

# UNIVERSIDAD AUTONOMA DE NUEVO LEON

FACULTAD DE SALUD PUBLICA  
LICENCIATURA EN NUTRICION



EVALUACION DEL ESTADO NUTRICIONAL DE LOS  
ESTUDIANTES DE LA TECNICA EN NUTRICION  
DE LA PREPARATORIA PABLO LIVAS  
DE LA U.A.N.L.

T E S I S  
QUE PARA OBTENER EL TITULO DE  
LICENCIADA EN NUTRICION  
PRESENTAN  
GUILLERMINA JUAREZ VILLALOBOS  
MARIA DE LOURDES MENDOZA SERRATO

MONTERREY, N. L.

OCTUBRE DE 1987

T  
TX361  
.C6  
J8  
C.1



1080059874

003703

ej 9

+  
tx 361  
.C6

J 8



Biblioteca Central  
Magna Solidaridad  
F- TESIS



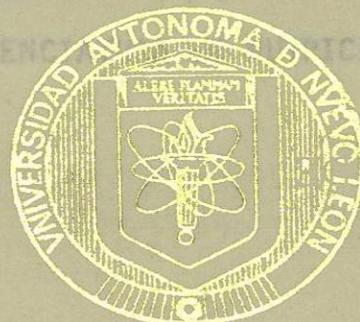
# UNIVERSIDAD AUTONOMA DE NUEVO LEON

FACULTAD DE SALUD PUBLICA  
LICENCIATURA EN NUTRICION

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE NUEVO LEON

FACULTAD DE SALUD PUBLICA

LICENCIATURA EN NUTRICION



EVALUACION DEL ESTADO NUTRICIONAL DE LOS  
ESTUDIANTES DE LA TECNICA EN NUTRICION  
DE LA PREPARATORIA PABLO LIVAS  
DE LA U. A. N. L.

DE LA U. A. N. L.

## T E S I S

QUE PARA OBTENER EL TITULO DE  
LICENCIADA EN NUTRICION

PRESENTAN  
GUILLERMINA JUAREZ VILLALOBOS  
MARIA DE LOURDES MENDOZA SERRATO

MONTERREY, N. L. A OCTUBRE DE 1987.

MONTERREY, N. L.

OCTUBRE DE 1987

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE NUEVO LEON  
FACULTAD DE SALUD PUBLICA  
LICENCIATURA EN NUTRICION

EVALUACION DEL ESTADO NUTRICIONAL DE LOS ESTUDIANTES  
DE LA TECNICA EN NUTRICION DE LA  
PREPARATORIA PABLO LIVAS  
DE LA U. A. N. L.

MONTERREY, N. L. A OCTUBRE DE 1987.

A TODOS LOS JOVENES ESTUDIANTES

**AGRADECIMOS**

**A DIOS:**

**Por permitirnos la vida, para alcanzar nuestros ideales.**

**A NUESTROS PADRES Y HERMANOS:**

**Por su apoyo económico y moral, y por la paciencia que tuvieron durante el transcurso de nuestra carrera.**

**A NUESTROS MAESTROS:**

**Lic. Nut. Bárbara Gómez de Treviño**

**Lic. Nut. Elizabeth Solís Pérez**

**Ing. José Antonio Guerra Camero**

**Su colaboración para la elaboración de ésta tesis.**

**Y en general, a cada uno de los maestros que contribuyeron en nuestra formación profesional.**

**A la QFB Gloria Nelly Paéz Garza, Maestros y alumnos de la Preparatoria Pablo Lívaras que colaboraron para la realización de ésta investigación.**

**¡MUCHAS GRACIAS!**

**AUTORES:**

JUAREZ VILLALOBOS GUILLERMINA  
MENDOZA SERRATO MARIA DE LOURDES

**ASESOR RESPONSABLE:**

**LIC. NUT. BARBARA GOMEZ DE TREVINO**

**ASESORES COLABORADORES:**

**LIC. NUT. ELIZABETH SOLIS PEREZ**

**ING. JOSE ANTONIO GUERRA CAMERO**

## I N D I C E

	Página
INTRODUCCION	1
I. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	2
II. MARCO TEORICO	3
III. HIPOTESIS	6
IV. METODOLOGIA	7
V. RESULTADOS	11
VI. ANALISIS	27
VII. CONCLUSIONES	31
VIII. RECOMENDACIONES	32
IX. BIBLIOGRAFIA	33
X. ANEXOS	38

## INTRODUCCION

La presente investigación se realizó con el fin de obtener mayor información sobre el estado nutricional de los adolescentes, estudiantes de preparatoria, ya que la Nutrición juega un papel importante en el desarrollo físico y social del individuo.

El estado nutricional durante éste período de la vida, está influenciado por factores de tipo social; se ha observado que los jóvenes tienden a imitar la imagen de los artistas de moda en cuanto a su música, ropa y comida se refiere; pero si bien estos elementos son relativos, la alimentación ocupa un lugar muy importante porque durante ésta etapa aumentan las necesidades de nutrientes, determinadas a su vez por factores biológicos, actividad física, edad, peso y estatura.

Este documento contiene una recopilación de diversas fuentes bibliográficas, además se muestran los resultados obtenidos en la evaluación del estado nutricional según ingestión dietética y medidas antropométricas de los estudiantes de la Técnica en Nutrición de la preparatoria Pablo Lívaras, así como las técnicas utilizadas para la obtención de los datos.

Con éste estudio pretendemos mostrar un panorama general de las condiciones nutriciales actuales de una muestra representativa de los jóvenes estudiantes.

Además deseamos motivar a la realización de futuras investigaciones para ampliar conocimientos en beneficio de las nuevas generaciones.

Finalmente, presentamos nuestra tesis, la que nos ayudará para la obtención de nuestro título profesional.

### I. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

¿Cuál es el Estado Nutricional según ingesta dietética y medidas antropométricas de los estudiantes de la Técnica en Nutrición de la preparatoria Pablo Lívaras?

## II. MARCO TEORICO

El estado nutricional de los adolescentes, definiéndose como el estado del cuerpo, resultante del aporte de los nutrientes esenciales, - para cubrir con las demandas elevadas, requeridas por el aumento rápido en la velocidad de crecimiento y por cambios en el desarrollo fisiológico característico en individuos cuyas edades fluctúan entre los 10 y 18 años, está condicionado por factores biológicos y sociales, entre otros. Dentro de los factores biológicos podemos mencionar que los requerimientos de la alimentación de los jóvenes varía según sea su actividad física, estatura, peso y edad.

Por otra parte, la vida social de los adolescentes influye de manera directa sobre sus hábitos alimentarios lo que determina a su vez la elección de su dieta. Los alimentos también llegan a dar una identidad al joven. A veces determinado tipo de alimentación le permite formar parte de un grupo. En ocasiones, la comida sirve para canalizar la angustia y la inadaptación. Se adquiere el hábito de comer por compulsión, lo que con frecuencia produce obesidad.

La obesidad es un problema frecuente durante la adolescencia. Según Leticia Casillas y Luis Alberto Vargas de la Dirección General de Servicios Médicos de la U.N.A.M., opinan que la obesidad de los jóvenes suele tener su origen en problemas sociales. Algunos adolescentes tienden a realizar poca actividad física y pasan el día sentados o acostados, escuchando música o viendo la televisión creando así un círculo vicioso: el obeso se siente rechazado, huye de la sociedad, se angustia, tiene poca actividad, come de más y se vuelve más obeso.

Estos autores, en 1978, realizaron una evaluación de la alimentación y el estado nutricio de los estudiantes de primer ingreso a las preparatorias y carreras profesionales de la U.N.A.M. y al hacer el análisis de -

La distribución del peso en relación con la estatura se encontró que el - .38% de los 5,621 hombres y el 2.5% de las 3,632 mujeres estudiados tuvieron un peso que se puede calificar como muy bajo para su altura, lo cual hace sospechar que padecan desnutrición. Las cifras de obesidad fueron de 10.5% para los hombres y de 5% para las mujeres.

Por otra parte, Seymour Halpern menciona que en estudios realizados en E.U.A. se encontró que la obesidad es el principal trastorno de la Nutrición que afecta al adolescente norteamericano.

Sin embargo, de acuerdo a observaciones realizadas a nuestra población estudiada, encontramos que un gran número de jóvenes presentan problemas de malnutrición, específicamente bajo peso; creemos que es debido, por una parte, a malos hábitos alimentarios que tienen desde etapas anteriores transmitidos por sus padres, que muchas veces no tienen los conocimientos esenciales sobre la adecuada alimentación de sus hijos, y por otra la limitada disponibilidad económica que condiciona la selección de sus alimentos.

También observamos que los estudiantes tienen una marcada preferencia por aliemntos que proporcionan calorías vacías, entendiéndose por estos, a los alimentos que aportan únicamente calorías y nutrientes esenciales en cantidades no significativas. Un factor determinante para el consumo de estos alimentos es la escasa existencia de lugares cercanos a las escuelas en donde expenden aliemntos económicos y nutritivos. Aunado a esto la exagerada publicidad que induce al joven a ingerir una variedad de estos productos.

Finalmente, es importante hacer notar a los jóvenes que el tener una alimentación balanceada y por consiguiente una buena nutrición son necesarias para proporcionarle al organismo la energía y los nutrientes esenciales

les que requiere por el aumento en el crecimiento y para su maduración.

Estamos conscientes que es difícil asesorar a un adolescente en lo - que se refiere a su nutrición, pero creemos que si se elabora un programa tomando en cuenta sus opiniones e inquietudes podemos lograr un gran avance en éste campo.

### III. HIPOTESIS

1. Más del 80% de los estudiantes de la Técnica en Nutrición de la preparatoria Pablo Lívaras presentan bajo peso según índice de Masa Corporal.
2. El porcentaje de adecuación resultante de la relación recomendación e ingestión calórica y de nutrientes es inadecuada.
3. Más del 80% de los estudiantes de la Técnica en Nutrición de la preparatoria Pablo Lívaras consumen habitualmente alimentos que proporcionan calorías vacías.

#### IV. METODOLOGIA

La investigación se inicio con el cálculo probabilístico de la muestra que es la representación matemática estadística del total de la población.

Primero, se llevó a cabo una encuesta piloto aplicada a 25 personas para determinar las variables que posteriormente nos dieran el número de la muestra representativa del universo en estudio.

El cálculo para obtener la muestra es:

##### Variable\_Cualitativa

a) Sexo

p: 13 (52%) (Femenino)

p: 12 (48%) (Masculino)

n:  $\frac{Z^2}{E^2} pq$  donde n: Número de personas

$Z^2$ : Nivel de confianza (95%)

p: Probabilidad de éxito (F)

q: Probabilidad de fracaso (M)

E: Error

Por lo tanto:

$$n: \frac{(1.96)^2(.52)(.48)}{(.10)^2}$$

$$n: \underline{(3.84)} \underline{(.25)}$$

$$(.01)$$

$$n: \frac{\underline{.96}}{.01} : \underline{96 \text{ personas}}$$

### Variable\_Cuantitativa

a) Edad

$$n: \frac{z^2 T^2}{E^2} \quad \text{dónde } n: \text{Número de personas}$$

$z^2$ : Nivel de confianza (95%)

$T^2$ : Desviación estándar (8.7)

$E^2$ : Error

Por lo tanto:

$$n: \frac{\underline{(1.96)^2} \underline{(8.7)}}{(2)^2}$$

$$n: \frac{\underline{(3.84)} \underline{(75.7)}}{4}$$

$$n: \frac{\underline{290.7}}{4} : \underline{73 \text{ personas}}$$

. Se obtuvo que la muestra representativa es de 96 personas resultado de la variable cualitativa de sexo. Posteriormente, por el método de lotería se seleccionaron las personas a estudiar; éste consiste en colocar en un recipiente los nombres de todos los integrantes de la población total y después de revolverlas se extrae el número de individuos que se -- quiere obtener.

Posteriormente, se diseñó la encuesta, la cual está formada por seis rubros:

- 1) Datos generales.
- 2) Datos personales: En donde se incluyó la edad, sexo, talla, peso actual, peso ideal y actividad física.
- 3) Diagnóstico de parámetros antropométricos.
- 4) Ingesta dietética.
- 5) Consumo de alimentos.
- 6) Valor nutritivo de la ingesta dietética. (Anexo 2)

Para la obtención de los datos antropométricos se llevaron a cabo las siguientes técnicas:

a) Talla:

- Se situó a la persona con los pies sobre las huellas en posición firme con los talones juntos y las rodillas sin doblar.
- Se aseguró que antes de medir, la parte de atrás de los talones, las pantorrillas, los glúteos, el tronco y los muslos tocaran la superficie vertical de la pared, y que los talones no estuvieran elevados. La cabeza estuvo levantada con la vista dirigida al frente, la persona permaneció en ésta posición durante la lectura.
- Se leyó la cifra y se registró la medida exacta en centímetros.

b) Peso:

- Se colocó la báscula sobre una superficie plana y firme.
- Se equilibró la báscula en cero antes de cada pesada.
- Se colocó a la persona con el mínimo de ropa posible, sin zapatos y sobre las plantillas.

Se leyó el peso y se registró la medida exacta en kilogramos.

Después se indagó la ingestión de alimentos utilizando el método de recordatorio de 24 horas, que consiste en ubicar a la persona en el día anterior y en nombrar las preparaciones, sus ingredientes y cantidades ingeridas en los diferentes tiempos de comida. También se nombró - la cantidad, tipo de frecuencia de aquellos alimentos que consumen habitualmente.

Una vez obtenidos los datos se realizó el diagnóstico del Indice de Masa Corporal tomando como referencia el nomograma (Tablas de la Metropolitan Life Insurance, 1983). (Anexo 3).

Se calculó el valor nutritivo de la ración de alimentos consumida - por los estudiantes y se hizo la comparación en relación a la recomendación promedio, basada en las tablas de Valor Nutritivo de los alimentos mexicanos del I.N.N. por ser las más adecuadas a las características de nuestra población, dando como resultado el porcentaje de adecuación. (Anexos 4, 5).

V. R E S U L T A D O S

La edad promedio de los estudiantes es de 16 años, perteneciendo la población en su totalidad, al sexo femenino.

A continuación, presentamos los datos obtenidos en nuestra investigación, en cuadros y gráficas estadísticos.

## CUADRO No. 1

Actividad Física que desempeñan los estudiantes de la Técnica en --  
Nutrición de la preparatoria Pablo Lívaras.

Monterrey, N.L. Junio de 1987.

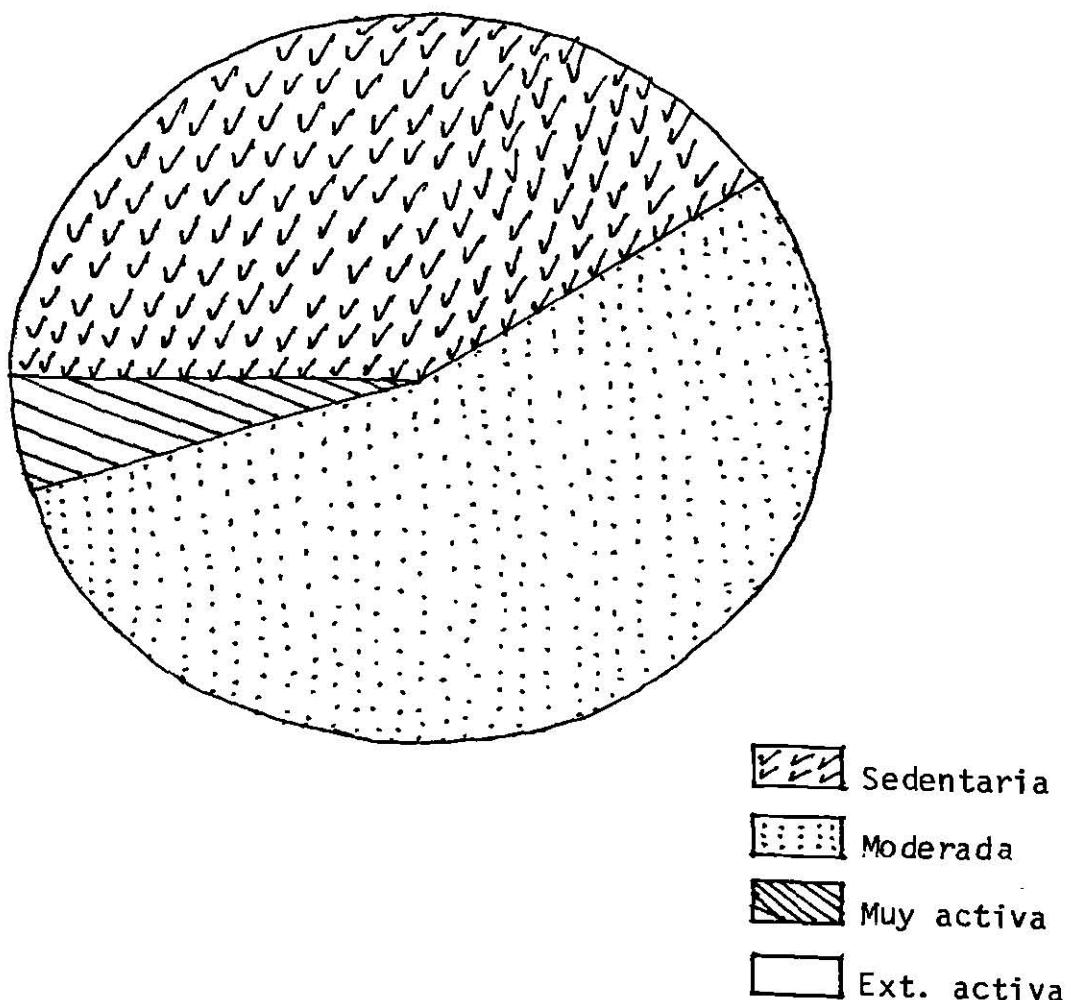
ACTIVIDAD FISICA	NUMERO	PORCENTAJE
Sedentaria	38	39.6
Moderada	53	55.2
Muy Activa	5	5.2
Ext. Activa	0	0.0
TOTAL	96	100.0

Fuente: Encuesta directa.

GRAFICA No.1

Actividad física que desempeñan los estudiantes de la Técnica en Nutrición de la preparatoria Pablo Lívaras.

Monterrey, N.L. Junio de 1987.



Fuente: Cuadro No. 1

CUADRO No. 2

Estado nutricional según Indice de Masa Corporal de los estudiantes de la Técnica en Nutrición de la Preparatoria Pablo Lívaras.

Monterrey, N.L. Junio de 1987.

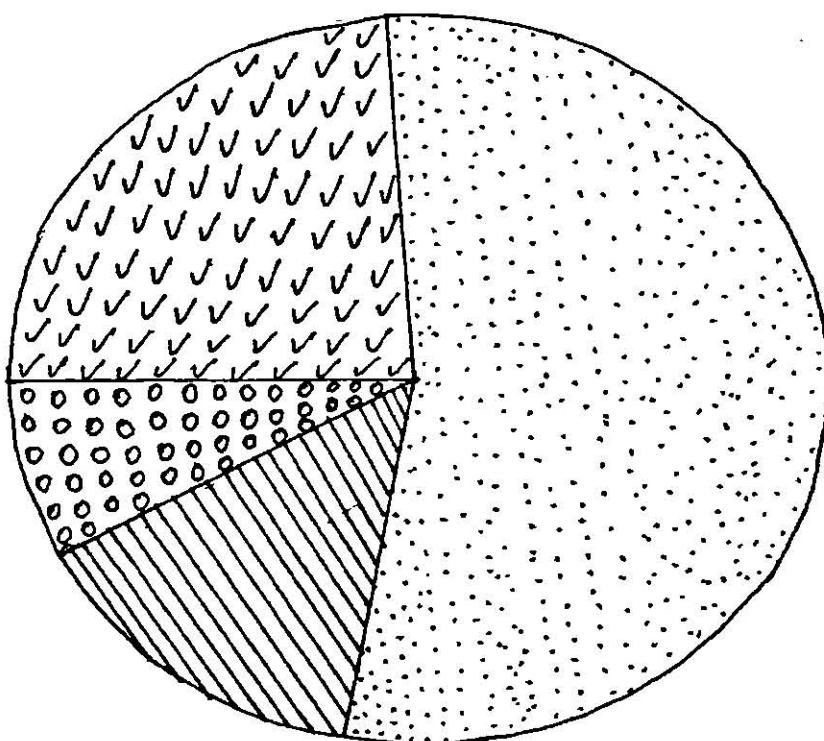
ESTADO NUTRICIONAL	NUMERO	PORCENTAJE
Bajo	23	24.0
Normal	51	53.1
Sobrepeso	14	14.6
Obesidad	8	8.3
TOTAL	96	100.0

Fuente: Encuesta directa.

GRAFICA No.2

Estado Nutricional según Indice de Masa Corporal de los estudiantes de la Técnica en Nutrición de la preparatoria Pablo Lívaras.

Monterrey, N.L. Junio de 1987.



	Bajo
	Normal
	Sobre peso
	Obesidad

Fuente: Cuadro No. 2

CUADRO No. 3

Consumo de Calorías vacías por los estudiantes de la Técnica en Nutrición de la preparatoria Pablo Lívaras.

Monterrey, N.L. Junio de 1987.

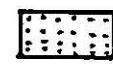
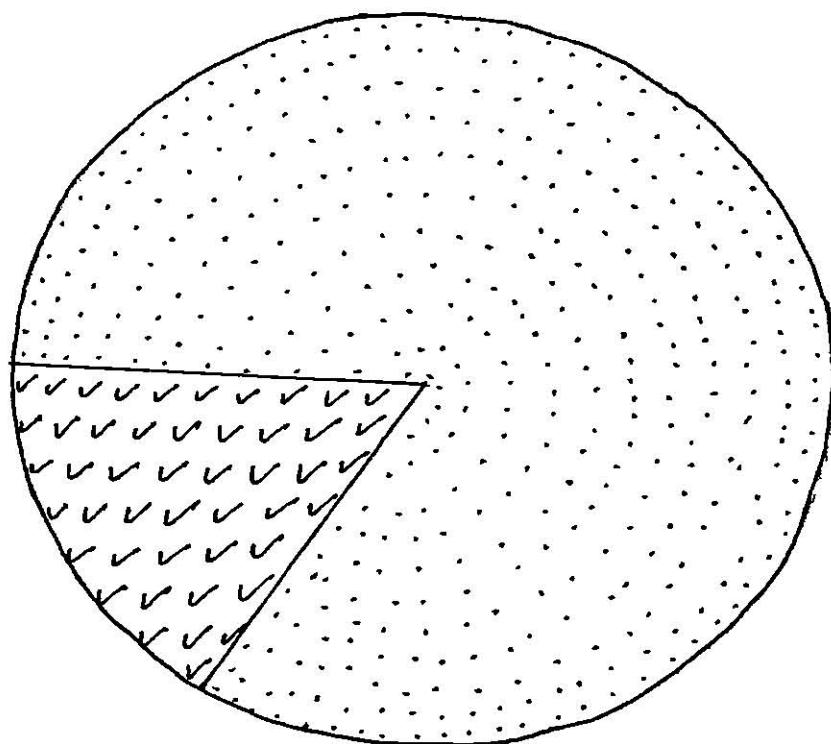
CONSUMO	NUMERO	PORCENTAJE
SI	80	83.3
NO	16	16.7
TOTAL	96	100.0

Fuente: Encuesta directa.

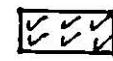
GRAFICA No. 3

Consumo de Calorías vacías por los estudiantes de la Técnica en Nutrición de la preparatoria Pablo Lívaras.

Monterrey, N.L. Junio de 1987.



Sí



No

Fuente: Cuadro No. 3

Frecuencia del consumo de alimentos por semana de los estudiantes de la Técnica en Nutrición de la preparatoria Pablo Lívias.

Monterrey, N.L. Junio de 1987.

Alimento	Veces por semana							Monterrey, N.L. Junio de 1987.								
	0	1	2	3	4	5	6	7	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%
<b>1. PROTEICOS:</b>																
Leche	14	14.6	3	3.1	5	5.2	9	9.4	11	11.5	0	0.0	0	0.0	54	56.3
Queso	18	18.8	19	19.8	27	28.1	15	15.6	10	10.4	1	1.0	0	0.0	6	6.3
Huevo	3	3.1	4	4.9	12	12.5	16	16.7	21	21.8	2	2.1	0	0.0	38	39.6
Carne	2	2.1	15	15.6	16	16.7	21	21.9	20	20.8	2	2.1	1	1.0	19	19.8
Leguminosas	0	0.0	0	0.0	5	5.2	2	2.1	8	8.3	2	2.1	0	0.0	79	82.3
<b>2. ENERGETICOS:</b>																
Arroz y/o pasta	1	1.0	9	9.4	10	10.4	17	17.7	21	21.9	4	4.2	0	0.0	34	35.4
Pan y/o tortilla	1	1.0	0	0.0	0	0.0	2	2.1	5	5.2	0	0.0	1	1.0	87	90.6
Grasas	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	1.0	0	0.0	95	99.0
Azúcares	5	5.2	1	1.0	2	2.1	7	7.3	9	9.4	2	2.1	0	0.0	70	72.9
<b>3. REGULADORES:</b>																
Frutas	5	5.2	12	12.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	2	2.1	0	0.1	41	42.7
Verduras	5	5.2	7	7.3	13	13.5	19	19.8	14	14.6	2	2.1	0	0.0	36	37.5
<b>4. OTROS:</b>																
Refrescos	14	14.6	4	4.2	7	7.3	6	6.3	6	6.3	4	4.2	4	4.2	51	53.1
Café	17	17.7	0	0.0	8	8.3	5	5.2	0	0.0	2	2.1	0	0.0	64	66.7

CUADRO No. 5

Menú habitual de los estudiantes de la Técnica en Nutrición de la Preparatoria Pablo Lívaras.

Monterrey, N.L. Junio de 1987.

DESAYUNO	COMIDA	ENTRE COMIDA	CENA
Café con leche	Tortilla de maíz	Fritos	Tortilla de maíz
Pan dulce	Sopa de arroz	Tostadas con chí-	Frijoles
Leche	Refresco	Te	Refresco
Tortilla de - maíz	Frijoles	Refresco	Tortilla de harí-
	Carne de res - guisada	Fruta	na
Tacos de huevo con frijoles	Agua de fruta	Pastelillos	Café con leche
Refresco	Fruta	Tosatadas con - crema	Huevo revuelto
Tortilla de - harina	Pollo dorado	Pastel	Huevo con frijoles
Chocolate	Papas fritas	Pan dulce	Leche
Lonches de - aguacate	Caldo de ver- duras	Dulces	Fruta
Huevo revuel- to		Café	Carne dorada

\* Nota: Los alimentos antes mencionados van en orden de mayor o menor - porcentaje de frecuencia.

Fuente: Encuesta directa.

CUADRO No. 6

Tiempos de comida que realizan los estudiantes de la Técnica en Nutrición de la preparatoria Pablo Lívaras.

Monterrey, N.L. Junio de 1987.

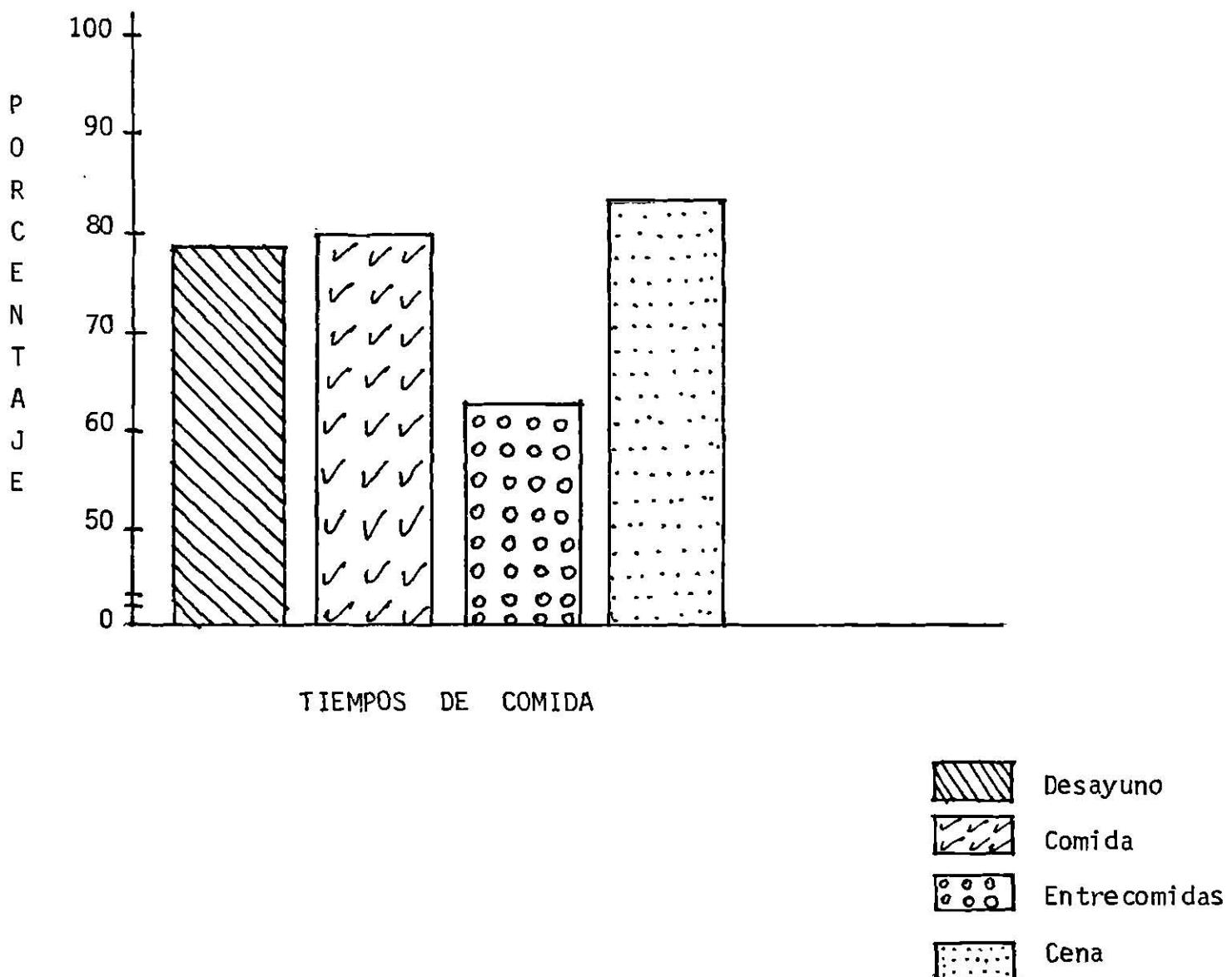
TIEMPO DE COMIDA	NUMERO	PORCENTAJE
Desayuno	79	82.3
Comida	80	83.3
Cena	83	86.5
Entre comidas	63	65.5

Fuente: Encuesta directa.

GRAFICA No. 4

Tiempos de comida que realizan los estudiantes de la Técnica en Nutrición de la preparatoria Pablo Lívaras.

Monterrey, N.L. Junio de 1987



Fuente: Cuadro No. 6.

CUADRO No. 7

Adecuación del consumo y recomendación promedio de los estudiantes de la Técnica en Nutrición de la preparatoria Pablo Lívaras.

Monterrey, N.L. Junio de 1987.

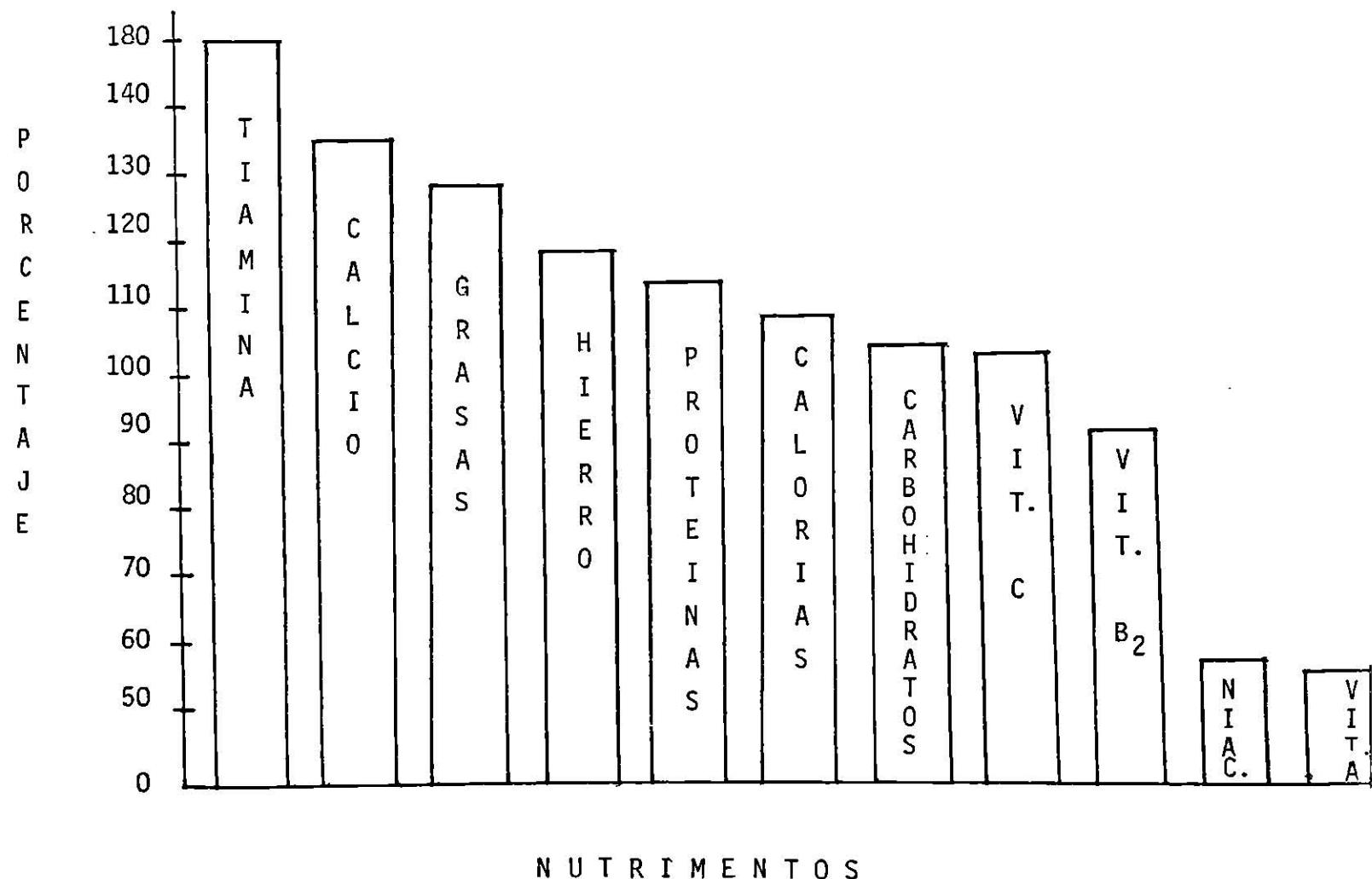
NUTRIMENTO	CONSUMO PROMEDIO	RECOMENDACION PROMEDIO	PORCENTAJE ADECUACION
Calorías	2107.0	1931.0	109.1
Proteínas	65.3	57.3	114.0
Grasas	77.7	60.2	129.1
Carbohidratos	307.9	294.9	105.1
Calcio	783.0	579.0	135.2
Hierro	18.3	15.3	119.6
Vitamina B <sub>1</sub>	1.5	1.0	150.0
Vitamina B <sub>2</sub>	1.1	1.2	91.7
Niacina	10.2	17.4	58.6
Vitamina C	45.0	43.0	104.7
Vitamina A	477.0	851.0	56.1

Fuente: Encuesta directa.

GRAFICA No. 5

Adecuación del consumo y recomendación promedio de los estudiantes de la Técnica en Nutrición de la preparatoria Pablo Lívaras.

Monterrey, N.L. Junio de 1987.



Fuente: Cuadro No. 7

CUADRO No.8

Relación que existe entre el Estado Nutricional según Indice de Masa Corporal y el semestre que cursan los estudiantes de la Técnica en Nutrición de la preparatoria Pablo Lívaras.

Monterrey, N.L. Junio de 1987.

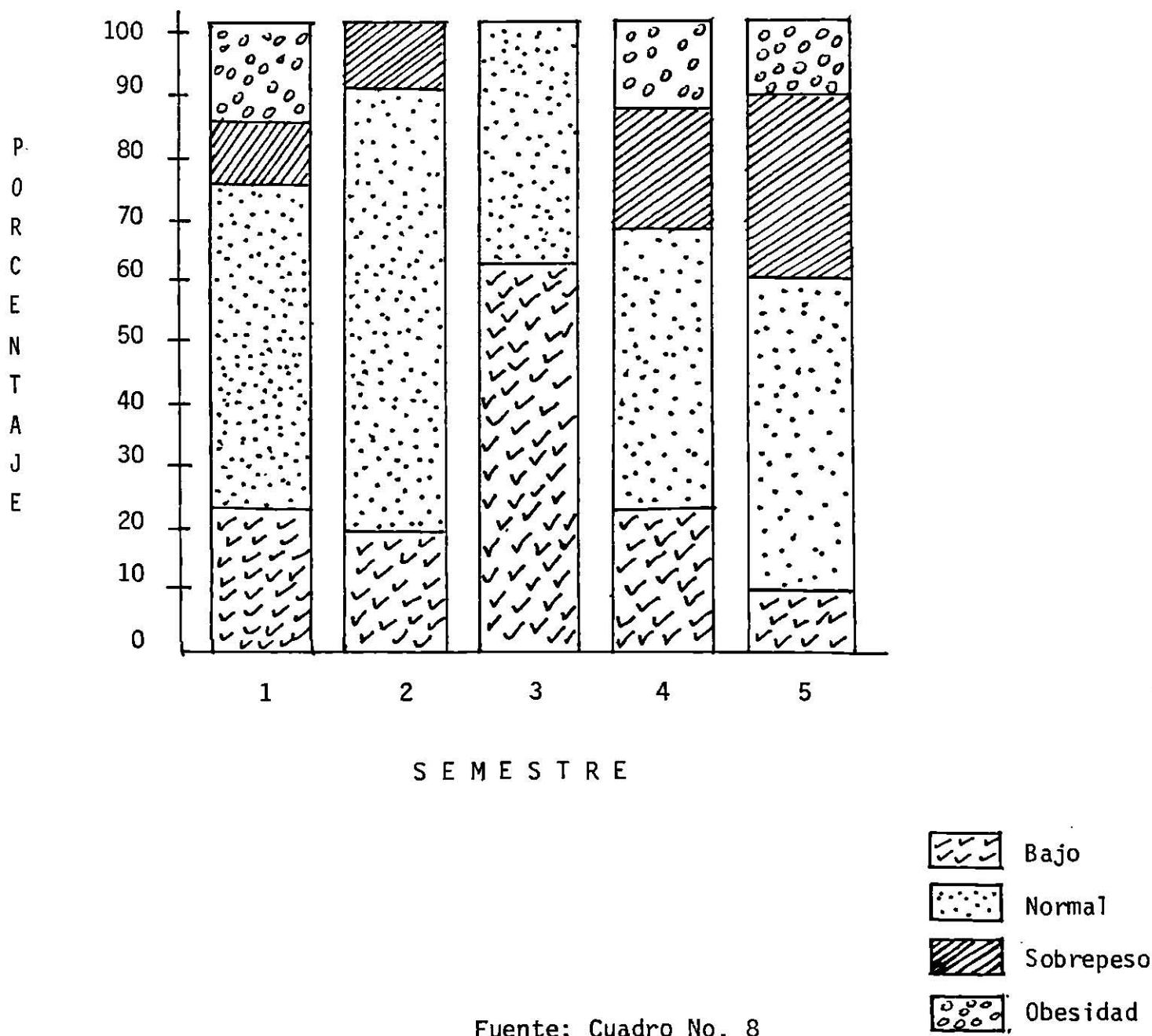
Estado Nut. Grado	Indice de Masa Corporal								Total	
	Bajo		Normal		Sobrepeso		Obesidad			
	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%
1	5	23.8	11	52.4	2	9.5	3	14.3	21	100.0
2	4	19.0	15	71.4	2	9.5	0	0.0	21	100.0
3	5	62.5	3	37.5	0	0.0	0	0.0	8	100.0
4	8	22.2	17	47.2	7	19.4	4	11.1	36	100.0
5	1	10.0	5	50.0	3	30.0	1	1.0	10	100.0

Fuente: Encuesta directa.

GRAFICA No. 6

Relación que existe entre el Estado Nutricional según Indice de Masa Corporal y el semestre que cursan los estudiantes de la Técnica en Nutrición de la preparatoria Pablo Livas.

Monterrey, N.L. Junio de 1987.



## VI. ANALISIS

Los resultados obtenidos en la investigación nos reflejan, que según Indice de Masa Corporal, un 47% de la población presenta un estado de mal nutrición, siendo un 24% bajo peso y 23% obesidad. El 53% restante es - normal ya que el peso en promedio es de 54 Kg. correspondiente a su talla promedio que es de 157 cms.

Por lo que nuestra hipótesis referente a que más del 80% de los estudiantes de la Técnica en Nutrición presentan bajo peso, no es aceptada.

Es importante hacer notar el significativo porcentaje de malnutrición que existe. Como la totalidad de la población pertenece al sexo femenino, en un futuro ocasionaría serias consecuencias como lo menciona el Dr. Salvador Zubirán del Instituto Nacional de Nutrición: El bajo peso disminuye la fecundidad, aumenta la patología materna durante el embarazo, el parto y el puerperio. Además se incrementa la mortalidad fetal, la prematuridad y la mortalidad neonatal. La secreción láctea es escasa y desaparece prematuramente.

La obesidad en el adolescente ocasiona un deterioro de su imagen corporal, se origina un rechazo por parte de sus compañeros, disminuye su autoestima, se aisla huyendo de la sociedad, evita la práctica de deportes y otras actividades físicas surgiendo una compensación con la ingestión excesiva de alimentos, provocando así un ciclo, que si no es detenido, en un futuro eleva el riesgo de predisponer a enfermedades como Diabetes e Hipertensión.

Por otra parte, debido a que las necesidades de nutrientes se encuentran elevados durante la adolescencia, la nutrición debe ser adecuada a fin de aportar al organismo la energía y nutrientes necesarios para su crecimiento.

De acuerdo a ésta referencia y tomando en cuenta el porcentaje de adecuación del consumo y la recomendación promedio de los estudiantes encontramos que las Proteínas, Grasas, Calcio, Hierro y Tiamina están elevados debido al alto consumo de huevo, aceite, leche, frijol y arroz. El consumo excesivo y continuo de estos alimentos puede ocasionar problemas renales y hepáticos de la índole de cálculos y de acumulación excesiva de hierro, respectivamente.

La Niacina y vitamina A están deficientes debido a la baja ingesta de vísceras, margarina o mantequilla y frutas de color amarillo. Estas deficiencias, posteriormente, pueden traer consigo alteraciones dermatológicas y oculares.

Por lo que a nuestra hipótesis #2 que establece que el porcentaje de adecuación resultante de la relación ingestión calórica y de nutrientes es inadecuado, se acepta.

Es importante mencionar que aunque las Calorías, Carbohidratos, Riboflavina y vitamina C resultaron normales, el porcentaje de adecuación presenta una desviación entre los valores máximos y mínimos aceptados.

Estos resultados son similares a los obtenidos por la Dirección General de Servicios Médicos de la U.N.A.M. en una evaluación de la alimentación y el estado nutricio de 1,485 alumnos donde se encontró una gran variedad de dietas, hubo personas que consumían dietas altamente pobres, mientras que un grupo mayor se excedía en la cantidad recomendada de carbohidratos y grasas.

Al estudiar la composición de las comidas se encontró que hay una gama

restringida en la variedad de frutas. Las más frecuentes son los plátanos y las naranjas. Esto resulta paradójico tomando en cuenta la riqueza y la diversidad de las frutas mexicanas. Algo semejante sucede con las verduras, que con frecuencia pero en pequeña cantidad forman parte de guisados y ensaladas.

Estos hábitos alimentarios traen como consecuencia hipovitaminosis y trastornos en el tracto gastrointestinal ya que las frutas y verduras son las principales fuentes de vitaminas y de fibra dietética, cuyas principales acciones son: el desempeño de funciones metabólicas particulares o la prevención de una enfermedad relacionada con su deficiencia; y, la aceleración del tránsito intestinal, respectivamente.

Por otra parte, en cuanto a los cereales, el pan superaba en frecuencia a la tortilla en el desayuno y en la cena. En cambio la tortilla estuvo presente con mayor insistencia en la comida del medio día.

En la adolescencia más que en cualquier otra edad, los patrones alimentarios muestran notables variaciones. Las unidades móviles de alimentos, - los restaurantes en donde se expenden alimentos de rápida preparación y las tiendas de comestibles son algunos de los sitios en donde los jóvenes comen; estos se caracterizan por su gusto por los refrigerios. El Ten-State Nutrition Survey descubrió que muchos adolescentes obtenían la cuarta parte de sus calorías de los bocadillos ingeridos entre las comidas. En la selección de comestibles poco nutritivos influye la publicidad consumista que invita al joven a ingerir una variedad de productos, la presión de los compañeros y el deseo de ser aceptado por los demás.

Estas son unas de las pautas en las cuales nos basamos para formular la hipótesis referente a que más del 80% de los estudiantes consumen habitualmente calorías vacías, la que resultó verdadera, ya que el 83% de la pobla-

ción estudiada consumen alimentos que proporcionan éste tipo de calorías.

## VII. CONCLUSIONES

1. La mayoría de los estudiantes no practican ningún tipo de deporte, su actividad se limita únicamente a sus estudios.
2. La población estudiantil presenta problemas de malnutrición, condicionada por factores sociales tales como: el medio ambiente en donde se desenvuelve y su relación con las demás personas.
3. Los escasos recursos económicos y la falta de disponibilidad de lugares donde se expendan alimentos nutritivos y de bajo costo, aunque no fueron incluidos en nuestra investigación, aunado a los malos hábitos alimentarios, ocasionan un aumento en el consumo de alimentos que proporcionan calorías vacías, lo que a su vez determina el estado nutricional de los jóvenes estudiantes.
4. La dieta de los jóvenes, aunque no es monótona tampoco es muy variada, ya que solamente incluyen alimentos de grupos proteíco y energético, faltando alimentos del grupo regulador como frutas y verduras.
5. El aporte de nutrientes a la dieta del joven es inadecuada.
6. Posiblemente, los conocimientos básicos de Nutrición que están recibiendo los jóvenes estudiantes, no los emplean para su beneficio - propio, porque se observó que a medida que avanzan de grado escolar, aumentan sus problemas de mal nutrición.

## VIII. RECOMENDACIONES

1. Fomentar el deporte entre los jóvenes, en coordinación con los Técnicos en Educación Física.
2. Llevar a cabo actividades culturales de interés para los adolescentes relacionados con el campo de la Nutrición, tales como: Periódico mural, folletos, charlas, conferencias, etc.
3. Crear un Programa de Educación y Clínica Nutricional para la atención individualizada de los estudiantes.
4. Acondicionar un local dentro o cerca de la escuela en donde se proporcionen alimentos nutritivos.
5. Realizar un programa de capacitación sobre conocimientos básicos - de Nutrición, no solamente a los maestros del área estudiada sino a todos en general.

## IX. BIBLIOGRAFIA

CAMEL, Fayad: Estadística médica y de Salud Pública, Universidad de los Andes-Mérida-Venezuela, 2a. edición, 1984.

COOPER y otros: Nutrición y Dieta, México, Editorial Interamericana, 17a. edición, 1985.

DUNCAN, Robert, Rebeca G. Knap y otros: Bioestadística, México, Editorial Interamericana, 1978.

FISHER, Patty y Arnold Bender: Valor nutritivo de los alimentos, México, D.F., Editorial Limusa, 1a. edición.

GARCIA PELAYO, Ramón y Kross: Diccionario Larousse usual, Ediciones Larousse, 1981.

GENTILS, René y Patrice Jollivet: El libro de la Alimentación, Editorial Daimon, 1983.

HALPER Seymour: Manual de Nutrición Clínica, México, Editorial Limusa, 1a. edición, 1984.

ICAZA, Susana y Moisés Behar: Nutrición, Editorial Interamericana, - 2a. edición, 1981.

KRAUSSE, V. Marie y Martha A. Hunscher: Nutrición y dietética en Clínica, México, D.F., Editorial Interamericana, 5a. edición, 1983.

MARTINEZ Valls, J.F. y Jimilio F. Ascaso: Tratado de Medicina práctica (Medicine), México, 2a. edición, 1986.

Organización Panamericana de la Salud y Organización Mundial de la Salud: La Salud del Adolescente y el Joven en las Américas, Publicaciones científicas, No. 489, 1985.

QUINTERO S., Dolly: Manual sobre técnicas para la toma de medidas antropométricas, Universidad de Antioquia Colombia.

ROJAS Soriano, Raúl: Guía para realizar investigaciones sociales, México, Imprenta Universitaria UNAM, 8a. edición, 1985.

WILLIAM L. Sheider: Nutrición Conceptos Básicos y Aplicaciones, México, D.F., Mc. Graw Hill Book, 1983

WILLIAM S. Rodwell: Manual Práctico de Nutrición, México, D.F., Editorial Pax-México, 1a. Reimpresión, 1983.

BIBLIOGRAFIA DE CONSULTA

ANDER, Egg, Ezequiel: Técnica de la Investigación social, Editorial Humanitas, 19a. edición.

ARY, Donald y otros: Introducción a la Investigación pedagógica, Editorial Interamericana.

BALLESTEROS Usano, Antonio: La Adolescencia, México, D.F., Editorial Patria, S.A.

BLOS, Peter: Los comienzos de la Adolescencia, Buenos Aires, Amorrorto Editores.

BUNGE, Mario: La Investigación Científica, Editorial Ariel.

CHAVEZ, Adolfo y et. al.: Valor Nutritivo de los Alimentos Mexicanos, México, Publicación de la División de Nutrición L-12 del I.N.N., 8a. edición, 1983.

HODGES, Robert E.: Nutrición y Medicina Clínica, Editorial Interamericana, 1981.

KERSCHNER, Velma L: Nutrición y Terapeútica dietética, Editorial el - Manual Moderno, 1984.

RAMOS, Galván, Rafael: Alimentación Normal en Niños y Adolescentes, México, D.F., El Manual Moderno, 1985.

ROBINSON Corinne, H.: Fundamentos de Nutrición Normal, Editorial - Continental, 1979.

VIDALES, Ismael: Psicología General, México, Editorial Limusa, 1a. - edición, 1978.

HEMEROGRAFIA DE CONSULTA

## 1. Boletín de la Salud, S.S.A.

No. 32, 1981

No. 34, 37, 41, 1962

## 2. Boletín de la Oficina Sanitaria Panamericana

Volúmen 94, Nos. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 1983

Volúmen 95, Nos. 2, 3, 4, 1983

Volúmen 96, No. 1, 1984

Volúmen 100, No. 1, 1986

## 3. Boletín de la S.S.A.

Nos. 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 1983.

Nos. 13, 14, 1984

Nos. 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 1985

Nos. 32, 33, 1986.

4. Cuadernos de Nutrición: Alimentación y Nutrición en la Adolescencia,Volúmen 8, Número 3, Mayo-Junio, Publicaciones del Instituto Nacional  
de la Nutrición, Salvador Zubirán.5. Cuadernos de Nutrición: Los secretos de la Antropometría, Volúmen 9, -Número 2, Marzo-Abril, 1986, Publicación del Instituto Nacional de la  
Nutrición, Salvador Zubirán.

X. A N E X O S

## ANEXO No. 1

Cuadro de concentración de datos para los estudiantes de la Técnica en Nutrición de la Preparatoria Pablo Lívaras.

Monterrey, N.L. Junio de 1987.

No.	SEXO	PESO	TALLA	EDAD	ACTIVIDAD
1	F	79.0	154.5	15 11/12	Moderada
2	F	65.2	162.5	17 2/12	Moderada
3	F	67.5	162.0	16 3/12	Moderada
4	F	45.0	148.0	16 1/12	Muy activa
5	F	53.2	157.2	15 11/12	Moderada
6	F	50.5	152.5	16 3/12	Moderada
7	F	53.0	157.0	17 3/12	Moderada
8	F	47.0	162.0	15 6/12	Moderada
9	F	55.5	159.0	15 11/12	Moderada
10	F	53.0	162.0	15 7/12	Moderada
11	F	43.0	151.5	16 4/12	Sedentaria
12	F	57.5	157.0	16 6/12	Sedentaria
13	F	44.0	150.0	17 1/12	Sedentaria
14	F	49.0	156.0	15 5/12	Moderada
15	F	58.5	154.5	16 1/12	Moderada
16	F	48.0	156.0	18 10/12	Sedentaria
17	F	46.0	148.0	16 4/12	Sedentaria
18	F	53.0	154.5	16 11/12	Sedentaria
19	F	62.0	160.0	16 11/12	Moderada
20	F	46.5	150.0	16 9/12	Sedentaria
21	F	52.0	158.0	17 1/12	Sedentaria
22	F	84.5	156.5	16 11/12	Sedentaria
23	F	49.0	156.0	17 11/12	Sedentaria
24	F	60.5	156.0	17 7/12	Moderada
25	F	59.5	159.0	17 11/12	Sedentaria
26	F	62.0	164.3	16 7/12	Sedentaria

No.	SEXO	PESO	TALLA	EDAD	ACTIVIDAD
27	F	58.0	167.5	16 0/12	Sedentaria
28	F	53.0	153.0	15 6/12	Sedentaria
29	F	75.0	158.0	15 11/12	Sedentaria
30	F	75.8	160.7	17 10/12	Moderada
31	F	66.5	151.6	16 6/12	Moderada
32	F	53.8	157.0	16 6/12	Moderada
33	F	39.3	152.4	16 1/12	Moderada
34	F	69.0	157.0	17 0/12	Sedentaria
35	F	56.0	146.3	16 0/12	Moderada
36	F	38.0	162.2	18 2/12	Moderada
37	F	54.0	155.0	18 0/12	Sedentaria
38	F	59.0	159.0	18 0/12	Sedentaria
39	F	63.5	155.0	18 3/12	Muy activa
40	F	52.0	155.0	18 0/12	Sedentaria
41	F	46.8	151.0	18 9/12	Moderada
42	F	75.0	161.0	18 3/12	Sedentaria
43	F	46.0	154.0	18 4/12	Moderada
44	F	53.0	156.0	16 8/12	Moderada
45	F	47.0	151.5	17 1/12	Sedentaria
46	F	68.9	160.0	16 8/12	Moderada
47	F	48.5	156.0	16 11/12	Sedentaria
48	F	58.0	166.0	16 4/12	Sedentaria
49	F	53.2	152.0	17 8/12	Sedentaria
50	F	50.0	160.5	16 11/12	Moderada
51	F	48.0	159.5	16 5/12	Moderada
52	F	53.0	153.4	16 9/12	Moderada
53	F	63.0	169.0	16 8/12	Moderada
54	F	61.0	174.0	17 2/12	Moderada
55	F	50.2	164.7	15 10/12	Sedentaria
56	F	55.5	161.5	16 9/12	Sedentaria
57	F	68.5	160.5	17 11/12	Moderada
58	F	46.5	153.0	16 11/12	Moderada
59	F	38.0	151.0	16 6/12	Moderada

No.	SEXO	PESO	TALLA	EDAD	ACTIVIDAD
60	F	38.0	146.0	17 11/12	Sedentaria
61	F	53.5	157.5	17 4/12	Moderada
62	F	51.5	154.8	15 9/12	Sedentaria
63	F	49.5	149.0	17 6/12	Sedentaria
64	F	67.0	157.0	15 5/12	Sedentaria
65	F	53.0	153.0	16 1/12	Moderada
66	F	49.0	156.4	15 4/12	Muy activa
67	F	41.2	153.0	16 8/12	Muy activa
68	F	46.9	150.0	15 9/12	Sedentaria
69	F	51.0	153.0	15 10/12	Moderada
70	F	53.0	158.3	15 6/12	Moderada
71	F	50.0	159.0	15 4/12	Moderada
72	F	64.0	163.8	15 4/12	Muy activa
73	F	49.8	161.0	15 4/12	Moderada
74	F	65.0	166.5	15 0/12	Moderada
75	F	59.5	154.5	17 1/12	Moderada
76	F	46.2	161.0	16 8/12	Moderada
77	F	47.5	151.0	17 0/12	Moderada
78	F	45.5	159.0	16 4/12	Moderada
79	F	56.0	145.5	16 4/12	Moderada
80	F	47.0	163.0	16 3/12	Sedentaria
81	F	59.5	159.5	16 11/12	Moderada
82	F	39.5	150.0	16 1/12	Moderada
83	F	56.5	155.0	17 11/12	Moderada
84	F	66.0	157.0	17 6/12	Sedentaria
85	F	41.0	150.5	14 11/12	Moderada
86	F	52.0	156.5	16 10/12	Sedentaria
87	F	45.0	157.0	16 2/12	Moderada
88	F	45.0	159.8	15 6/12	Moderada
89	F	54.0	160.5	15 0/12	Moderada
90	F	49.8	156.5	15 3/12	Moderada
91	F	58.0	154.0	15 0/12	Sedentaria
92	F	59.5	146.2	16 2/12	Moderada
93	F	62.0	162.0	15 10/12	Sedentaria

No.	SEXO	PESO	TALLA	EDAD	ACTIVIDAD
94	F	55.0	158.0	15 7/12	Sedentaria
95	F	47.0	155.5	15 0/12	Sedentaria
96	F	41.5	141.3	15 0/12	Moderada

Fuente: Encuesta directa.

## UNIVERSIDAD AUTONOMA DE NUEVO LEON

FACULTAD DE SALUD PUBLICA  
LICENCIATURA EN NUTRICION

ANEXO No.2

## ENCUESTA

EVALUACION DEL ESTADO NUTRICIONAL DE LOS ESTUDIANTES DE LA TECNICA  
EN NUTRICION DE LA PREPARATORIA PABLO LIVAS DE LA U. A. N. L.

## I. DATOS GENERALES

Nombre: \_\_\_\_\_  
Grado: \_\_\_\_\_ Turno: \_\_\_\_\_ Grupo: \_\_\_\_\_

## II. DATOS PERSONALES

Edad: \_\_\_\_\_ años. Sexo: \_\_\_\_\_

Talla: \_\_\_\_\_ cms.

Peso actual: \_\_\_\_\_ Kgs. Peso ideal: \_\_\_\_\_

Circunferencia del brazo \_\_\_\_\_ cms.

Actividad física:

Sedentaria \_\_\_\_\_

Moderada \_\_\_\_\_

Muy activa \_\_\_\_\_

Ext. activa \_\_\_\_\_

## III. DIAGNOSTICO

IMC \_\_\_\_\_

Circ. de brazo \_\_\_\_\_

Peso/edad \_\_\_\_\_

## IV. INGESTA DIETETICA

DESAYUNO	COMIDA	CENA	ENTRE COMIDAS

¿Consumo habitualmente frituras, golosinas, pastelillos y refrescos embotellados?

SI \_\_\_\_\_

NO \_\_\_\_\_

## V. CONSUMO DE ALIMENTOS

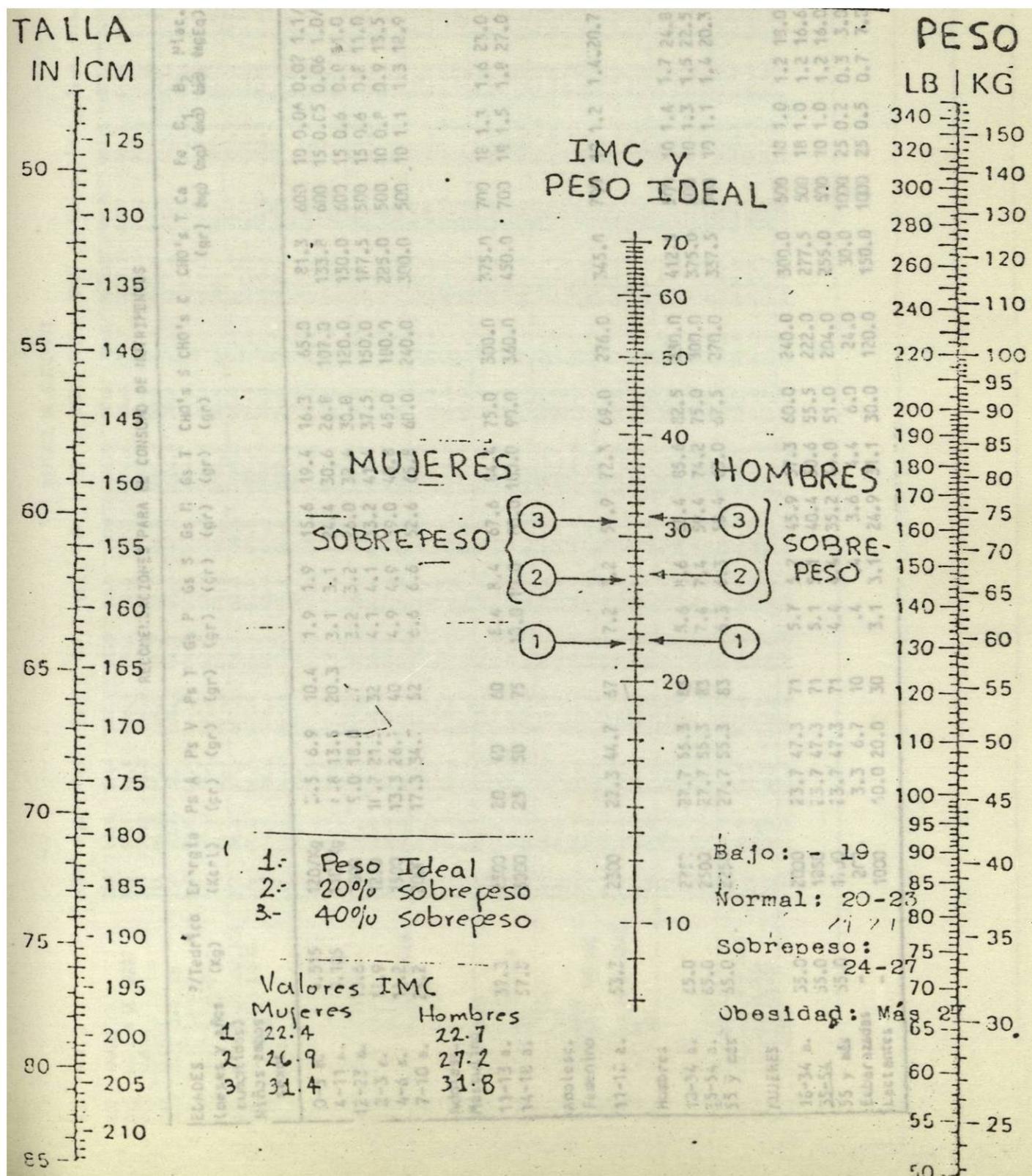
ALIMENTO	CANTIDAD	FRECUENCIA	TIPO
Leche	_____	_____	_____
Queso	_____	_____	_____
Huevo	_____	_____	_____
Carne	_____	_____	_____
Fruta	_____	_____	_____
Leguminosas	_____	_____	_____
Arroz, pasta, etc.	_____	_____	_____
Pan o tortilla	_____	_____	_____
Grasas	_____	_____	_____
Azúcares	_____	_____	_____
Café	_____	_____	_____
Refrescos	_____	_____	_____
Otros	_____	_____	_____



LICENCIATURA EN NUTRICION

ANEXO No. 3

NONOGRAMA PARA INDICE DE MASA CORPORAL (Tablas de la Metropolitan Life insurance, 1983). Peso y Talla sin ropa (con ropa agregar - 2.3 Kg. para hombres y 1.4 Kg. para mujeres; con zapatos agregar 2.5 cm.)



## ANEXO No. 4

RECOMENDACIONES PARA EL CONSUMO DE NUTRIENTES																	
EDADES		Peso (Kg)		Edad (años)		Energía (Kcal.)		Proteína (gr.)		Grasa (gr.)		Glicógeno (gr.)		Azúcar (gr.)		Vitamina C (mg.)	
(meses y años)		cumplidos)		meses y años)		cumplidos)		ps A		Ps T		Gls P		Gls S		Gls T	
0-5-3 a.	6.515	1220	1220	9	10.4	1.0	1.0	15.6	19.4	16.3	65.0	81.3	62.0	10.0	0.011.1	0	
1-1-3 a.	7.3	2500	2500	17	19.1	1.0	1.0	16.3	20.0	17.7	65.0	81.3	62.0	10.0	0.011.1	0	
1-1-3 a.	7.3	3000	3000	20	45	0	0	10.6	10.6	10.6	65.0	81.3	62.0	10.0	0.011.1	0	
1-1-3 a.	7.3	3000	3000	20	45	0	0	10.6	10.6	10.6	65.0	81.3	62.0	10.0	0.011.1	0	
1-1-3 a.	7.3	3000	3000	20	45	0	0	10.6	10.6	10.6	65.0	81.3	62.0	10.0	0.011.1	0	
11-12-2-	53.2	2300	2300	22	64.7	67	7.2	7.2	57.9	72.7	69.0	276.0	745.3	700	12.1.2	1.4.20.7	51
Adolesc-Femenino	53.2	2300	2300	22	64.7	71	5.7	5.7	5.7	5.7	5.7	45.9	57.3	59.0	10.1.4	1.7.24.8	51
Adolesc-Hombre	53.2	2300	2300	22	64.7	71	5.7	5.7	5.7	5.7	5.7	45.9	57.3	59.0	10.1.4	1.7.24.8	51
Adolesc-Hombre	53.2	2300	2300	22	64.7	71	5.7	5.7	5.7	5.7	5.7	45.9	57.3	59.0	10.1.4	1.7.24.8	51
Mujeres	47.2	2500	2500	22	64.7	71	5.7	5.7	5.7	5.7	5.7	45.9	57.3	59.0	10.1.4	1.7.24.8	51
Mujeres	47.2	2500	2500	22	64.7	71	5.7	5.7	5.7	5.7	5.7	45.9	57.3	59.0	10.1.4	1.7.24.8	51
Adultas	47.2	2500	2500	22	64.7	71	5.7	5.7	5.7	5.7	5.7	45.9	57.3	59.0	10.1.4	1.7.24.8	51
Adultas	47.2	2500	2500	22	64.7	71	5.7	5.7	5.7	5.7	5.7	45.9	57.3	59.0	10.1.4	1.7.24.8	51
Elderas	47.2	2500	2500	22	64.7	71	5.7	5.7	5.7	5.7	5.7	45.9	57.3	59.0	10.1.4	1.7.24.8	51
Elderas	47.2	2500	2500	22	64.7	71	5.7	5.7	5.7	5.7	5.7	45.9	57.3	59.0	10.1.4	1.7.24.8	51
Elderas	47.2	2500	2500	22	64.7	71	5.7	5.7	5.7	5.7	5.7	45.9	57.3	59.0	10.1.4	1.7.24.8	51





Num.	Nombre	Reporte de Alimentos												Fibra Col.
		KclS	P <sub>s</sub> u	F <sub>s</sub> T	E <sub>s</sub> F	E <sub>s</sub> S	B <sub>s</sub> H	B <sub>s</sub> T	C <sub>s</sub> T	D <sub>s</sub> HOS	E <sub>s</sub> HOS	C <sub>s</sub> HOT	C <sub>s</sub> Ca	
097	GUARABA	053	001.0	001.0	000.0	000.0	000.4	000.4	13.3	000.0	0013.3	0013.3	0013.3	0003.6
098	GRANADA ROJA	050	001.0	001.0	000.0	000.0	01.2	0001.2	10.4	000.0	0010.4	0010.4	0010.4	0000.0
099	HIGO	054	001.0	001.0	000.0	000.0	000.4	0000.4	12.7	000.0	0012.7	0012.7	0012.7	0000.0
100	JICAMA	053	001.0	001.0	000.0	000.0	000.0	0000.0	07.9	000.0	0007.9	0007.9	0007.9	0000.0
101	LIMA	050	001.0	001.0	000.0	000.0	000.0	0000.0	05.3	000.0	0005.3	0005.3	0005.3	0000.0
102	LIKON AGRIC	030	002.0	002.0	000.0	000.0	000.2	0002.0	02.2	000.0	0002.2	0002.2	0002.2	0000.0
103	JUGO DE LIMON AGRI	030	002.0	002.0	000.0	000.0	000.2	0002.0	07.5	000.0	0007.5	0007.5	0007.5	0000.0
104	LIMON REAL	064	001.0	001.0	000.0	000.0	000.1	0000.1	07.7	000.0	0007.7	0007.7	0007.7	0000.0
105	MANGO	049	000.9	000.9	000.0	000.0	000.1	0000.1	11.7	000.0	0011.7	0011.7	0011.7	0000.0
106	RAMÍO DE MANILA	043	000.9	000.9	000.8	000.0	0000.9	0000.9	11.1	000.0	0011.1	0011.1	0011.1	0000.0
107	HAMEY	069	001.0	001.0	000.0	000.0	0000.9	0000.9	12.2	000.0	0016.2	0016.2	0016.2	0000.0
108	KANDARINA	044	000.9	000.9	000.0	000.0	0000.9	0000.9	11.0	000.0	0011.2	0011.2	0011.2	0000.0
109	MANZANA BLANCA	055	001.0	001.0	000.0	000.0	0000.9	0000.9	10.5	000.0	0015.5	0015.5	0015.5	0000.0
110	PEREGRINO	049	000.9	000.9	000.0	000.0	0000.9	0000.9	12.3	000.0	0012.3	0012.3	0012.3	0000.0
111	MELÓN	029	000.9	000.9	000.0	000.0	0000.9	0000.9	16.3	000.0	0026.3	0026.3	0026.3	0000.0
112	MARACUJA AGRIA	053	001.0	001.0	000.0	000.0	0001.0	0001.0	10.0	000.0	0019.0	0019.0	0019.0	0000.0
113	JUGO DE MARACUJA	037	000.9	000.9	000.0	000.0	0000.9	0000.9	13.4	000.0	0013.4	0013.4	0013.4	0000.0
114	PAPAYA	025	000.9	000.9	000.0	000.0	0000.9	0000.9	09.3	000.0	0009.3	0009.3	0009.3	0000.0
115	PERA	061	000.9	000.9	000.0	000.0	0000.9	0000.9	06.4	000.0	0015.9	0015.9	0015.9	0000.0
116	PINA	053	001.0	001.0	000.0	000.0	0001.0	0001.0	14.7	000.0	0024.7	0024.7	0024.7	0000.0
117	PLATANO HACHO	130	000.9	000.9	000.0	000.0	0000.9	0000.9	18.9	000.0	0034.9	0034.9	0034.9	0000.0
118	PLATANO	036	000.9	000.9	000.0	000.0	0000.9	0000.9	13.6	000.0	0023.6	0023.6	0023.6	0000.0
119	SANDIA	120	000.9	000.9	000.0	000.0	0000.9	0000.9	03.6	000.0	0003.6	0003.6	0003.6	0000.0
120	TAHITICO	253	000.9	000.9	000.0	000.0	0000.9	0000.9	04.0	000.0	0004.0	0004.0	0004.0	0000.0
121	TEJEDORTE	087	000.9	000.9	000.0	000.0	0000.9	0000.9	22.0	000.0	0022.0	0022.0	0022.0	0000.0
122	TORONJA	048	000.9	000.9	000.0	000.0	0000.9	0000.9	11.1	000.0	0011.1	0011.1	0011.1	0000.0
123	TORTILLA C/SEVILLA	053	000.9	000.9	000.0	000.0	0000.9	0000.9	10.1	000.0	0010.1	0010.1	0010.1	0000.0
124	UVA CO. AMARILLO	077	000.9	000.9	000.0	000.0	0000.9	0000.9	16.7	000.0	0033.7	0033.7	0033.7	0000.0
125	ZAFRANAGUA	057	001.0	001.0	000.0	000.0	0000.9	0000.9	12.5	000.0	0022.5	0022.5	0022.5	0000.0
126	GALLINA	053	001.0	001.0	000.0	000.0	0000.9	0000.9	10.5	000.0	0020.5	0020.5	0020.5	0000.0
127	PAUL GUAJOLOTE	319	000.9	000.9	000.0	000.0	0000.9	0000.9	02.0	000.0	0018.0	0018.0	0018.0	0000.0
128	PATO	170	000.9	000.9	000.0	000.0	0000.9	0000.9	01.8	000.0	0010.8	0010.8	0010.8	0000.0
129	POLLO DE POLLO	170	000.9	000.9	000.0	000.0	0000.9	0000.9	01.5	000.0	0015.0	0015.0	0015.0	0000.0
130	HIGADO DE POLLO	170	000.9	000.9	000.0	000.0	0000.9	0000.9	01.8	000.0	0018.0	0018.0	0018.0	0000.0
131	CHICHARRON DE PAVOCINA	317	000.9	000.9	000.0	000.0	0000.9	0000.9	01.7	000.0	0017.0	0017.0	0017.0	0000.0
132	CHICHARRON DE ASES	317	000.9	000.9	000.0	000.0	0000.9	0000.9	02.0	000.0	0018.0	0018.0	0018.0	0000.0
133	CHICHARRON DE CERDO	317	000.9	000.9	000.0	000.0	0000.9	0000.9	02.4	000.0	0018.4	0018.4	0018.4	0000.0
134	CHICHARRON DE CERDO	317	000.9	000.9	000.0	000.0	0000.9	0000.9	02.4	000.0	0018.4	0018.4	0018.4	0000.0
135	CHICHARRON DE CERDO	317	000.9	000.9	000.0	000.0	0000.9	0000.9	02.4	000.0	0018.4	0018.4	0018.4	0000.0
136	CHICHARRON DE CERDO	317	000.9	000.9	000.0	000.0	0000.9	0000.9	02.4	000.0	0018.4	0018.4	0018.4	0000.0
137	CHICHARRON DE CERDO	317	000.9	000.9	000.0	000.0	0000.9	0000.9	02.4	000.0	0018.4	0018.4	0018.4	0000.0
138	C/DE RES GORDA	113	000.9	000.9	000.0	000.0	0000.9	0000.9	02.4	000.0	0018.4	0018.4	0018.4	0000.0
139	C/DE RES HOGAR	113	000.9	000.9	000.0	000.0	0000.9	0000.9	02.4	000.0	0018.4	0018.4	0018.4	0000.0
140	C/DE RES SECA	113	000.9	000.9	000.0	000.0	0000.9	0000.9	02.4	000.0	0018.4	0018.4	0018.4	0000.0
141	C/DE RES SECA	317	000.9	000.9	000.0	000.0	0000.9	0000.9	02.4	000.0	0018.4	0018.4	0018.4	0000.0

## REPORTE DE ALIMENTOS

Nº	Número	Kcal	P ÁH	P sU	P ST	G sP	G sS	G sH	G sT	G sG	Riv.	Vit C	Vit A	Fibra	Co.
142	CARNE CARNERO GRAS	292	15.6	00.0	015.8	00.8	24.2	00.0	0025.0	00.0	0000.0	002.1	0.07	0.07	037.5
143	CARNE DE CARNERO 3	253	16.2	00.0	016.2	00.6	18.8	00.0	0019.4	00.0	0000.0	002.5	0.07	0.07	020.0
144	CARNE DE CARNERO	136	19.0	00.0	019.0	00.5	05.5	00.0	0006.1	00.0	0000.0	002.5	0.07	0.07	066.7
145	CECINA DE CERDO	161	24.2	00.0	024.2	00.0	05.9	00.0	0009.0	00.0	0000.0	002.5	0.09	0.09	083.3
146	CECINA DE RES	153	21.7	00.0	021.7	00.3	02.3	00.0	0003.7	00.0	0000.0	001.5	0.08	0.08	083.3
147	CORAZÓN DE RES	158	17.1	00.0	017.1	00.1	02.3	00.0	0003.7	00.0	0000.0	001.4	0.08	0.08	083.3
148	CHICHARRÓN	173	19.6	00.0	019.6	00.0	07.0	00.0	0039.0	00.0	0000.0	001.4	0.08	0.08	083.3
149	CHOCITO	170	19.0	00.0	019.0	00.0	07.0	00.0	0036.0	00.0	0000.0	001.4	0.08	0.08	083.3
150	RICADO DE CERDO	138	19.0	00.0	019.0	00.4	03.4	00.0	0004.0	00.0	0000.0	001.2	0.08	0.08	083.3
151	HIGRIO DE RES	150	22.9	00.0	022.9	00.4	04.2	00.0	0026.0	00.0	0000.0	001.2	0.08	0.08	083.3
152	JÁDON SEDIMENTOSO	150	17.0	00.0	017.0	00.2	01.8	00.0	0013.0	00.0	0000.0	001.0	0.08	0.08	083.3
153	LENGUA DE RES	151	17.0	00.0	017.0	00.2	13.2	00.0	0013.0	00.0	0000.0	001.0	0.08	0.08	083.3
154	RENUJO DE RES	152	17.0	00.0	017.0	00.5	12.0	00.0	0013.0	00.0	0000.0	001.0	0.08	0.08	083.3
155	AGUACHICA	156	19.0	00.0	019.0	00.3	12.7	00.0	0012.0	00.0	0000.0	001.0	0.08	0.08	083.3
156	PATAS DE CERDO	161	17.0	00.0	017.0	00.0	02.7	00.0	0012.0	00.0	0000.0	001.0	0.08	0.08	083.3
157	PULMON DE RES	167	16.0	00.0	016.0	00.0	02.0	00.0	0002.0	00.0	0000.0	001.0	0.08	0.08	083.3
158	QUESO DE FUERCO	376	19.3	00.0	019.3	00.0	37.0	00.0	0037.0	00.0	0000.0	001.0	0.08	0.08	083.3
159	RÍON DE RES	120	16.8	00.0	016.8	00.0	05.2	00.0	0005.0	00.0	0000.0	001.0	0.08	0.08	083.3
160	RÍON DE CARNERO	108	18.0	00.0	018.0	00.0	02.0	00.0	0003.0	00.0	0000.0	001.0	0.08	0.08	083.3
161	SEÑUELO DE RES	132	17.0	00.0	017.0	01.0	01.0	00.0	0007.0	00.0	0000.0	001.0	0.08	0.08	083.3
162	TRÍGAFAS DE RES	126	17.0	00.0	017.0	00.0	01.5	00.0	0012.0	00.0	0000.0	001.0	0.08	0.08	083.3
163	UBRE	157	17.0	00.0	017.0	00.0	16.0	00.0	0018.0	00.0	0000.0	001.0	0.08	0.08	083.3
164	CÓMEJO	157	17.0	00.0	017.0	00.0	08.0	00.0	0008.0	00.0	0000.0	001.0	0.08	0.08	083.3
165	ATÚN ENLATADO C/TI	123	16.0	00.0	016.0	00.0	02.0	00.0	0006.0	00.0	0000.0	001.0	0.08	0.08	083.3
166	PESADO SECO	124	16.0	00.0	016.0	00.0	01.8	00.0	0003.0	00.0	0000.0	001.0	0.08	0.08	083.3
167	CHARAL FILETE	108	17.0	00.0	017.0	00.0	02.4	00.0	0005.0	00.0	0000.0	001.0	0.08	0.08	083.3
168	CHARON SALADO	109	16.7	00.0	016.7	00.0	03.3	00.0	0012.0	00.0	0000.0	001.0	0.08	0.08	083.3
169	CHARAL SECO	127	18.0	00.0	018.0	00.0	06.8	00.0	0019.0	00.0	0000.0	001.0	0.08	0.08	083.3
170	PEZADO BAGRE	106	17.0	00.0	017.0	00.0	02.0	00.0	0015.0	00.0	0000.0	001.0	0.08	0.08	083.3
171	PEZADO BOQUITO	138	17.0	00.0	017.0	00.0	02.3	00.0	0017.0	00.0	0000.0	001.0	0.08	0.08	083.3
172	PEZADO DUACHINING	173	17.0	00.0	017.0	00.0	02.0	00.0	0016.0	00.0	0000.0	001.0	0.08	0.08	083.3
173	PEZADO NEGRO	176	17.0	00.0	017.0	00.0	01.6	00.0	0014.2	00.0	0000.0	001.0	0.08	0.08	083.3
174	PEZADO EN ACEITE	171	17.0	00.0	017.0	00.0	01.7	00.0	0017.0	00.0	0000.0	001.0	0.08	0.08	083.3
175	SARDINAS EN JUICHE	197	17.0	00.0	017.0	00.0	01.3	00.0	0013.0	00.0	0000.0	001.0	0.08	0.08	083.3
176	TRUCHA FRESCA	167	16.0	00.0	016.0	00.0	01.6	00.0	0012.0	00.0	0000.0	001.0	0.08	0.08	083.3
177	LECHE HERVIDA TACH	135	17.0	00.0	017.0	00.0	01.3	00.0	0013.0	00.0	0000.0	001.0	0.08	0.08	083.3

## Reporte de Alimentos

No.	Número	Kcl's	FsA	FsU	FsT	Gsf	GsS	Gst	CHOS	CHOC	CHOT	Cs	Fe	Tiam	Riv.	Hic	Vit C	Vit A	Fibra	Coj.	
167	LECHE FRESCA CABRA	075	03.6	60.0	003.6	00.0	04.0	00.1	0004.1	06.1	007.0	0006.1	0126	0007.7	00.6	0.18	00.3	001	0025	00.00	
168	LECHE CONDENSADA	322	08.3	60.0	008.3	00.0	06.0	00.1	0008.1	55.7	000.0	0271	000.1	0.08	0.40	00.2	00.3	00.1	0100	00.00	
169	LECHE DESCOYEN POL	343	33.7	60.0	003.7	00.0	09.0	01.5	0001.5	47.2	00.0	047.5	0055.7	000.2	0.20	0.90	00.3	00.3	00.00	004.1	
170	LECHE EVAPORADA	141	08.1	60.0	008.1	00.0	06.0	00.1	0001.5	12.2	00.0	0012.2	0234	000.6	0.06	0.32	00.1	0020	00.00	003.2	
171	LECHE ENTERA FUGO	497	27.9	60.0	027.9	00.0	07.0	00.0	0002.0	38.7	00.0	0038.7	000.3	00.0	0.34	1.00	00.7	00.7	000.0	003.0	
172	LECHE HATERNAZUP	507	13.2	60.0	01.3	00.0	02.0	00.0	0002.0	55.1	00.0	0055.1	0335	000.5	0.04	1.00	00.3	00.3	00.00	003.0	
173	LECHE DE TURFA	075	61.7	60.0	001.7	00.0	02.0	00.0	0001.7	60.0	00.0	0006.5	00126	000.5	0.04	0.63	00.3	00.3	00.00	003.0	
174	LECHE HATERNA	.	075	60.0	001.7	00.0	02.0	00.0	0001.7	60.0	00.0	0006.5	00126	000.5	0.04	0.63	00.3	00.3	00.00	003.0	
175	CREMA 20%	204	03.5	60.0	003.5	00.0	00.0	00.0	0000.0	04.0	00.0	0004.0	0097	000.1	0.04	0.04	00.1	001	000.0	004.0	
176	CREMA 40%	340	02.3	60.0	002.3	00.0	01.0	16.8	0036.3	02.1	00.0	0002.1	0077	001.7	0.03	0.11	00.1	001	000.0	004.0	
177	QUESO AMARILLO	364	34.2	60.0	034.2	00.0	02.0	00.0	0002.6	62.0	00.0	0002.5	0829	000.5	0.04	0.60	00.2	002	000.0	004.0	
178	QUESO AMEJO	395	62.4	60.0	02.7	00.0	01.0	18.2	001.0	07.7	00.0	0000.0	0880	002.4	0.03	0.81	00.2	002	000.0	004.0	
179	QUESO FRESCO CHI	179	QUESO FRESCO CHI	165	03.0	60.0	01.0	02.0	00.0	0000.0	02.0	00.0	0000.0	0336	000.7	0.03	0.7	00.2	002	000.0	004.0
180	QUESO FRESCO CHI	165	165	60.0	01.0	02.0	00.0	0000.0	06.0	00.0	0000.0	0654	000.5	0.03	0.5	00.1	001	000.0	004.0		
181	QUESO CHINCHILLA	156	60.0	01.0	02.0	00.0	0000.0	06.0	00.0	0000.0	0601.2	000.5	0.03	0.5	00.1	001	000.0	004.0			
182	QUESO QUESO DIAZ	317	60.0	01.0	02.0	00.0	0000.0	06.0	00.0	0000.0	0601.3	000.5	0.03	0.5	00.1	001	000.0	004.0			
183	QUESO HOLANDES	374	30.0	60.0	03.0	00.0	01.0	15.7	00.0	0000.0	09.0	00.0	0000.0	0829	001.7	0.03	0.7	00.2	002	000.0	004.0
184	QUESO SEKI BLANCO	189	35.8	60.0	00.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	05.0	00.0	0000.0	0686	002.5	0.03	0.6	00.2	002	000.0	004.0	
185	REGUEIRON	092	13.5	60.0	01.5	00.0	00.0	00.0	0000.0	02.0	00.0	0000.0	0692	000.0	0.03	0.7	00.1	001	000.0	004.0	
186	HUEVO ENTERO	148	11.3	60.0	01.1	00.0	01.0	00.0	0000.0	05.2	00.0	0000.0	0692.5	000.2	0.03	0.5	00.1	001	000.0	004.0	
187	HUEVO CLARA	253	11.0	60.0	01.1	00.0	01.0	00.0	0000.0	03.0	00.0	0000.0	0601.0	000.3	0.03	0.5	00.1	001	000.0	004.0	
188	HUEVO TIERA	244	16.0	60.0	01.0	00.0	01.0	00.0	0000.0	03.0	00.0	0000.0	0617	000.0	0.03	0.3	00.1	001	000.0	004.0	
189	ACEITE DE CERDO	384	60.0	00.0	00.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	44.1	00.0	0000.0	0666	000.0	0.03	0.30	00.0	000	000.0	004.0	
190	MANTECA DE CERDO	697	60.0	00.0	00.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	62.1	00.0	0000.0	0666	000.0	0.03	0.30	00.0	000	000.0	004.0	
191	MANTECA VEGETAL	871	60.0	00.0	00.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	73.2	00.0	0000.0	0692	000.0	0.03	0.37	00.1	001	000.0	004.0	
192	HANTEQUILLA	745	60.0	01.0	00.0	02.0	00.0	00.0	0000.0	57.0	00.0	0000.0	0684	000.0	0.03	0.45	00.1	001	000.0	004.0	
193	HARGARINA	716	60.0	00.0	00.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	60.0	00.0	0000.0	0684	000.0	0.03	0.43	00.1	001	000.0	004.0	
194	AZUCAR REFINADA	384	60.0	00.0	00.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	99.1	00.0	0000.0	0699	000.1	0.03	0.30	00.0	000	000.0	004.0	
195	PICLONCILLO	352	60.0	00.0	00.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	60.0	00.0	0000.0	0666	000.0	0.03	0.30	00.0	000	000.0	004.0	
196	MIEL DE Abeja	234	60.0	00.0	00.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	74.5	00.0	0000.0	0676	000.0	0.03	0.37	00.1	001	000.0	004.0	
197	MIEL DE CAÑA	028	60.0	00.0	00.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	72.5	00.0	0000.0	0684	000.0	0.03	0.35	00.1	001	000.0	004.0	
198	AQUA MIEL	117	60.0	00.0	00.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	60.0	00.0	0000.0	0684	000.0	0.03	0.30	00.1	001	000.0	004.0	
199	TERVIZA	037	60.0	00.0	00.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	28.0	00.0	0000.0	0690	000.0	0.03	0.30	00.1	001	000.0	004.0	
200	HORCHATA	037	60.0	00.0	00.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	99.1	00.0	0000.0	0690	000.0	0.03	0.30	00.1	001	000.0	004.0	
201	CERADA	029	60.0	00.0	00.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	60.0	00.0	0000.0	0690	000.0	0.03	0.30	00.1	001	000.0	004.0	
202	LECHE DE COCO	019	60.0	00.0	00.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	99.1	00.0	0000.0	0691	000.0	0.03	0.30	00.1	001	000.0	004.0	
203	PULGUE	043	60.0	00.0	00.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	60.0	00.0	0000.0	0691	000.0	0.03	0.30	00.1	001	000.0	004.0	
204	REFRESCOS	076	60.0	00.0	00.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	60.0	00.0	0000.0	0692	000.0	0.03	0.30	00.1	001	000.0	004.0	
205	VINO DEST. 45% ALC	026	60.0	00.0	00.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	60.0	00.0	0000.0	0692	000.0	0.03	0.30	00.1	001	000.0	004.0	
206	ACETUMAS	162	60.0	00.0	00.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	60.0	00.0	0000.0	0692	000.0	0.03	0.30	00.1	001	000.0	004.0	
207	CODA	234	60.0	00.0	00.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	23.4	00.0	0000.0	0693	000.0	0.03	0.30	00.1	001	000.0	004.0	
208	CIRUELA FASA	239	60.0	00.0	00.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	22.1	00.0	0000.0	0693	000.0	0.03	0.30	00.1	001	000.0	004.0	
209	CHAMPIÑONES	037	60.0	00.0	00.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	60.0	00.0	0000.0	0693	000.0	0.03	0.30	00.1	001	000.0	004.0	
210	CHICHARO CHINATLATO	072	60.0	00.0	00.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	22.8	00.0	0000.0	0693	000.0	0.03	0.30	00.1	001	000.0	004.0	
211	CHICHARO CHINATLATO	072	60.0	00.0	00.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	22.8	00.0	0000.0	0693	000.0	0.03	0.30	00.1	001	000.0	004.0	
212	CHICHARO CHINATLATO	072	60.0	00.0	00.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	22.8	00.0	0000.0	0693	000.0	0.03	0.30	00.1	001	000.0	004.0	

Nombre	Reporte de Alimentos												Cui.
	Kels	Fish	F&V	P&T	G&P	G&S	G&H	G&I	G&J	G&K	G&L	G&M	
CHILE CHIPOTLE ENIL	049	000.0	017.4	001.4	000.0	000.0	000.0	000.0	0004.0	02.0	01.5	0003.5	002.7
CHILE JALAP. ESCHAR	041	000.0	000.9	000.9	000.0	000.0	000.0	000.0	0003.8	01.1	00.6	0001.9	001.5
CHILE JALAP. RAYAS	012	000.0	000.4	000.4	000.0	000.0	000.0	000.0	0004.0	00.4	00.4	0001.4	001.4
CHILE SEKKEANO ESCHAR	035	000.0	000.8	000.8	000.0	000.0	000.0	000.0	0005.3	03.3	00.4	0001.7	001.3
CHOCOLATE CON AZUC	247	000.0	035.8	003.8	000.0	000.0	000.0	000.0	0001.7	05.0	00.1	0005.3	001.4
CHOCOLATE SIN AZUC	403	000.0	13.8	013.8	000.0	000.0	000.0	000.0	0016.8	42.0	30.1	0005.1	001.4
CHOCOLATE	136	000.0	18.4	018.4	000.0	000.0	000.0	000.0	0038.7	30.0	40.0	0016.9	001.4
CHOCOLATE	107	000.0	01.7	001.7	000.0	000.0	000.0	000.0	0016.5	29.8	18.0	0014.8	001.4
CHOCOLATES SECOS	121	000.0	02.8	002.8	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
DURAZNOS EN ALHAMBRA	070	000.0	02.3	002.3	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
HELADINA EN AGUA	133	000.0	03.3	003.3	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
JALEA FRESCHEO	312	000.0	00.1	000.1	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
JITOMATE JUGO	024	000.0	01.0	001.0	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
JITOMATE FUEVE	040	000.0	00.5	000.5	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
JITOMATE SALSADA	045	000.0	00.6	000.6	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
MANGO EN JUGO	052	000.0	00.7	000.7	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
MANGA HERBADA	209	000.0	00.6	000.6	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
MERGELINA FRESCHEO	050	000.0	00.0	000.0	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
MANGA JUGO	382	000.0	01.1	001.1	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
INDONESIA	057	000.0	00.3	000.3	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
NEVE DE FRUTA	213	000.0	00.3	000.3	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
MANZANAS EN MERMELADA	315	000.0	03.0	003.0	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
FISHES S/ SEÑILLAS	110	000.0	00.4	000.4	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
FISHA JUGO	052	000.0	00.4	000.4	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
QUESO TUNA	269	000.0	01.3	001.3	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
SALCHICHAS	187	000.0	14.6	000.0	014.6	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
TORONJA JUGO ENLAT	048	000.0	00.5	000.5	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
UVA JUGO	083	000.0	00.3	000.3	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
QUESEO CHEDDAR	411	000.0	02.5	002.5	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
QUESEO COTTAGE 4%	104	000.0	12.4	001.2	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
QUESEO COTTAGE 12%	073	000.0	12.4	001.2	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
QUESEO CREMA	357	000.0	00.7	000.7	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
QUESEO PARMESANO	453	042.0	000.4	000.4	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
YOGURT FRUTAS NATURAL	101	000.0	00.5	000.5	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
AGRESTO FRANCES	409	000.0	00.0	000.0	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
AGRESTO ITALIANO	573	000.0	00.0	000.0	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
AGRESTO KIL ISLAS	500	000.0	00.0	000.0	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
SALSAI	150	000.0	00.0	000.0	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
JACK ENDIABLADO	346	000.0	10.4	001.2	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
JUGO DE TORONJA	C39	000.0	00.4	000.4	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
CORN FLAKES	380	000.0	05.0	005.0	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
ZUCARITAS	368	000.0	03.0	003.0	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4
RICE CRISPS	400	000.0	06.7	006.7	000.0	000.0	000.0	000.0	0000.1	00.1	00.1	001.1	001.4

## REPORTE DE ALIMENTOS

Num.	Nombre	Kcls	Psa	Psv	Pst	Gsp	Gss	Gsh	Gst	Chos	Choc	Chot	Ca	Fe	Tiam	Riv.	Niac	Vit C	Vit A	Fibra	Col.
278	CHOCOCRISPIS	400	00.0	12.0	012.0	00.0	00.0	00.0	0004.0	15.1	17.8	0076.0	0176	016.0	1.32	1.32	17.6	052	4400	04.50	000.0
279	DONITAS KELLOG	400	0	12.0	012.0	00.0	00.0	00.0	0004.0	76.0	00.0	0076.0	0176	016.0	1.32	1.52	17.6	052	4400	00.00	000.0
280	GERMEN DE TRIGO	417	00.0	33.3	033.3	16.7	00.0	00.0	0016.7	08.3	08.2	0050.0	0050	008.3	1.83	0.83	05.0	017	0167	12.00	000.0
281	ALL-BIAN	300	00.0	11.4	011.4	02.9	00.0	00.0	0002.9	15.4	27.6	0080.0	0054	016.0	1.31	1.49	17.7	000	4400	62.10	000.0
282	PASTEL DE CAJA	360	00.0	04.0	004.0	02.8	03.2	04.8	0012.0	26.4	37.0	0056.0	0160	001.2	0.20	0.20	01.8	000	0180	00.00	000.0
283	PASTEL DE HOCA	322	00.0	06.0	006.0	02.0	02.6	03.6	0009.0	16.6	36.2	0050.0	0058	001.5	0.18	0.20	01.7	000	0153	00.00	000.0
284	PASTEL CASERO	304	00.0	04.3	004.3	01.9	02.3	03.6	0038.7	10.5	38.0	0049.3	0066	001.3	0.13	0.16	01.2	000	0203	00.00	000.0
285	PASTEL SIMPLE S/RE	360	00.0	04.0	004.0	02.8	03.2	04.8	0012.0	53.8	02.0	0056.0	0160	001.2	0.20	0.20	01.6	000	0160	00.00	000.0
286	PASTEL SIMPLE C/BE	361	00.0	03.6	003.6	01.6	03.6	04.4	0013.8	20.4	43.2	0038.3	0131	001.1	0.14	0.17	01.1	000	0187	00.00	000.0
287	PASTEL DE CLARA	255	00.0	05.7	005.7	00.0	00.0	00.0	0000.0	19.4	30.1	0060.4	0094	000.4	0.05	0.15	00.7	000	0000	00.00	000.0
288	GALLETAS CHOCOLATE	476	00.0	04.8	004.8	05.2	06.7	06.9	0021.4	29.0	40.0	0037.0	0038	002.4	0.24	0.40	02.1	000	0119	00.00	000.0
289	GALLETAS DE TRIGO	357	00.0	03.6	003.5	05.4	00.0	00.0	0005.4	35.5	37.5	0075.0	0079	00002	0.07	0.25	01.6	000	0107	22.00	000.0
290	GALLETAS DE AVENA	352	00.0	03.8	003.8	03.8	03.3	06.3	0075.3	34.5	33.5	0031	0021	002.7	0.29	0.19	01.7	000	0058	08.30	000.0
291	GALLETAS DULCES SI	500	00.0	04.2	004.2	06.0	06.3	10.8	0025.0	64.6	00.0	0064.6	0035	001.3	0.21	0.17	01.7	000	0063	00.00	000.0
292	GALLETAS SANDWICH	300	00.0	05.0	005.0	05.3	05.3	09.3	0022.5	30.2	37.3	0070.0	0025	001.8	0.15	0.25	01.8	000	0000	00.00	000.0
293	GALLETAS NIEVES	321	00.0	05.0	007.1	02.1	02.5	03.6	0007.1	50.2	24.2	0079.6	0071	002.5	0.29	0.21	02.5	000	0071	00.00	000.0
294	GALLETAS SALADITAS	453	00.0	07.1	007.1	00.0	00.0	00.0	0009.1	29.7	46.8	0072.7	0018	004.9	0.45	0.45	03.8	000	0000	00.00	000.0
295	DONAS LEVADURAS	410	00.0	06.0	006.0	22.0	00.0	00.0	0022.0	21.2	22.8	0044.0	0032	00001	0.20	0.20	01.6	000	0050	00.00	000.0
296	PANQUE SIMPLE	203	00.0	07.4	007.4	01.5	03.0	03.3	0007.4	13.3	20.0	0022.2	0218	001.3	0.15	0.18	00.7	000	0222	00.00	000.0
297	PIED. KANZANA	255	00.0	02.2	002.2	02.7	02.9	04.7	0011.1	16.5	21.3	0037.8	0008	000.7	0.11	0.08	01.0	001	0030	00.00	000.0
298	PIE D/LINON	254	00.0	03.3	003.3	31.9	33.1	03.6	0008.9	17.0	20.5	0037.5	0014	000.8	0.58	0.10	00.6	003	0167	00.30	000.0
299	PIE DE NUEZ	420	00.0	05.0	005.3	03.4	12.2	02.9	0022.7	12.1	39.6	0051.7	0047	003.1	0.22	0.12	00.9	000	0161	00.00	000.0
300	PIE DE QUESO	242	00.0	10.0	010.0	00.0	00.7	06.0	0006.7	16.7	20.0	0036.7	0143	00002	0.27	0.30	02.7	017	0383	00.00	063.0
301	FALOHITAS	416	00.0	16.6	016.6	03.3	00.0	01.6	0004.9	00.0	60.0	0065.3	0017	003.3	0.00	0.17	01.6	000	0000	00.00	000.0
302	FALOHITAS C/ACEIT	444	0	11.1	011.1	02.2	16.6	02.2	0022.2	55.9	00.0	0035.5	0011	002.2	0.00	0.11	02.2	000	0000	00.00	000.0
303	FALOHITAS C/CARAME	385	00.0	05.7	005.7	01.2	01.4	00.6	0002.9	85.7	00.0	0065.7	0005	001.4	0.05	0.06	01.1	000	0000	00.00	000.0
304	ROLES	327	04.0	04.2	007.7	01.9	01.5	02.7	0007.7	00.8	33.0	0053.8	0077	001.7	0.38	0.23	03.5	000	0000	03.10	000.0
306	WAFFLES	280	04.0	05.3	009.3	01.9	03.1	03.7	0009.3	07.3	30.0	0037.3	0113	001.7	0.02	0.31	01.9	000	0333	00.00	000.0
307	CACAHUATE TOSTADO	533	00.0	25.7	025.7	14.4	39.5	22.9	0050.0	18.3	00.0	0018.3	0074	002.1	0.32	0.13	17.2	010	0000	74.20	000.0
308	CREMA DE CACAHUATE	593	00.0	25.0	025.0	14.4	09.4	23.1	0050.0	00.8	18.0	0018.2	0056	001.9	0.13	0.13	15.0	000	0000	58.00	000.0
309	CACAHUATE CON CHOC	571	00.0	17.9	017.9	00.0	00.0	42.0	0042.9	0039	00.3	0039.3	0111	001.2	0.36	0.18	07.3	000	0000	00.00	000.0
310	CHOCOLATE DE LECHE	357	05.0	02.1	017.9	00.0	01.8	01.1	0003.6	57.1	00.0	0071.4	0096	001.8	0.14	0.75	00.7	004	0036	00.00	00350
311	CHOCOLATE SENIAR MAR	506	00.0	04.1	004.1	01.0	21.3	11.8	0035.9	57.1	00.0	0057.1	0030	002.6	0.01	0.08	00.5	000	0018	00.00	000.0
312	DULCES SUAVES	375	00.0	00.0	000.0	00.0	00.0	03.6	0003.6	89.3	00.0	0089.3	0014	00001	0.00	0.00	0.00	000	0000	00.00	000.0
313	CHICLE	357	00.0	00.0	000.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	89.3	00.0	0089.3	0007	00000	0.00	0.00	0.00	000	0000	00.00	000.0
314	KALAVAVISCO	321	04.0	00.0	003.6	00.0	00.0	00.0	0000.0	62.0	20.1	0082.1	0018	001.8	0.00	0.00	0.00	000	0000	00.00	000.0
315	DULCES DE LECHE	198	0007	00.0	007.0	00.0	03.5	00.0	0033.5	25.3	11.5	0036.3	0121	00001	0.10	0.03	0.00	010	0000	00.00	000.0
316	AZUCAR GLASS	385	00.0	00.0	000.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	99.9	01.0	0100.0	0000	000.1	0.00	0.00	0.00	000	0000	00.00	000.0
317	ESPARRAGO FRESCO	021	00.0	01.1	001.1	00.0	00.0	00.0	0000.0	20.3	3.1	0013.4	0021	000.6	0.15	0.15	31.4	023	0002	13.4	000.0
318	ESPARRAGOS ENLATADO	022	00.0	03.3	003.3	00.0	00.0	00.0	0000.0	03.3	00.0	0003.3	0022	001.2	0.14	0.13	01.0	023	0005	132.4	000.0
319	ZANAHORIA	042	00.0	01.4	001.4	000.0	00.0	00.0	0000.0	06.5	00.3	0007.7	0038	000.7	0.35	0.05	00.6	008	0002	11.1	000.0
320	MAIZ DULCE	050	00.0	01.4	001.4	00.4	00.0	00.3	0000.7	01.1	06.9	0011.4	0001	000.4	0.06	0.06	00.8	005	0221	15.60	000.0
322	ALCOHOL 20%	226	0000	00.0	000.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	00.0	00.0	0000.0	0000	00000	0.00	0.00	0.00	000	0000	00.00	000.0
323	ALCOHOL 36%	250	0000	00.0	000.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	00.0	00.0	0000.0	0000	00000	0.00	0.00	0.00	000	0000	00.00	000.0
324	ALCOHOL 37%	362	0000	0.00	00.00	00.0	00.0	00.0	0000.0	00.0	00.0	0000.0	0000	00000	0.00	0.00	0.00	000	0000	00.00	000.0

REPORTE DE ALIMENTOS

ITEM	ALIMENTO	KCAL	PSA	PSV	PSI	SEF	SES	SEN	SEI	CHOC	CHOC	CHOC	C.	FE	Tiempo	RIV.	HIED	SITC	SITA	FABRIC.	Lote
365	VINO DULCE	136	00.0	00.0	000.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	07.9	50.0	0007.8	0008	00000	0.01	0.02	00.2	000	0000	00.08	000.0
375	VINO SECO	083	00.0	00.0	000.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	07.9	50.0	0003.9	0009	00000	0.00	0.01	00.1	000	0000	00.00	000.0
385	INSTAZA	100	00.0	00.0	000.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	05.0	50.0	0000.0	0060	002.0	0.00	0.00	00.0	000	0000	00.00	000.0
395	TEPIWILLOS	018	00.0	00.0	000.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	03.6	50.0	0013.6	0020	001.1	0.04	0.04	00.1	011	021	01.30	01.30
405	CREMA FOLIO S/LECHE	073	02.7	00.0	003.7	00.5	01.1	01.2	0004.1	05.1	50.0	0016.1	0070	003.2	0.20	0.11	00.3	001	024	00.00	002.0
415	CREMA DE CHAMPIÑON	088	01.6	01.3	002.9	01.9	01.2	01.2	0003.0	05.2	50.0	0009.2	0067	0003.3	0.04	0.11	00.3	000	0102	00.00	001.0
425	SOFA DE JITORATE	070	00.0	02.0	002.8	00.4	01.4	00.7	0002.0	05.2	50.0	0001.3	0030	0001.2	0.01	0.01	00.1	000	0480	00.00	000.0
435	SOFA DE HIGS	013	00.0	00.0	002.1	00.0	00.0	00.0	0000.0	01.0	50.0	0001.3	0003	0001.4	0.02	0.03	00.2	000	0241	00.00	000.0
445	SOFA DE RES Y FAST	027	00.0	01.7	001.2	00.3	00.3	00.3	0001.3	04.6	50.0	0002.7	0003	0001.2	0.03	0.03	00.2	000	0160	00.00	001.0
455	CREMA FOLIO S/LECHE	040	00.0	01.3	001.3	00.7	00.7	00.7	0002.0	04.6	50.0	0003.3	0010	0001.2	0.10	0.06	00.2	000	0160	00.00	001.0
465	CREMA CHICHAROS S/	059	0000	03.7	003.7	00.3	00.3	00.3	0001.2	05.2	50.0	0008.6	0012	0004.2	0.10	0.06	00.2	000	0160	00.00	001.0
475	CREMA DE CHICHAROS	037	00.0	00.0	000.8	01.2	00.0	00.0	0001.2	05.2	50.0	0001.5	0006	0000.0	0.03	0.03	00.1	000	0400	00.00	001.0
485	VEGETALES CON CARNE	033	00.1	00.1	002.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	07.2	50.0	0004.1	0005	0001.2	0.02	0.02	00.1	000	0120	00.00	001.0
495	VEGETALES	083	00.1	00.0	000.8	00.8	00.8	00.8	0000.0	01.0	50.0	0001.3	0006	0001.4	0.02	0.02	00.1	000	0200	00.00	001.0
505	CUJOS DE CONSONDE	126	00.1	24.9	025.0	0.0	0.0	00.0	0000.0	01.0	50.0	0001.3	0006	0001.4	0.02	0.02	00.1	000	0200	00.00	000.0
515	VITASIF	177	0.0	00.0	000.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	01.0	50.0	0001.3	0007	0001.1	0.01	0.01	00.1	000	0100	00.00	000.0
525	KIEL DE MAIZ KARO	310	00.0	00.0	000.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	01.0	50.0	0001.0	0005	0001.5	0.00	0.00	00.0	000	0060	00.00	000.0
535	SALVADO	310	00.0	14.0	014.5	02.5	00.0	00.0	0000.0	01.0	50.0	0006.5	0210	0006.5	0.06	0.06	00.1	000	1210	00.00	000.0
545	CHIPOTLE ADOBADO	006	00.0	01.4	001.4	04.1	00.0	00.0	0000.0	00.4	50.0	0003.5	0031	0002.7	0.03	0.03	00.1	000	004	000.0	002.0
555	CATSUP	003	00.0	02.6	002.6	00.3	00.0	00.0	0000.0	01.1	50.0	0010.1	0019	0000.2	0.06	0.06	01.0	010	0001	00.30	000.0
565	CAFE TOSTADO	346	00.0	15.3	015.3	14.3	63.0	00.0	0000.0	014.0	50.0	0037.1	0147	001.4	0.00	0.00	35.8	000	0000	003.0	000.0
575	NESCAFE	124	00.0	10.0	010.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	00.0	50.0	0002.9	0127	001.2	0.00	0.00	35.0	000	0000	00.00	000.0
585	LONGANIZA	178	16.0	60.0	016.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	013.0	50.0	0004.9	0016	001.6	0.08	0.31	03.1	000	0000	00.00	000.0
595	GERBER FRUTA	112	00.0	00.0	000.5	00.5	00.5	00.5	0000.0	013.0	50.0	0002.9	0016	0003.4	0.01	0.01	00.0	000	0000	00.00	000.0
605	GERBER CARNE	231	0005	021.0	008.0	08.0	00.0	00.0	0000.0	013.0	50.0	0039.8	0014	0000.0	0.07	0.10	03.1	000	0000	00.60	000.0
615	GERBER VEGETALES	041	00.0	00.2	000.2	00.0	00.0	00.0	0000.0	023.8	50.0	0002.9	0096	0000.0	0.02	0.01	00.0	000	0000	00.00	000.0
625	FRITURAS	500	00.0	05.3	005.3	00.0	00.0	00.0	0000.0	013.0	50.0	0002.9	0014	0001.4	0.00	0.00	00.0	000	0000	00.00	000.0
635	FINCH	634	00.0	15.3	015.3	00.0	00.0	00.0	0000.0	013.0	50.0	0001.3	0014	0001.4	0.00	0.00	00.0	000	0000	00.00	000.0
645	NESTE	367	00.0	00.0	000.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	013.0	50.0	0006.6	0000	0000.0	0.00	0.00	00.0	000	0000	00.00	000.0
655	COLL-WIN + TARS	042	00.0	00.0	000.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	013.0	50.0	0010.6	0031	0001.1	0.05	0.04	00.1	000	0045	00.00	000.0
665	FRICOL ENLATADO	024	00.0	01.4	001.4	00.0	00.0	00.0	0000.0	013.0	50.0	0002.3	0065	0002.2	0.06	0.07	00.1	000	0000	00.00	000.0
675	VEGETALES MIXTOS	003	00.0	02.6	002.6	00.0	00.0	00.0	0000.0	013.0	50.0	0010.6	0031	0000.1	0.05	0.04	00.1	000	0039	00.00	000.0
685	JUGO DE VERDURAS	021	00.0	00.7	000.7	00.0	00.0	00.0	0000.0	013.0	50.0	0005.0	0010	0000.1	0.00	0.00	00.6	168	0000	00.20	010.0
695	HUEVADELA	314	12.0	00.0	012.0	01.7	26.0	00.0	0000.0	013.0	50.0	0011.1	0010	001.3	0.20	0.20	02.0	000	0036	00.00	000.0
705	FOLVO DE HORNEAR	366	00.0	00.0	000.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	020.0	50.0	0009.0	0000	0000.0	0.00	0.00	00.0	000	0000	00.00	000.0
715	TESTADA	423	00.0	05.9	000.9	00.0	00.0	00.0	0000.0	013.0	50.0	0007.2	0106	0002.6	0.17	0.08	00.9	000	0000	01.12	000.0
725	TORTILLA DE HARINA	278	00.0	06.2	008.1	00.0	00.0	00.0	0000.0	013.0	50.0	0004.4	0206	0000.0	0.14	0.16	00.3	000	0000	00.20	000.0
735	INDULCE DE COCO	333	00.0	02.0	002.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	013.0	50.0	0001.1	0000	0000.0	0.02	0.02	00.0	000	0000	00.00	000.0
745	RECINIF	312	10.0	16.1	000.1	00.0	00.0	00.0	0000.0	013.0	50.0	0009.1	0000	0000.0	0.00	0.00	00.0	000	0000	00.00	000.0
755	LASAGNA JAPONES	224	00.0	20.0	000.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	013.0	50.0	0002.6	0054	0002.6	0.10	0.10	00.0	000	0000	00.00	000.0
765	CACAHUATE GRASA	497	00.0	00.0	016.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	026.0	50.0	0003.1	0043	0000.0	0.10	0.10	00.1	000	0000	00.00	000.0
775	POLETA	498	01.0	05.5	000.5	00.0	00.0	00.0	0000.0	013.0	50.0	0006.0	0028	0006.0	0.10	0.10	00.1	000	0000	00.00	000.0
785	TORTA	391	00.0	03.0	003.3	00.0	00.0	00.0	0000.0	00.0	50.0	0000.0	0011	0000.0	0.11	0.04	02.0	000	0000	00.10	000.0
795	TUCINO	600	25.0	00.0	25.0	20.0	10.0	00.0	0000.0	00.0	50.0	0000.0	0010	0000.0	0.06	0.06	00.0	000	0000	00.00	000.0
805	CHOFILLO DE SOYA	600	00.0	35.8	35.8	20.0	10.0	00.0	0000.0	00.0	50.0	0000.0	0022	0000.1	0.06	0.06	00.0	000	0000	00.00	000.0

## REPORTE DE ALIMENTOS

Num.	Nombre	Kels	FsA	FsV	FsT	GsP	GsS	GsM	GsT	CHOS	CHOC	CHOT	Ca	Fe	Tiam	Riv.	Niac	Vit C	Vit A	Fibra .. Col.
376	SALCHICHON	238	12.8	00.0	012.8	00.0	22.3	22.3	0000.0	00.0	00.0	0000.0	0033	00004	0.03	0.03	02.3	000	0000	00.00
377	SALCHICHA MEX	044	00.0	01.3	001.3	00.0	00.0	01.0	0001.0	00.0	09.2	0009.2	0015	00001	0.02	0.10	00.5	011	0361	00.00
378	SALSA/PEPINO	113	00.0	00.7	000.7	09.3	00.0	00.0	0009.3	10.3	02.6	0012.9	0008	00000	0.01	0.02	00.5	008	0021	00.00
379	SALSA P/CARNE	110	00.0	00.5	000.5	00.0	00.0	08.1	0008.1	02.6	00.0	0002.6	0045	00000	0.05	0.04	00.6	013	0390	00.00
380	SALSA CEBOLLA	113	00.0	00.7	000.7	09.3	00.0	00.0	0009.3	10.3	02.6	0012.9	0008	00000	0.01	0.02	00.5	008	0021	00.00
381	SALSA CESAR	113	00.0	00.7	000.7	09.3	00.0	00.0	0009.3	10.3	02.6	0012.9	0008	00000	0.01	0.02	00.5	0.8	0021	00.00
382	SALMON ACEITE	170	20.7	00.0	020.7	08.0	01.0	00.0	0009.0	00.0	00.0	0000.0	0216	001.0	0.03	0.16	07.4	000	0640	00.00
383	MENUDENCIAS	156	20.5	00.0	020.5	00.0	07.0	00.0	0007.0	00.8	00.8	0001.6	0023	00002	0.12	0.91	05.2	000	0100	00.00
384	GELATINA PREPARADA	001	00.0	01.4	001.4	00.0	00.0	00.0	0000.0	19.6	00.0	0019.6	0002	00000	0.01	0.01	00.2	001	0000	00.18
385	LAUTREC	420	05.1	00.0	005.1	35.0	00.0	00.0	0035.2	15.0	07.1	0022.1	0170	00001	0.00	0.14	00.6	006	0000	00.40
386	HARINA PREPARADA	402	01.7	07.7	009.4	00.9	00.8	04.9	0006.4	14.9	62.8	0077.7	0078	00000	0.10	0.20	00.8	000	0000	02.40
387	HARTINA F/HOT CAKES	360	03.5	16.3	019.8	01.7	00.2	00.0	0002.0	09.9	57.1	0067.0	0180	00003	0.29	0.23	01.0	000	0000	01.60
388	FESCABO EMPANISADO	244	12.6	01.6	014.2	15.2	00.1	00.0	0015.3	00.0	11.5	0011.5	0014	00001	0015	0.04	01.9	000	0000	00.00
389	GUAYABA	062	00.0	00.4	000.4	00.0	00.0	00.1	0000.1	32.1	00.0	0032.1	0016	00010	05.5	0056	01.0	004	0058	02.40
390	HARANGADA	012	00.0	00.0	000.0	00.0	00.0	00.0	0000.0	00.5	00.0	0000.5	0001	00000	0000	0000	003	0002	00.00	000.0
391	CHANHOY	052	00.0	60.5	000.5	00.0	00.3	00.3	0013.1	00.0	13.1	000020	0001	00001	0.03	0.04	00.5	007	0116	00.00
392	CEREZA DULCE	046	00.0	01.3	001.3	00.0	00.0	00.0	0000.0	17.5	00.2	0017.7	0022	00004	0.04	0.06	00.4	010	0103	01403
393	CREMA DE LANGOSTA	138	04.1	00.6	004.7	01.3	00.2	02.9	0004.8	00.0	18.9	0018.9	0121	00000	0.05	0.12	00.1	031	0106	00.80

Ready

BIBLIOTECA  
FACULTAD DE SALUD PUBLICA  
U. A. N. L.

Esta publicación deberá ser devuelta antes de la  
última fecha abajo indicada.

