMENDACIÓN						1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						23%	15%	20%	28%	23%	31%	20%
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. 4												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
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	LENTEJA GUISADA	Lenteja	T026	7	7	32,5	2,35	0,06	5,65	7	0,95	1,89
		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	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
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
TOTAL MENÚ						401,505	15,387	14,326	45,3735	210,105	11,1865	443,4
RECOMENDACIÓN						1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						31%	34%	33%	25%	30%	200%	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. 5												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
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 platanito	B057	10	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ	Arroz blanco, crudo	A010	15	15	104,7	2,01	0,12	23,94	3,9	0,24	0,3
		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
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	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
TOTAL MENÚ						304,705	11,777	13,696	33,6835	202,735	1,6365	245,805
RECOMENDACIÓN						1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						23%	26%	32%	19%	29%	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)	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
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	30	30	165	4,7	1,65	32,75	9	1,35	0,3
FRUTA	PORCION DE MANZANA	Manzana, maduro, pulpa	C054	94	80	50,4	0,24	0,16	12	12,8	0,24	1,6
GRASAS		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
AZÚCARES	PANELA	Panela	K033	7	7	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
TOTAL MENÚ						408,005	14,377	15,356	53,0635	168,035	2,7365	51,4
RECOMENDACIÓN						1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% 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)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (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
% ADECUACIÓN						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)	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	10	10	47	0,4	1,7	7,6	4	0,4	10,0
ALIMENTO PROTEICO	QUESO CAMPESINO	Queso campesino	G017	30	30	79,2	5,64	6,09	0,48	175,8	0,12	280,5
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	30	30	165	4,7	1,65	32,75	9	1,35	0,3
FRUTA	PORCION DE MANDARINA	Mandarina	C050	120	80	0,72	0,08	9,12	28	0,24	0,16	1,6
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)	CALCIO (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
		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
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN BLANCO	Pan blanco	A060	30	30	115,8	2,3	1,2	23,9	30,8	1,05	354,9
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
TOTAL MENÚ						378,55	13,27	15,39	39,335	226,77	11,005	620,705
RECOMENDACIÓN						1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						29%	29%	36%	22%	32%	197%	55%

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

FIRMA: *Lizbeth Amador Fernandez* 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)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (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	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
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
		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: *Lizbeth Amador Fernandez* 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 BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (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
		Leche 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		SIN PERTENENCIA ÉTNICA					
	RAIZAL		ROM									

MENÚ No. 12												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
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	64,3	1,26	0,57	6,04	0,37	8,6	0,3
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJA GUISADA	Lenteja	T026	7	7	32,5	2,35	0,06	5,65	7	0,95	1,89
		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	J004	55,5	50	75	6,3	5,4	0,35	26,5	0,85	69,5
		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
GRASAS		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	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)	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	10	10	47	0,4	1,7	7,6	4	0,4	10,0
ALIMENTO PROTEICO	TORTILLA DE HUEVO	Huevo de gallina	J004	55,5	50	75	6,3	5,4	0,35	26,5	0,85	69,5
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	30	30	165	4,7	1,65	32,75	9	1,35	0,3
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)	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
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS TIPO CRACKER	Galleta salada tipo cracker	A026	30	30	133,8	2,52	5,16	20,46	32,1	0,78	212,4
FRUTA	GRANADILLA	Granadilla	C028	120	80	0,72	0,08	9,12	28	0,24	0,16	1,6
AZÚCARES	PANELA	Panela	K033	7	7	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
TOTAL MENÚ						208,37	5,8	17,48	56,625	152,34	1,245	214
RECOMENDACIÓN						1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						16%	13%	40%	31%	22%	22%	19%
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. 15												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
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	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
FRUTA	PORCIÓN DE MANDARINA	Mandarina	C050	122	80	50	0,9	0,1	11,4	35	0,3	1,6
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
TOTAL MENÚ						420,25	14	14,42	51,325	238,37	10,545	463,11
RECOMENDACIÓN						1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						32%	31%	33%	28%	34%	188%	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. 16

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
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)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	REFRESCO DE AVENA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	54	5,2	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 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
		Aceite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	YUCA FRITA	Yuca, cruda	B107	45	30	91,8	0,54	0,06	22,26	4,2	0,42	4,2
		Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
FRUTA	PORCIÓN DE MANZANA	Manzana, maduro, pulpa	C054	94	80	50,4	0,24	0,16	12	12,8	0,24	1,6
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
TOTAL MENÚ						400,35	13,54	14,39	48,815	163,87	10,415	269,505
RECOMENDACIÓN						1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						31%	30%	33%	27%	23%	186%	24%
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)	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	10	10	47	0,4	1,7	7,6	4	0,4	10,0
ALIMENTO PROTEICO	QUESO CAMPESINO	Queso campesino	G017	30	30	79,2	5,64	6,09	0,48	175,8	0,12	280,5
CEREAL ACOMPAÑANT	AREPA DE MAIZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	30	30	165	4,7	1,65	32,75	9	1,35	0,3
FRUTA	PORCION DE NARANJA	Naranja	C062	132,8	80	32	0,56	0,24	7,04	26,4	1,04	1,6
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)	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
		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 GUISADA	Carne de res, magra	F099	50	50	124,5	8,6	10	0	3	1,35	25,5
		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	0,75
		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	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
TOTAL MENÚ						392,945	14,6965	18,7205	40,352	186,575	2,0225	468,16
RECOMENDACIÓN						1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						30%	32%	43%	22%	27%	36%	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. 20												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
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	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
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	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
AZÚCARES	PANELA	Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Panela	K033	7	7	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
TOTAL MENÚ						336,605	14,167	13,776	39,0835	208,735	2,0965	442,26
RECOMENDACIÓN						1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						26%	31%	32%	21%	30%	37%	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 / PALEQUEROS							
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA							
MENÚ No. 1												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	E DEL ALIMENTO (Ingre	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	ARVEJA GUISADA	Arveja seca	T003	12	12,0	95,7	2,2	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
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
	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	193,905
CEREAL	ARROZ BLANCO	Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	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
		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
		Plátano harón, verde, crudo	B092	120	60	161	1,1	0,2	36,3	0	0	31,2
TUBERCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE	MONEDITAS DE PLÁTANO	Aceite de soya	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	LECHUGA EN TIRITAS	Lechuga común	B059	109,2	60	4,8	0,48	0,06	0,72	26,4	0,54	3
FRUTA	JUGO DE MORA EN LECHE	Mora de castilla, pulpa	C061	70	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
LACTEO		Leche de vaca, entera	G008	13	13	81	4,8	4,8	4,8	180	0,45	0
TOTAL MENÚ						811,7	26,2	28,1	114,0	341,7	5,2	690,7
RECOMENDACIÓN						1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						50%	46%	52%	50%	43%	83%	58%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA				MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187				
MENÚ No. 2												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	E DEL ALIMENTO (Ingre	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	ESTOFADO DE POLLO	Carne de pollo, pechuga con	F085	65	50	132	17,56	7,36	0	8,8	0,56	31,5
		Arveja verde, cruda	B019	5	5	12	0,82	0,03	2,11	3,6	0,24	0,25
		Cebolla cabazona	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 DE PIMENTON	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
		Sal	L015	0,5	0,5	4	0	0	0	0	0	193,905
		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Yuca, cruda	P094	95	60	153	0,9	0,1	37,1	7	0,7	8,4
TUBERCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE	YUCA COCIDA	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	193,905	
ERDURA FRÍA O CALIENTE	LECHUGA Y ZANAHORIA	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
FRUTA	JUGO DE NARANJA	Naranja	C062	99,6	65	24	0,42	0,18	5,28	19,8	0,78	1,3
AZÚCARES		Azúcar, blanco	K003	8	8	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0
TOTAL MENÚ						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 ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA				MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187				



La educación es de todos

Mineducación

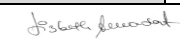
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL					
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO					
GRUPO DE EDAD	PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA		OPERADOR		
DEPARTAMENTO	CAQUETA		MUNICIPIO	FLORENCIA	
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA		AFROCOLOMBIANO / PALEQUEROS	
	RAIZAL	ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO												
GRUPO DE EDAD	PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA			OPERADOR								
DEPARTAMENTO	CAQUETA			MUNICIPIO		FLORENCIA						
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENGUEROS							
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA							
MENU No. 3												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	DEL ALIMENTO (Ingre	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	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
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
	HUEVO FRITO	Huevo de gallina	J004	55	50	90	7,56	6,48	0,42	31,8	1,02	69,5
		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
		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
TUBERCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - HERRIZOS DE VERDURA PARA CALIENTE	PATACONES	Plátano hartón, 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
FRUTA	JUGO DE MANGO EN LECHE	Tomate, pulpa	B103	75	60	10,8	0,5	0,1	2,0	273,6	0,9	3,6
		Mango tomy, maduro, pulpa	C052	92,28	65	114	0,24	0,06	28,14	0	0	0
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						886,75	24,405	27,25	136,18	600,85	4,85	480,61
RECOMENDACIÓN						1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						54%	43%	50%	60%	75%	78%	40%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA				MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187				

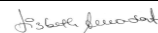
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO												
GRUPO DE EDAD	PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA			OPERADOR								
DEPARTAMENTO	CAQUETA			MUNICIPIO		FLORENCIA						
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENGUEROS							
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA							
MENU No. 4												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	DEL ALIMENTO (Ingre	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 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
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 - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADA DE MADURO	Plátano hartón, 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
VERDURA FRÍA O CALIENTE	REMOLACHA, ZANAHORIA Y CEBOLLA	Remolacha, sin cáscara, cruda	B098	37,5	30	13,2	0,42	0	2,88	9,6	0,24	21,3
		Zanahoria, 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
FRUTA	LIMONADA DE PANELA	Limon, pulpa	C044	120	60	24,6	0,18	0,18	5,58	0	0	2,4
AZÚCARES		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						39%	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	INDIGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENGUEROS								
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA								
MENU No. 5													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	E DEL ALIMENTO (Ingresos)	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 PLANCH	Carne de cerdo, magra	F011	65	50	99	10,05	5,95	1,35	2,5	1	25,5	
		Aceite de soya	D012	5	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, 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
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	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	67	54,3	228,1	800	6,2	1290	
% ADECUACIÓN						34%	37%	30%	35%	45%	66%	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	INDIGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENGUEROS							
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA							
MENU No. 6												
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	POLLO EN TIRITAS	Carne de pollo, pechuga con piel	F085	65	50	132	16,56	7,36	0	8,8	0,56	31,5
		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
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Aceite de soya	D012	10	10	90	0	0	10	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
		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 CEREAL	MONEDITAS DE PATANO	Aceite de soya	D012	10	10	90	0	10	0	0	0	0
		Plátano hartón, maduro, crudo	B089	85	60	151	1,1	0,2	36,3	0	0	2,4
VERDURA FRÍA O CALIENTE	LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	Lechuga común	B059	45,5	25	2	0,2	0,025	0,3	11	0,225	1,25
		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 tomy, maduro, pulpa	C052	92,28	65	114	0,24	0,06	28,14	0	0	0
AZÚCARES		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	4,8	4,8	180	0,45	0
TOTAL MENU						854,67	28,201	32,664	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 / PALEQUEROS							
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA							
MENU No. 7												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	DEL ALIMENTO (Ingre	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	193,905
		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
	FRIJOL	Frijol caraamanto	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	
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
		Plátano hartón, verde, crudo	B092	120,0	60,0	158,0	1,2	0,2	37,8	8,0	0,5	15,6
TUBÉRCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE	PATACONES	Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
VERDURA FRÍA 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	3,25
AZÚCARES		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	686,5
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 ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL			MND 02187						

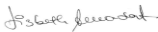
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO												
GRUPO DE EDAD	PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA			OPERADOR								
DEPARTAMENTO	CAQUETA			MUNICIPIO		FLORENCIA						
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENGUEROS							
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA							
MENU No. 8												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	DEL ALIMENTO (Ingre	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 CUADROS	Carne de pollo, pechuga con piel	F085	65	50	99	12,42	5,52	0	6,6	0,42	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 BLANCO	Cebolla junca, 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
		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
TUBERCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE	DEDITOS DE YUCA FRITOS	Yuca, cruda	P094	60	70	153	0,9	0,1	37,1	7	0,7	9,8
		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
		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
AZÚCARES		Azúcar, blanco	K003	8	8	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0
LACTEO	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera	G008	13	13	81	4,8	4,8	4,8	180	0,45	0
TOTAL MENU						557,15	11,885	15,34	95,07	401,85	2,86	404,86
RECOMENDACIÓN						1529	57	54,3	225,1	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	INDIGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENGUEROS							
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA							
MENU No. 9												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	DEL ALIMENTO (Ingres)	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 magra	F011	65	50	118.8	12.06	7.14	1.62	3	1.2	26
		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
		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 CEREAL	PLÁTANO MADURO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	B089	120	60	151	1.1	0.2	36.3	0	0	2.4
VERDURA FRIA O CALIENTE	TOMATE Y CEBOLLA EN CUADROS	Tomate pulpa	B103	37.5	30	6.3	0.315	0.035	1.155	159.6	0.525	1.8
		Cebolla cabezona	B027	32.7	30	8.25	0.35	0.025	1.625	16	0.175	0
FRUTA	LIMONADA	Limón pulpa	C044	120	60	24.6	0.18	0.18	5.58	0	0	2.4
AZÚCARES		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
RECOMENDACIÓN						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 / PALENGUEROS							
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA							
MENU No. 10												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	E DEL ALIMENTO (Ingre	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 GUIADAS	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 TORTILLA	Huevo de gallina	J004	55	50	90	7,56	6,48	0,42	31,8	1,02	69,5
		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
		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
	PAPA SALADA	Papa comun, 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
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
		Mora de castilla, pulpa	C061	66,6	66	37,8	0,6	0,06	8,76	25,2	1,02	0,65
FRUTA	JUGO DE MORA EN LECHE	Azúcar, blanco	K002	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	
AZÚCARES						753,05	25,66	26,885	102,425	484,65	7,655	673,905
LÁCTEOS						1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
TOTAL MENU						753,05	25,66	26,885	102,425	484,65	7,655	673,905
RECOMENDACIÓN						1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						46%	45%	50%	45%	61%	123%	56%
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 / PALEQUEROS							
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA							
MENU No. 11												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	E DEL ALIMENTO (Ingres)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOL	Frijol carraquato	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 de gallina	J004	55	50	90	7,56	6,48	0,42	31,8	1,02	69,5
CEREAL	ARROZ BLANCO	Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	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	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
TUBERCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA	Papa común, sin cáscara, cruda	B066	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
VERDURA FRÍA O CALIENTE	LECHUGA Y ZANAHORIA	Lechuga común	B059	72,8	40	3,7	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
FRUTA	JUGO DE MANGO EN LECHE	Mango tomy, maduro, pulpa	C052	92,28	65	114	0,24	0,06	28,14	0	0	0
AZÚCARES		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	4,8	4,8	180	0,45	0
GRASAS		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
TOTAL MENU						821,55	25,025	27,15	119,66	346,25	4,99	27620,71
RECOMENDACIÓN						1529	57	54,3	238,1	890	62	1200
% ADECUACIÓN						50%	44%	50%	43%	80%	2302%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				MND 02187			

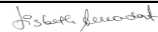
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO												
GRUPO DE EDAD	PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA			OPERADOR								
DEPARTAMENTO	CAQUETA			MUNICIPIO		FLORENCIA						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS							
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA							
MENÚ No. 12												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	E DEL ALIMENTO (Ingre	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	ESTOFADO DE POLLO	me de pollo, pechuga con	F085	65	60	132	18,56	7,36	0	8,8	0,56	31,5
		Aneja 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
		Aceto 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
		Arroz blanco, crudo	A010	40	40	157,05	4,015	0,18	35,91	5,85	0,36	0,8
CEREAL	ARROZ BLANCO	Cebolla junca, tallos	B029	12,5	5	1,4	0,06	0,005	0,275	1,75	0,025	0,75
		Aceto 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
		Yuca, cruda	P094	77	60	163	0,9	0,1	37,1	7	0,7	8,4
TUBERCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DESMIGADOS DE	DEDITOS DE YUCA FRITOS	Aceto de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Lechuga común	B059	101	60	4	0,4	0,05	0,6	22	0,45	3
VERDURA FRÍA O CALIENTE	LECHUGA EN TIRITAS	Lechuga común	B059	101	60	4	0,4	0,05	0,6	22	0,45	3
FRUTA	JUGO DE PIÑA	Piña, maduro, pulpa	C072	108,6	65	28,8	0,36	0,06	6,72	9,6	0,3	1,95
AZÚCARES		Azúcar, blanco	K003	8	8	39,7	0	0	3,63	0	0,01	0
TOTAL MENÚ						669,56	23,318	22,807	94,041	96,42	2,825	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 / PALENGUEROS							
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA							
MENÚ No. 13												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	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	CARNE DE CERDO A LA PLANCH	Carne de cerdo, magra	F011	65	50	224.1	15.48	18	0	5.4	2.43	25.5
		Aceto 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	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 - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE	MONEDITAS DE PLÁTANO FRITAS	Plátano hartón, verde, crud	B092	104.0	60.0	158.0	1.2	0.2	37.8	8.0	0.5	15.6
		Aceto de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
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
AZÚCARES		Azúcar, blanco	K003	8	8	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0
TOTAL MENÚ						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	INDIGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA				AFROCOLOMBIANO / PALENGUEROS					
	RAIZAL		ROM				SIN PERTENENCIA ÉTNICA					
MENU No. 14												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	DEL ALIMENTO (Ingre	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 SUDADO	Carne 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
TUBERCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA CRIOLLA SALADA	Acete de soya	D012	5	45	0	5	0	0	0	0	0
		papa criolla, con cáscara, cru	B071	60	60	86	2,2	0,1	18,9	1	1	10,8
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TOMATE EN RODAJAS	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Tomate, pulpa	B103	75	60	10,8	0,5	0,1	2,0	273,6	0,9	3,6
FRUTA	JUGO DE MORA EN LECHE	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
LÁCTEOS		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 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 / PALEQUEROS							
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA							
MENU No. 15												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	DEL ALIMENTO (Ingre	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	1,8	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	5	5	45	0	5	0	0	0	0
	ARVEJA GUISADA	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
		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
CEREAL	ARROZ BLANCO	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
		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Plátano maduro, picado, crudo	B089	127	60	151	1,1	0,2	36,3	0	0	2,4
TUBERCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE	TAJADA DE MADURO	Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Tomate, pulpa	B103	36,2	30	4,5	0,225	0,025	0,825	11,4	0,375	1,8
VERDURA FRUTO CÁSCARA	TOMATE Y PEPINO	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
FRUTA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	Azúcar, blanco	K003	8	8	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0
AZÚCARES		Leche de vaca, entera	G008	13	13	91	4,8	4,8	4,8	180	0,45	0
LÁCTEOS												
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	INDIGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENGUEROS							
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA							
MENU No. 16												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	E DEL ALIMENTO (Ingre	CÓDIGO	PESO		CALORIAS Y NUTRIENTES						
				BRUTO (g)	NETO (g)	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	69,5
	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
		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
CES - PLÁTANOS - DERIVADOS	PLÁTANO MADURO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	B089	106	60	151	1,1	0,2	36,3	0	0	2,4
VERDURAS FRÍAS Y CALIENTES	LECHUGA EN TIRITAS	Lechuga común	B059	101	60	4	0,4	0,05	0,6	22	0,45	3
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 MENÚ						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				MÁTRICULA 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 / PALENGUEROS							
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA							
MENU No. 17												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	DEL ALIMENTO (Ingre	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, pochona con	F085	65	50	115,5	14,49	6,44	0	7,7	0,49	31,5
		Anoia verde, cruda	B019	8	8	12	0,82	0,03	2,11	3,6	0,24	0,4
		Cebolla cabeza	B027	5,55	5	1,65	0,07	0,005	0,325	3,2	0,035	0
		Tomate, cuico	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
		Arroz blanco, crudo	A010	40	40	157,05	3,015	0,18	35,91	5,85	0,36	0,8
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	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
		Aceto de soya	D012	5	5	45	0	0	5	0	0	0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Yuca, cruda	P094	85	60	153	0,9	0,1	37,1	7	0,7	8,4
TUBERCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS, FRE	DEDITOS DE YUCA FRITOS	Aceto de soya	D012	5	5	45	0	0	5	0	0	0
		Habichuela, cruda	B052	33,3	30	9,3	0,63	0	1,68	18	0,3	1,8
VERDURA FRIA O CALIENTE	HABICHUELA GUISADA	Cebolla junca, tallos	B029	65	30	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	4,5
		Mora de cañilla, cuico	C061	66,6	65	37,8	0,6	0,06	8,76	25,2	1,02	0,65
FRUTA	JUGO DE MORA EN LECHE	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	4,8	4,8	180	0,45	0
TOTAL MENU						713,56	25,778	21,667	104,191	295,82	3,905	447,53
RECOMENDACIÓN						1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						44%	45%	40%	46%	37%	63%	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 / PALENGUEROS	
	RAIZAL	ROM	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	

MENU No. 18												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	E DEL ALIMENTO (Ingres)	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	120	10.08	8.64	0.56	42.4	1.36	69.5
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Aceto de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
	FRIJOL	Frijol garofamato	T011	12	12	96.6	7.84	0.45	16.32	52.5	1.41	1.2
		Cebolla junca, tallos	B028	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	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
		Aceto de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
TUBERCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE	PATACONES	Plátano hartón, verde, crudo	B092	120.0	60.0	158.0	1.2	0.2	37.8	8.0	0.5	15.6
		Aceto de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
VERDURA FRIA O CALIENTE	LECHUGA Y ZANAHORIA	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
FRUTA	JUGO DE PIÑA	Piña, maduro, pulpa	C072	108.8	65	28.8	0.36	0.06	6.72	9.6	0.3	1.95
AZÚCARES		Arzúcar, blanco	K003	8	8	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0
TOTAL MENÚ						750.35	23.165	24.61	110.28	190.45	4.58	681.865
RECOMENDACIÓN						1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN						46%	41%	45%	48%	24%	74%	57%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA	<i>Lizbeth Amador</i>			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	INDIGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA		AFROCOLOMBIANO / PALEQUEROS							
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA							
MENU 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)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE RES GUISADA	Carne de res, Magra	F099	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 VERDE	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
		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	2,6
		Papa común, sin cáscara, cruda	B065	76	60	93	1,9	0,1	21,1	4	1,1	3,6
TUBÉRCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA SUDADA	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
		Pepino cohombro, sin cáscara	B077	39,9	30	3	0,15	0,03	0,54	15,3	0,21	0,6
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
		Mango toronjil, maduro, pulpa	C052	92,28	65	114	0,24	0,06	28,14	0	0	0
FRUTA	JUGO DE MANGO EN LECHE	Azúcar, blanco	K003	8	8	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0
AZÚCARES		Leche de vaca, entera	G008	13	13	81	4,8	4,8	4,8	180	0,45	0
LÁCTEOS	TOTAL MENU					714,45	26,385	21,755	103,535	495,3	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 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	INDIGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENGUEROS							
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA							
MENU No. 20												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	DEL ALIMENTO (Ingre	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	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	Carne de cerdo, magra	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
		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	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
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE	PAPA A LA FRANCESA	Papa común, sin cáscara, cru	B065	85	60	93	1.9	0.1	21.1	4	1.1	3.6
		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
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	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	Leche de vaca, entera	G008	13	13	81	4.8	4.8	4.8	180	0.45	0
TOTAL MENU						660,36	30,673	26,022	76,026	511,97	5,27	426,13
RECOMENDACIÓN						1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						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	
	RAIZAL		ROM	
			AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
			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 MAIZ 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
TOTAL MENÚ						592,505	20,404	15,392	93,0305	205,915	5,5365	83,3
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500,0
% ADECUACIÓN						30%	29%	23%	33%	19%	64%	6%


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

FIRMA:  MATRÍCULA PROFESIONAL: MND 02187

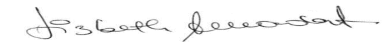
MENÚ No. 2												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	Guayaba, madura, cruda	C031	50	38	27	0,34	0,1	5,0	5	0,1	37,5
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,4	3,5	5,0	122	0,1	13,0
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	50,4
		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	30	30	139,6	2,68	0,16	31,92	5,2	0,32	0,6
		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
GRASAS		Aceite de soya	D012	7	7	63	0	7	0	0	0	0
TOTAL MENÚ						419,945	17,0965	15,3505	52,457	189,075	1,0575	497,96
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)	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
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS 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)	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
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJA GUISADA	Avena en saborizada	A029	10	10	64,3	1,26	0,57	6,04	0,37	8,6	0,3
		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
	Aceite de soya	D012	7	7	63	0	7	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
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	30	30	139,6	2,68	0,16	31,92	5,2	0,32	0,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	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
GRASAS		Aceite de soya	D012	7	7	63	0	7	0	0	0	0
TOTAL MENÚ						565,805	18,407	23,426	62,9785	218,405	12,2215	444,51
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500,0
% 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	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)

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 platanito	B057	10	10	2,8	0,12	0,01	0,55	3,5	0,05	0
CEREAL 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						MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02187					


MENÚ No. 6												
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)	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
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	60	60	165	4,7	1,65	32,75	9	1,35	0,6
FRUTA	PORCION 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						MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02187					

MENÚ No. 7												
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)	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
		Avana 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
		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	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
TOTAL MENÚ						511,6	18,5	16,5	62,5	216,4	11,2	443,3
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500,0
% ADECUACIÓN						26%	26%	25%	22%	20%	129%	30%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02187					

MENÚ No. 8												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (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	QUESO CAMPESINO	Queso campesino	G017	40	40	79,2	5,64	6,09	0,48	175,8	0,12	374
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ 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				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02187					

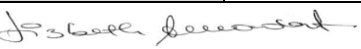
MENÚ No. 9												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	REFRESCO DE AVENA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	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
		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	7	7	63	0	7	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN BLANCO	Pan blanco	A060	60	60	264,8	5,47	2,72	54,64	70,4	2,4	709,8
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	35,75	0	0	8,94	0	0,01	0
TOTAL MENÚ						561,45	16,44	18,91	74,05	266,37	12,36	975,605
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500,0
% ADECUACIÓN						28%	24%	28%	27%	24%	142%	65%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ								

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


MENÚ No. 10												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (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	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		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02187									


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)	CALCIO (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
		Leche 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 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
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						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		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02187									

MENÚ No. 12												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (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
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
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%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02187					


MENÚ No. 13												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (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 MAIZ 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%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02187					

MENÚ No. 14												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (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
CEREAL 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)	CALCIO (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)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	JUGO DE MANGO CON LECHE	Leche de vaca, entera	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	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		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 02187


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)	CALCIO (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	2,26	0,57	6,04	0,37	8,6	0,3
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
		Aceite de soya	D012	7	7	63	0	7	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	YUCA FRITA	Yuca, cruda	B107	80	60	122,4	0,72	0,08	29,68	5,6	0,56	8,4
		Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
FRUTA	PORCIÓN DE MANZANA	Manzana, maduro, pulpa	C054	124	110	63	0,3	0,2	15	16	0,3	2,2
AZÚCARES	AZÚCAR BLANCA	Azúcar, blanco	K003	7	7	35,75	0	0	8,94	0	0,01	0
TOTAL MENÚ						504,45	12,78	19,45	63,21	168,47	10,62	274,305
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500,0
% ADECUACIÓN						25%	18%	29%	23%	15%	122%	18%


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

MENÚ No. 18												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	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	QUESO CAMPESINO	Queso campesino	G017	40	40	79,2	5,64	6,09	0,48	175,8	0,12	374
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ ASADA	Harina de maiz blanco, grano trillado	A034	60	60	165	4,7	1,65	32,75	9	1,35	0,6
FRUTA	NARANJA	Naranja	C062	177	110	40	0,7	0,3	8,8	33	1,3	2,2
TOTAL MENÚ						432,95	15,107	14,486	60,612	346,48	3,465	407,8
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500,0
% ADECUACIÓN						22%	22%	22%	22%	31%	40%	27%

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

MENÚ No. 19												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
	JUGO DE GUAYABA EN	Guayaba, madura, cruda	C031	50	38	27	0,34	0,1	5,0	5	0,1	37,5

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)	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	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	Aceite de soya	D012	7	7	63	0	7	0	0	0	0
		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			



La educación es de todos

Mineducación

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						
						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	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
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ 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				



La educación es de todos

Mineducación

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)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (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



La educación es de todos

Mineducación

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 BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS 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	15	15	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3	0
CEREAL 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



La educación es de todos

Mineducación

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)	CALORIAS 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	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	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
	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
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	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

Lizbeth Amador Fernandez

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	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)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (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
CEREAL 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



La educación es de todos

Mineducación

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)	CALORIAS 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	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
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	100	100	396	11,28	3,96	78,6	21,6	3,24	1
FRUTA	PORCION 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
-------	--	-----------------------	-----------



La educación es de todos

Mineducación

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 BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS 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	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
	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	AZÚCAR BLANCA	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						



La educación es de todos

Mineducación

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)	CALORIAS 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	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
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ 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					



La educación es de todos

Mineducación

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)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (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



La educación es de todos

Mineducación

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)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (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



La educación es de todos

Mineducación

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 Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (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
		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						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						



La educación es de todos

Mineducación

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)	CALORIAS 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	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

Lizbeth Amador Fernandez

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	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)	CALORIAS 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	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
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ 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



La educación es de todos

Mineducación

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)	CALORIAS 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	15	15	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3	0
ACOMPAÑANTE	GALLETAS 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



La educación es de todos

Mineducación

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)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (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

Lizbeth Amador Fernandez

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	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)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (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



La educación es de todos

Mineducación

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)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (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
-------	--	-----------------------	-----------



La educación es de todos

Mineducación

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)	CALORIAS 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	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
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ 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



La educación es de todos

Mineducación

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)	CALCIO (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
-------	--	-----------------------	-----------



La educación es de todos

Mineducación

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)	CALORIAS 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	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
		HUEVO TORTILLA	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	193,905
		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



La educación es de todos

Mineducación

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)	CALORIAS 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	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
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ 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



La educación es de todos

Mineducación

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)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (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



La educación es de todos

Mineducación

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 BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS 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	15	15	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3	0
CEREAL 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



La educación es de todos

Mineducación

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)	CALORIAS 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	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	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	Aceite de soya	D012	9	9	81	0	9	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	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	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

Lizbeth Amador Fernandez

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	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)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (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
CEREAL 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



La educación es de todos

Mineducación

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)	CALORIAS 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	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
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	100	100	396	11,28	3,96	78,6	21,6	3,24	1
FRUTA	PORCION 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
-------	--	-----------------------	-----------



La educación es de todos

Mineducación

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 BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS 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	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
	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	AZÚCAR BLANCA	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				



La educación es de todos

Mineducación

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)	CALORIAS 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	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
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ 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					



La educación es de todos

Mineducación

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)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (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					



La educación es de todos

Mineducación

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)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (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



La educación es de todos

Mineducación

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)	CALCIO (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
		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						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						



La educación es de todos

Mineducación

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)	CALORIAS 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	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

Lizbeth Amador Fernandez

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	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)	CALORIAS 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	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
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ 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



La educación es de todos

Mineducación

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)	CALORIAS 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	15	15	54	3,2	3,2	3,2	120	0,3	0
ACOMPAÑANTE	GALLETAS 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



La educación es de todos

Mineducación

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)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (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

Lizbeth Amador Fernandez

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	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)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (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



La educación es de todos

Mineducación

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)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (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
-------	--	-----------------------	-----------



La educación es de todos

Mineducación

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 BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS 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	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
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ 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
-------	--	-----------------------	-----------



La educación es de todos

Mineducación

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)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (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
-------	--	-----------------------	-----------



La educación es de todos

Mineducación

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)	CALORIAS 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	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



La educación es de todos

Mineducación

LISTA DE INTERCAMBIOS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO

GRUPO DE EDAD	TODOS		OPERADOR	
DEPARTAMENTO	CAQUETA		FLORENCIA-CAQUETA	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	AFROCOLOMBIANO / SIN PERTENENCIA
	RAIZAL		ROM	
COMPONENTE	LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO			
ALIMENTO PROTEICO	Carne de res- pechuga de pollo - huevo-carne de cerdo			
CEREAL	Arroz, pasta, harina de plátano, cebada perlada, avena en hojuelas, maicena			
TUBERCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	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 - DIETISTA 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	
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 HUEVO	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 maíz y agua, mezclar hasta obtener una masa homogénea.
FRUTA	PORCION 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	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 GUISADO	Carne de pollo, pechuga con piel	F085	65	75	95	115	115	Lavar la pechuga, porcionar. Lavar, desinfectar y pelar los vegetales, picarlos finamente, sofreírlos y agregar la sal. Verter en una sartén el guiso y la pechuga, tapar la sartén y dejar en cocción hasta que ablande. Servir con el utensilio adecuado
		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	Lavar muy bien el arroz en un recipiente limpio y con agua fría, luego escurrir. Alistar los demás ingredientes (aceite y sal). Aparte lavar y picar finamente la cebolla, pelar y lavar la zanahoria. Se incluye en la preparación de la bebida preparada en leche
		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	Estos productos se utilizan dentro de las
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
CEREALES ACOMPAÑANTE	LETTA 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 COMPLEMENT	PREPARACIONES
LÁCTEOS	REFRESCO DE AVENA SABORIZADA 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 maicena y adicionar a poco a poco a la preparación que está hirviendo; revolver constantemente, dejar En un recipiente limpio y desinfectado 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, poner todos los ingredientes en una olla limpia y desinfectada, cubrir con agua potable, agregar sal. Tapar la olla y dejar cocinar hasta que esté bien cocida, retirar del fuego. en un recipiente aparte fritar los huevos y Servir
		Avena saborizada	A029	10	10	10	12	12	
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJA GUISADA	Lenteja	T026	7	10	10	20	20	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 Se incluye en la preparación de la bebida preparada en leche
		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	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 Se incluye en la preparación de la bebida preparada en leche
		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	
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 v 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 COMPLEMENTARIO	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.
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 Lavar y desinfectar los utensilios y los ingredientes a utilizar en la preparacion. En un recipiente rallar el queso mezclar con la harina
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	30	50	60	100	100	Lavar y desinfectar la fruta de acuerdo a plan de desinfección establecido en sitio. Porcionar y
FRUTA	PORCION DE MANZANA	Manzana, maduro, pulpa	C054	94	124	124	144	149	Este producto se utilizan dentro de la preparacion en la bebida lactea
AZÚCARES	PANELA	Panela	K033	7	7	7	10	10	
NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS					LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ				
FIRMA						MATRICULA 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 COMPLEMENT	PREPARACIONES
LÁCTEOS	REFRESCO DE AVENA SABORIZADA 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 saborizada	A029	10	10	10	12	12	
ALIMENTO PROTEICO	ARVEJA GUISADA	Arveja seca	T003	7	10	10	20	20	En un recipiente limpio y desinfectado 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 finamente y hacer un refrito, reservar. En una olla poner a cocion las arvejas con el guso de cebolla, tomate, sal y abundante aga, dejar cocer hasta que las arvejas esten blandas, retirar del fuego. en otro recipiente fritar los huevos. 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	
	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	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 cada taza de arroz usar dos tazas de agua) y la Se incluye en la preparación de la bebida preparada en leche
		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 preparación. En un recipiente rallar el queso, mezclar con la harina de maiz agregar agua, mezclar hasta obtener una masa homogénea, amasar y proceder
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ ASADA	Harina de maíz blanco, grano trillado	A034	30	50	60	100	100	
FRUTA	PORCION 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 SECUNDARIA	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	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
		Avena en hojuelas	A012	10	10	10	12	12	
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO	Huevo de gallina	J004	55	55	55	55	55	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
		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	3	7	7	9	9	
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN BLANCO	Pan blanco	A060	30	50	60	100	100	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 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, sofría haciendo un guiso. Agregue la pechuga picada en cuadros y ponga agua hasta tapar el pollo con sal. Tape la olla y 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 Se incluye en la preparación de la bebida preparada en leche
		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	
		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 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, sofría haciendo un guiso. En una olla poner a cocinar la pechuga con sal, una vez ya cocida se retira, se reposa y
		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	PESO BRUTO (g) NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENT	PREPARACIONES
LÁCTEOS	REFRESCO DE AVENA SABORIZADA 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 maicena y adicionar a poco a poco a la preparación que esta hirviendo; revolver constantemente, dejar
		Avena saborizada	A029	10	10	10	12	12	
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJA GUISADA	Lenteja	T026	7	10	10	20	20	En un recipiente limpio y desinfectado 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, retirar del fuego, en otro 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 cada taza de arroz usar dos tazas de agua) y la
		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 fresco	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	
		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	

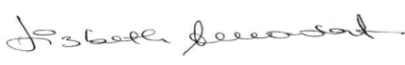
MENU 13									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO NIVEL PREESCOLAR (g)	PESO BRUTO (g) NIVEL PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	PESO BRUTO (g) NIVEL CUARTO Y QUINTO	PESO BRUTO (g) NIVEL SECUNDARIA	PESO BRUTO (g) NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENT	PREPARACIONES
LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, en pastilla, 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 maíz 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	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, sofría haciendo un guiso. Agregue la pechuga picada en cuadros y ponga agua hasta tapar el pollo con sal. Tape la olla y <u>agua hasta tapar el pollo con sal. Tape la olla y</u> 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 cada taza de arroz usar dos tazas de agua) y la Se incluye en la preparación de la bebida
		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 sofreír la cebolla previamente picada. Posteriormente, se adiciona el agua (por cada taza de arroz usar dos tazas de agua) y la Se incluye en la preparación de la bebida
		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	
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 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 sofreírlo, 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 agregue 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 preparación. 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	PORCION 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. Limpiar y desinfectar la cebolla, el tomate, de acuerdo al programa de limpieza y desinfección. Se incluye en la preparación de la bebida preparada en leche
		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	
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 PANELA EN	Leche de vaca, entera	G008	13	13	13	15	15	En una olla poner a hervir agua y adicione la
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	
		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 preparacion en la bebida lactea
NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS					LIZBETH PATRICIA AMADOR FERNANDEZ				
FIRMA						MATRICULA PROFESIONAL		MND 02187	