



Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Avenida Cr 68 N°64C-75 Sede de la Dirección General
PBX (57) 14377630 Bogotá
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co



Tabla de composición
de alimentos colombianos 2015

Tabla de composición de alimentos colombianos 2015



Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC)

Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC)



BIENESTAR
FAMILIAR

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF

Directora General

Cristina Plazas Michelsen

Directora de Nutrición

Ana María Ángel Correa

Grupo Técnico ICBF

Dirección de Nutrición

Angie Julieth Santamaría García

Liliana del Pilar Navarrete Cuellar

Coordinación editorial

Jefe Oficina Asesora de Comunicaciones

Ángela María Calderón Fernández

Grupo Imagen Corporativa

2ª edición, diciembre de 2015

1.000 ejemplares

ISBN 978-958-623-186-2

Universidad Nacional de Colombia

Decano Facultad de la Facultad de Ciencias

Jesús Sigifredo Valencia Ríos y Jaime Aguirre Ceballos

Grupo Técnico Universidad Nacional de Colombia

Luz Patricia Restrepo Sánchez

Cecilia Anzola Velasco

Olga Cobos de Rangel

Sonia Liliana Pertuz Cruz

Pedro Nel Pacheco Durán

Santiago Murillo Moreno

Jenifer Garay Moreno

Luis Carlos Garay Quintero

Elizabeth Moreno Gómez

Clara Bianeth Peña Melo

Sebastián Hernández Hernández

Diseño, diagramación y portada

Julián Hernández - Taller de Diseño

Impresión

Digiprint editores SAS

Esta publicación es producto del contrato 1096 de 2015 suscrito entre el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y la Universidad Nacional de Colombia, los contenidos son responsabilidad de las entidades participantes. Prohibida su reproducción total o parcial sin autorización del ICBF.

Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Avenida Cr 68 N° 64 C-75 Sede de la Dirección General
PBX (57) 1 4377630 Bogotá
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Agradecimientos

Expresamos nuestro agradecimiento a todas las personas que han contribuido en la preparación y elaboración de esta Tabla de Composición de Alimentos Colombianos, especialmente a:

Tabla 2005-2015

- Universidad Nacional de Colombia
- Pontificia Universidad Javeriana
- Universidad de la Salle
- Universidad de la Sabana
- Universidad Jorge Tadeo Lozano
- Universidad Industrial de Santander
- Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia
- Universidad Metropolitana
- Universidad del Atlántico
- Universidad de Antioquia
- Universidad del Valle
- Universidad Tecnológica de Pereira
- Universidad de Caldas
- Universidad del Quindío
- Centro Nacional de Investigaciones del Café (Cenicafé)
- Federación Nacional de Cafeteros
- Centro de Investigaciones en Palma de Aceite (Cenipalma)
- Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas SINCHI
- Corpoica
- Surtifruver La Esperanza – Plaza Paloquemao

Tabla 2005

A las industrias de alimentos:

- Acegrasas S.A.
- Bavaria S.A.
- Bimbo de Colombia S.A.
- California
- Carulla
- Compañía Nacional de Chocolates
- Fruti Ginebra Ltda.
- Harinas El Lobo
- Harinera del Valle
- Industrias del Maíz S.A.
- Oma
- Panela del Oriente
- Precocidos del Oriente
- Vimar Ltda.
- Zenú
- Hojaral

Un especial agradecimiento por su concreta participación en este proyecto a:

- Federación Nacional de Molineros de Trigo (Fedemol)
 - Asociación Colombiana de Porcicultores
- Instituto Colombiano de Normas Técnicas (ICONTEC)
 - Federación Nacional de Avicultores (FENAVI)

Tabla de contenido

	Pág.		Pág.
Prólogo	9	Lista de alimentos TCAC 2015	25
Antecedentes	10	Tabla de identificación de alimentos TCAC 2015	51
1. Introducción.....	11	Tabla del análisis proximal de alimentos.....	113
2. Estructura de la tabla	12	Tabla de contenido de minerales.....	157
3. Metodología	13	Tabla de contenido de vitaminas liposolubles	193
3.1. Evaluación, exclusión y reubicación de la información consignada en la Tabla actual según los lineamientos INFOOD	13	Tabla de contenido de vitaminas hidrosolubles	201
3.2. Ajuste de los valores de proteínas, carbohidratos, calorías y modificación de la unidad de expresión de la vitamina A de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (edición 2005).....	15	Tabla de contenido de ácidos grasos	225
3.3. Elaboración de la estructura de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos	16	Tabla de contenido de aminoácidos	251
3.4. Recopilación de información disponible a nivel del país sobre composición química de alimentos	16	ANEXO A. Tabla de contenido de carbohidratos	255
3.5. Inclusión de datos prestados	17	C1 - Monosacáridos determinados por análisis directo.	256
3.6. Calificación de los datos sobre composición química a incluir en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos e inserción en el formato	17	C2 - Disacáridos determinados por análisis directo. .	256
3.7. Elaboración del documento de la versión actualizada de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos	18	C3 - Contenido de azúcares disponibles, no reductores y reductores.	255
4. Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de alimento	21	C4 - Contenido de almidón total determinado por análisis directo.	259
5. Contenido de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos	22	C5 - Contenido de amilopectina y amilosa determinado por análisis directo.	260
5.1. Identificación del alimento	22	C6 - Contenido de fibra dietaria total, fibra insoluble y fibra soluble.....	260
5.2. Información nutricional	22	C7 - Contenido de pectina determinado por método directo.	261
		C8 - Contenido de fibra cruda de algunos alimentos para cálculo de la composición proximal.	262
		ANEXO B. Parte comestible	269
		ANEXO C. Contenido de humedad de algunos alimentos (%)	293
		Bibliografía	299
		Glosario de procesos para alimentos	315

Prólogo

La Tabla de Composición de Alimentos es una herramienta que recopila el contenido de calorías y nutrientes de los alimentos que consume la población colombiana, por tanto su uso es necesario en el desarrollo de estudios epidemiológicos, clínicos, servicios de alimentos, industria de alimentos y en la formulación de proyectos y desarrollo de políticas de nutrición en salud pública, las hojas de balance de alimentos, las guías alimentarias basadas en alimentos, la planeación de la producción agrícola, el etiquetado nutricional de los alimentos, la regulación de alimentos y su comercio internacional.

La calidad, cantidad y accesibilidad de los datos de la Tabla constituye un recurso esencial para los expertos en alimentos y nutrición y otros profesionales interesados en el suministro de alimentos y sus implicaciones en el bienestar de las personas y de las poblaciones.

El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar como ente planificador y ejecutor de la Política de Nutrición y Alimentación en el país, desde 1996 -a través de la ejecución de Plan Nacional de Alimentación y Nutrición (PNAN) 1996 – 2005-, asumió el compromiso de desarrollar y actualizar la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos como una estrategia innovadora en la educación y orientación alimentaria y nutricional de la población.

La Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, plasmada en el Conpes 113 de 2008, define dentro de sus estrategias para el abordaje de la problemática en torno a la seguridad alimentaria y

nutricional en el país, la actualización y difusión permanente de instrumentos de programación y orientación alimentaria y nutricional como es la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos.

Para la realización de la presente Tabla se validó la información existente en la última edición de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos, se recolectaron datos de composición química de alimentos provenientes de investigaciones realizadas por instituciones gubernamentales, académicas y de la industria y finalmente, para complementar dicha información se tomaron algunos datos pertinentes de Tablas extranjeras de Composición de alimentos, especialmente de los países latinoamericanos, siguiendo los lineamientos de la Red Internacional de datos –INFOODS

La Tabla de Composición de Alimentos Colombianos versión 2015, incluye un total de 967 datos de alimentos, donde se incluyen 301 alimentos nuevos e información de 81 alimentos autóctonos. Así mismo es importante aclarar que se realizó la depuración de los 1104 datos reportados en la versión 2005.

Consideramos que el esfuerzo llevado a cabo para la actualización de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos contribuirá al trabajo de los diferentes sectores académicos, industriales y gubernamentales y estamos convencidos que cada acción que se implemente para la Seguridad Alimentaria y Nutricional permitirá que tengamos generaciones más saludables.

Antecedentes

La primera Tabla de Composición de Alimentos de uso internacional fue editada por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) en 1949, iniciando e impulsando de esta forma el análisis de nutrientes y el conocimiento del valor nutritivo de los alimentos por parte del consumidor, lo que fomentó el desarrollo de tablas regionales como la Tabla Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP) publicada a finales de la década del setenta.

En Colombia fue creado el Instituto Colombiano de Nutrición con el propósito de establecer los nutrientes de los alimentos colombianos. Este realizó, bajo la dirección del doctor Norton Young, el estudio mediante el análisis químico directo de 293 alimentos y publicó la primera edición de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos en 1953. En 1978 se publicó una segunda edición por parte del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), con 516 alimentos. Los alimentos adicionados fueron tomados de referencias bibliográficas internacionales, especialmente de la Tabla INCAP. Posteriormente se han publicado nuevas ediciones en 1988, 1992, 1996 y 2000, sin modificaciones.

La FAO en su propósito de generar información actualizada acerca de la composición nutricional de los alimentos de cada país, con el apoyo de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la administración de la Universidad de las Naciones Unidas (UNU) creó en 1983 la Red Internacional de Sistemas de Datos sobre Alimentos (INFOOD) a la cual pertenecen ciento setenta y cuatro países, subdivididos en once regionales. Una de ellas es LATINFOOD, la cual agrupa los países de América Latina en dos centros subregionales: Guatemala y Chile; este último coordina las labores para la determinación de los nutrientes de los alimentos en América del Sur y a este pertenece Colombia.

En 1998, bajo los lineamientos LATINFOOD se creó el capítulo COLOMBIAFOODS, liderado por el ICBF e integrado por los Ministerios de Protección Social, Agricultura y Desarrollo Rural, el Instituto Nacional de Salud (INS), la academia y las asociaciones relacionadas con el tema, con el fin de generar y compilar información actualizada, adecuada y confiable sobre datos de composición nutricional de los alimentos del país, y difundir la información a los diferentes tipos de usuarios. La Tabla de Composición de Alimentos del año 2005 y la presente versión apoyan técnicamente al proyecto de actualización de de tabla.

La Tabla de Composición de Alimentos Colombianos es herramienta básica en:

- Políticas de alimentación y nutrición
- Valoración de la ingesta y de la necesidad de nutrientes para la población
- Estudios de consumo de alimentos en la población
- Elaboración de productos alimenticios en el proceso de diseño y desarrollo de nuevos alimentos
- Formulación de programas de fortificación de alimentos
- Cuantificación nutricional de la producción de alimentos
- Planeación de menús y meriendas escolares
- Planeación de dietas terapéuticas
- Etiquetado nutricional, regulación de alimentos y comercio internacional
- Estudios de la relación de la dieta, hábitos alimentarios y enfermedades crónicas no transmisibles

1. Introducción

La Tabla de Composición de Alimentos Colombianos es un instrumento que recopila el contenido de nutrientes y calorías de los alimentos que consume la población colombiana; es por tanto un aporte clave y su uso es obligado en el desarrollo de estudios epidemiológicos, clínicos, de servicios de alimentos, industria de alimentos y en la formulación de proyectos de política alimentaria y nutricional que requieran conocer la ingesta de nutrientes del individuo y de la población. La evaluación del consumo diario de alimentos, el posterior cálculo de la ingesta de nutrientes, la comparación con la ingesta diaria recomendada y la planeación dietaria permiten saber de manera confiable y segura hasta qué punto la población consume determinados nutrientes y qué porcentaje de los nutrientes y calorías consume en su dieta, y llevar a cabo los análisis pertinentes al estudio, investigación o exploración en donde sea necesaria dicha información.

Teniendo en cuenta que un alimento contiene gran cantidad de sustancias nutritivas y no nutritivas, es ideal identificarlas para cada uno de los alimentos que se consumen en el país, sin embargo esta tarea resulta compleja debido a su costo económico, al personal y a la tecnología requerida, entre otras limitaciones. Debido a lo anterior existe un gran campo por explorar en relación con la composición química de los alimentos; es por ello que los avances al respecto se irán desarrollando progresivamente en la medida que se superen

todas las dificultades mencionadas, con el propósito de enriquecer la información nacional.

Para la realización de esta publicación se validó la información existente en la última edición de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos, se recolectaron datos de composición química de alimentos provenientes de investigaciones realizadas por instituciones gubernamentales, académicas y de la industria. Para complementar dicha información se tomaron algunos datos pertinentes de tablas extranjeras de composición de alimentos, especialmente de los países latinoamericanos. Finalmente se realizó la actualización y depuración de los datos de la tabla 2005 para elaborar esta última versión.

La presente actualización de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos es requerida por todas aquellas personas comprometidas con la toma de decisiones en seguridad alimentaria y nutricional para el país, es decir, los investigadores, los planificadores, la academia y los funcionarios de las diferentes instituciones públicas y privadas vinculados con la problemática nutricional y alimentaria de Colombia.

Se espera que el esfuerzo llevado a cabo para la actualización de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos contribuya al trabajo de los diferentes sectores académicos, industriales y gubernamentales.

2. Estructura de la tabla

La Tabla de Composición de Alimentos Colombianos se ha estructurado en tres partes principales:

Primera parte: Información general sobre el proceso metodológico para la elaboración del documento.

Segunda parte: Cuerpo de la Tabla que relaciona la información sobre el contenido nutricional y calórico de los alimentos.

Tercera parte: Incluye glosario, referencias bibliográficas y anexos.

3. Metodología

Para la actual edición de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos se han tomado como base tres fuentes de información:

1. La Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (ediciones 1953, 1978 y 2005¹).
2. La información recopilada mediante revisión bibliográfica de los trabajos de investigación en alimentos realizados en el país y la suministrada por la industria.
3. La información reportada en Tablas de Composición de Alimentos de otros países.

La metodología utilizada para la inclusión y recopilación de los datos se desarrolló en las etapas que se describen a continuación:

- Evaluación, exclusión y reubicación de la información consignada en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos de 2005, según los lineamientos INFOOD.
- Ajuste de los valores de proteína, carbohidratos y calorías consignados en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos de 1953, 1978 y 2005 y conversión de las unidades de expresión de la vitamina A.
- Recopilación de la información disponible a nivel del país sobre composición química de alimentos.
- Evaluación y análisis de la información sobre composición química contenida en Tablas de Composición de Alimentos extranjeras (datos prestados).
- Elaboración de la estructura de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos.
- Validación y calificación de los datos sobre composición química a incluir en la Tabla de Composición e inserción en el formato ajustado para Colombia.
- Elaboración del documento de la versión actualizada.

¹ A partir de 1978 y hasta el año 2000 se han realizado 4 reimpressiones de Tabla de composición de Alimentos Colombianos sin modificaciones en su contenido.

3.1. EVALUACIÓN, EXCLUSIÓN Y REUBICACIÓN DE LA INFORMACIÓN CONSIGNADA EN LA TABLA ACTUAL SEGÚN LOS LINEAMIENTOS INFOOD

3.1.1. Evaluación y exclusión

Para la evaluación de la información existente sobre los alimentos y su composición química se trabajó como documento base la información contenida en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (edición 2005), documento que se constituye en la fuente de información primaria. Se recolectaron datos de la composición química de alimentos provenientes de investigaciones realizadas por instituciones gubernamentales, académicas, el ICBF y de la industria en el periodo comprendido entre el año 2005 y 2015. Adicionalmente se evaluó la información registrada en la edición del año 1978, bajo la denominación de Anexo 1, que incluye datos procedentes del Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP), la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y del *Agriculture Handbook* N.º 8 de 1950. Durante el proceso de evaluación de la información consignada se hizo necesario establecer criterios de exclusión de alimentos, los cuales fueron:

- Alimentos cuyo origen de información se desconoce
- Alimentos con formulaciones modificadas
- Alimentos retirados del mercado
- Preparaciones de las cuales se desconoce la proporción de ingredientes
- Alimentos con denominación comercial
- Alimentos en donde la suma de los componentes del análisis proximal es mayor del 100 %
- Alimentos donde los datos de análisis proximal existentes impedían calcular las calorías
- **Anexo 1:** Alimentos que no se reportan en la versión de 2000 de la Tabla del Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP), por ser este el documento fuente de dicha Información

De los 1.104 alimentos que conforman la TCAC 2005 fueron excluidos 112.

3.1.2. Reubicación

Este proceso se realizó teniendo en cuenta la estructura propuesta por la FAO e INFOOD, ajustada por el grupo técnico de la Universidad Nacional de Colombia y por el ICBF. El documento base empleado es la Tabla 2005. En dicha estructura se establecen diecisiete grupos de alimentos:

A. Cereales y derivados

Dentro de este grupo se consideran los cereales, los cuales se definen como los frutos maduros y desecados de la familia Gramíneas, también llamados carióspsides o granos, los cuales se desarrollan dentro de cubiertas florales o inflorescencias. En la alimentación humana los principales cereales corresponden a trigo, arroz, maíz, cebada, avena y centeno en sus diferentes variedades. El término cereal también engloba a todos los productos derivados preparados a partir de granos e incluye harinas, productos de la industria del pan (panes, galletería y bizcochería), pastas simples o rellenas (fideos, tallarines, ñoquis, canelones, raviolos) y cereales para el desayuno.

B. Verduras, hortalizas y derivados

En este grupo se incluyen alimentos de origen vegetal correspondientes a hojas, tallos, inflorescencias, bulbos, legumbres, raíces, tubérculos y plátanos. También se encuentran frutos que son consumidos como parte de un plato principal en preparaciones que contengan sal, por ejemplo tomate, auyama, pepinos, pimentón y berenjenas, entre otros.

C. Frutas y derivados

Grupo constituido por las frutas, que son los ovarios fecundados y maduros de la planta que contienen las semillas. Dentro de las frutas se encuentran drupas como el melocotón y la ciruela, pomos como las manzanas y las peras, bayas como la fresa y la frambuesa, hesperidios como la naranja y el limón, entre otros. Son considerados dentro de los derivados las pulpas, jugos, néctares, jaleas, mermeladas, bocadillos y conservas.

D. Grasas y aceites

En este grupo se encuentran los alimentos tanto de origen animal como vegetal constituidos principalmente por triglicéridos de ácidos grasos saturados e insaturados, que constituyen las grasas y aceites propiamente dichos y que se diferencian en su estado físico. Los aceites son productos líquidos a 20 °C y las grasas se encuentran

sólidas a esta temperatura. Dentro de este grupo se encuentran los aceites de soya, oliva, palma, maíz, canola, girasol, entre otros, así como las margarinas de mesa y de panadería, la manteca de cerdo, de cacao y vegetal y la mantequilla.

E. Pescados y mariscos

Grupo que comprende todos los animales vertebrados comestibles de mar o de agua dulce frescos o conservados por distintos procedimientos. Pertenecen los pescados y mariscos (crustáceos y moluscos).

F. Carnes y derivados

Grupo constituido por las carnes cuyo término se define como el alimento declarado apto para el consumo humano, procedente de la maduración (cambios fisicoquímicos) muscular de los animales de abasto constituido por más o menos grasa y cuya unidad estructural es la fibra muscular (Decreto 2162 de 1983). El término además de la musculatura abarca otros órganos tales como el hígado, el riñón, el cerebro y otros tejidos comestibles. El grupo de las carnes está formado por carne vacuna, ovina, porcina, de ave. Dentro de los derivados se consideran jamón, mortadela, salchicha, y en general los embutidos.

G. Leche y derivados

Grupo conformado por la leche, definida como el líquido proveniente de la secreción mamaria de las hembras de los mamíferos destinada al consumo humano y que debido a su composición, rica en proteína y grasa, permite obtener un gran número de productos derivados. El grupo de lácteos está formado por los distintos tipos de leche (fluida, en polvo, condensada, adicionada), yogures, leches fermentadas, quesos y crema de leche. Los productos lácteos provenientes de leche de otras especies diferentes a la vaca se designarán indicando la especie de la que proceden, por ejemplo, queso de cabra.

H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)

Grupo de alimentos cuyo componente fundamental es el agua potable. Con base en el contenido de alcohol se clasifican en bebidas analcohólicas, cuyo contenido de alcohol es inferior 0,5 % en peso, y en bebidas alcohólicas, que contienen alcohol etílico en concentraciones superiores a 0,5 % en peso. Dentro de este grupo se incluyen refrescos, bebidas gaseosas, bebidas alcohólicas fermentadas, destiladas y licores, entre otras.

I. Huevos y derivados

Este grupo incluye los alimentos correspondientes a los embriones de las aves y sus derivados. Bajo la denominación genérica de huevo se contemplan únicamente los huevos provenientes de gallináceas.

3. Metodología

Los huevos de otras aves se designarán indicando la especie de la que proceden, por ejemplo, huevo de codorniz.

J. Productos azucarados

Este grupo incluye los alimentos cuyo ingrediente mayoritario es la sacarosa. Dentro de este grupo se consideran los alimentos que contienen como componentes esenciales y característicos monosacáridos y disacáridos, comúnmente conocidos como azúcares. Dulces, confites, miel y panela son algunos de los alimentos que se contemplan en este grupo.

K. Misceláneos

Comprende un grupo de alimentos que aunque no se considera relevante en cuanto a su aporte nutricional, sus componentes son consumidos de manera variable a través de la alimentación diaria. Como ejemplos se pueden citar los condimentos, las salsas y aderezos, etc.

L. Alimentos para regímenes especiales

Comprende al grupo de alimentos que por su composición específica, por adición o modificación de uno o varios de sus componentes, demuestran un efecto benéfico en el organismo que puede contribuir al mejoramiento del estado de salud y bienestar y/o reducir el riesgo de enfermedad. Dentro de este grupo se pueden citar los alimentos modificados en grasa, dietéticos, reducidos en calorías, etc.

M. Alimentos nativos

En este grupo se incluyen alimentos que son producidos y/o consumidos principalmente por grupos poblacionales específicos como lo son las comunidades indígenas, rurales o regionales y que hacen parte de sus hábitos alimentarios particulares.

N. Alimentos infantiles

Este grupo se encuentra conformado por productos alimenticios diseñados para los niños que se encuentran entre los 6 meses y los 3 años de edad. Incluyen preparados a base de leche, cereales y frutas de consistencias blandas y suaves así como productos a base de cereales deshidratados para ser reconstituídos. En este grupo se pueden considerar las compotas, los cereales infantiles etc.

O. Alimentos manufacturados

Grupo que incluye productos alimenticios obtenidos a partir del procesamiento de alimentos naturales los cuales son adicionados con otros ingredientes y/o sometidos a diferentes etapas dentro del proceso productivo para la modificación de sus características sensoriales y de conservación.

P. Alimentos preparados

En este grupo se incluyen preparaciones culinarias caseras e institucionales que contienen uno o varios alimentos, también llamados ingredientes, los cuales son adicionados en proporciones más o menos definidas de acuerdo a la(s) preferencia(s) individual(es) o a los hábitos alimentarios.

Q. Leguminosas y derivados

Grupo de alimentos de origen vegetal conformado por las semillas maduras y secas de especies de la familia *Fabaceae*, derivados del fruto en legumbre o vaina que las contiene y los productos obtenidos a partir de ellas. Se incluyen en este grupo alimentos tales como garbanzos, frijoles, lentejas y habas, entre otros, cuya reserva energética se encuentra principalmente en forma de almidón. De manera adicional hacen parte de este grupo algunas oleaginosas como el ajonjolí o el maní, que corresponden a las leguminosas que reservan la energía fundamentalmente en forma de grasa.

3.2. AJUSTE DE LOS VALORES DE PROTEÍNAS, CARBOHIDRATOS, CALORÍAS Y MODIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE EXPRESIÓN DE LA VITAMINA A DE LA TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS COLOMBIANOS (EDICIÓN 2005)

Se recalcularon los datos de algunos nutrientes, que por criterios científicos o técnicos han sufrido variación en el tiempo desde su primera publicación. Es el caso de las proteínas, las cuales se habían calculado con un factor de 6,25 con base en el contenido de nitrógeno, carbohidratos por diferencia y energía por cambio en el contenido de proteína y carbohidratos. Los cambios realizados en esta versión referentes al recálculo de nutrientes se describen a continuación.

3.2.1. Proteína

Los datos sobre los valores de proteína reportados fueron obtenidos mediante la multiplicación del contenido de nitrógeno por un único factor de conversión, el cual fue 6,25. Por lo anterior y dado que actualmente se han establecido factores de valores de conversión específicos de acuerdo a la naturaleza del alimento fue necesario el ajuste de algunos de los valores de proteína, para lo cual se procedió a dividir por 6,25 y posteriormente multiplicar por su correspondiente factor de conversión.

El valor de proteínas se basa en todos los casos en el valor del contenido total de nitrógeno multiplicado por un factor relacionado

al contenido de aminoácidos del alimento (114, 115). Los factores de conversión empleados son los establecidos por la FAO y la OMS, como se muestra en la Tabla 1.

Tabla 1. Factores de conversión de porcentaje de nitrógeno a porcentaje de proteína en diferentes tipos de alimentos.

Alimento	Factor de conversión
Harina de trigo refinada y sus productos	5,70
Trigo completo	5,83
Centeno, cebada, avena	5,53
Arroz pilado	5,95
Almendras	5,18
Nueces del Brasil	5,46
Maní (con y sin cáscara)	5,46
Fríjol soya y sus productos	5,71
Coco, castañas y otras oleaginosas	5,30
Leche y sus productos	6,38
Gelatina	5,55
Si no se dispone de información	6,25

3.2.2. Carbohidratos

Considerando que el valor de los carbohidratos fue obtenido por diferencia (cuando no existía valor de carbohidratos determinados por método directo), al modificar el valor de la proteína de algunos alimentos se hace necesario realizar el respectivo ajuste. Los carbohidratos se recalculan por diferencia, teniendo en cuenta el contenido de proteína recalculada, los carbohidratos cuantificados por el método directo y el contenido de fibra, aplicando la siguiente fórmula:

$$\% \text{ carbohidratos} = 100 - (\% \text{ proteínas} + \% \text{ humedad} + \% \text{ fibra} + \% \text{ grasa} + \% \text{ cenizas} + \text{carbohidratos determinados por el método directo})$$

En aquellos alimentos en los cuales no hay valores de fibra dietaria se ha utilizado para carbohidratos el componente carbohidrato total, el cual representa la diferencia entre 100 y los componentes proximales (incluyendo el valor de la fibra cruda).

En aquellos alimentos en los cuales se presentan valores de fibra dietaria se han calculado los carbohidratos disponibles restando el valor de carbohidratos totales menos el valor de fibra dietaria. Se presentan entonces en este caso tanto carbohidratos totales como carbohidratos disponibles. Sin embargo, para el cálculo de energía se considera el valor de carbohidratos.

Los datos de fibra dietaria representan aquellos valores obtenidos al utilizar el método analítico oficial de la AOAC para fibra dietaria total, informado por Prosky *et al.* (266).

3.2.3. Energía

La energía expresada en kilocalorías por 100 g de materia comestible se recalculó, considerando el contenido de proteínas y carbohidratos. Para el cálculo se aplicaron los factores de conversión recomendados por la FAO, los cuales fueron aplicados para la obtención de los datos registrados en esta versión, así (114, 115):

$$\text{kilocalorías/100 g} = (\% \text{ de proteína} \times 4) + (\% \text{ grasa} \times 9) + (\% \text{ carbohidratos} \times 4)$$

3.2.4. Vitamina A

Se modificó la expresión de Unidades Internacionales (UI) de los datos correspondientes al aporte de la vitamina A por equivalentes de retinol (ER), considerando la proporción de retinol, betacaroteno y otros carotenoides reportada en la Tabla de Composición de Alimentos para uso en América Latina de 1975, elaborada por el INCAP y la cual se referencia en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos, Anexo 2 de 1978 (169).

3.3. ELABORACIÓN DE LA ESTRUCTURA DE LA TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS COLOMBIANOS

La información ajustada procedente de la última versión de TCAC 2005 se dispuso en una estructura, bajo los lineamientos FAO e INFOOD, la cual se constituyó en la base para la inclusión de datos correspondientes a la recopilación de información disponible a nivel del país sobre composición química de alimentos y de la proveniente de otras Tablas de Composición de Alimentos extranjeras (datos prestados), configurándose así el documento final de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos.

3.4. RECOPIACIÓN DE INFORMACIÓN DISPONIBLE A NIVEL DEL PAÍS SOBRE COMPOSICIÓN QUÍMICA DE ALIMENTOS

En esta versión se han incluido datos de composición de diferentes alimentos colombianos obtenidos a través de un trabajo de campo realizado en las cinco regiones del país: región atlántica (Santa Marta, Barranquilla, Cartagena); región pacífica (Cali, Pasto, Popayán);

3. Metodología

región andina (Bogotá, Tunja y Villavicencio); región cafetera (Medellín, Manizales, Pereira y Armenia) y región amazónica (Leticia). De allí se recolectaron datos en las universidades provenientes de los trabajos de grado, tesis de maestría y doctorado y trabajos de investigación realizados en el estudio de la composición química alimentos, así como de visitas a diferentes sectores de la industria alimentaria, asociaciones y federaciones, quienes contribuyeron voluntariamente en el aporte de los datos que sus departamentos de calidad han recolectado en años de seguimiento de la composición química de sus productos.

Los datos fueron seleccionados, evaluados y calificados según los criterios establecidos e incluidos en el formato adaptado y aprobado para Colombia por COLOMBIAFOOD y el ICBF. A cada uno de los datos a incluir en la TCAC se le evaluaron los aspectos establecidos para su calificación (ver numeral 3.6).

3.5. INCLUSIÓN DE DATOS PRESTADOS

Para completar la información nutricional disponible o incluir información de otros alimentos en la versión de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos actualizada se realizó el proceso de inclusión de datos prestados, el cual se desarrolló en dos etapas, la primera correspondió al ajuste y actualización de la información proveniente del Anexo 1 de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (edición 2005) y la segunda a la incorporación de datos proveniente de otras tablas extranjeras, en las cuales se reporta la composición química de alimentos comercializados en el país que presentan un consumo nacional relevante. Se realizó inclusión total o parcial de datos prestados, dependiendo de la disponibilidad de la información.

3.5.1. Inclusión de datos de la información proveniente del Anexo 1

Si el alimento consignado en la versión actual de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos, específicamente en el Anexo 1, se encontró reportado en la Tabla de Composición de Alimentos del Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP) y sus valores diferían, se incorporó en la información actualizada, previa evaluación, y si contenía datos adicionales estos se complementaron con la información procedente de las fuentes primarias.

3.5.2. Inclusión de otros datos provenientes de las tablas extranjeras, especialmente las latinoamericanas

Con el fin de incluir la información de otros alimentos de consumo en Colombia y procedentes de otros países se realizó la revisión de

las Tablas de Composición de Alimentos de Centroamérica y Panamá, Perú, Venezuela, Uruguay, Argentina, Latinoamérica y el Handbook 8. Se evaluaron aspectos tales como organización, estructura, introducción, fuentes, metodología de determinación de los nutrientes, naturaleza de los alimentos (origen), descripción de los nutrientes y unidades en las que están expresados.

3.6. CALIFICACIÓN DE LOS DATOS SOBRE COMPOSICIÓN QUÍMICA A INCLUIR EN LA TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS COLOMBIANOS E INSERCIÓN EN EL FORMATO

Como requisito indispensable para la inclusión de un dato a la TCAC fue necesario analizar previamente la información obtenida para posteriormente realizar su respectiva calificación.

3.6.1. Información requerida para la calificación de los datos

La información requerida para el análisis de cada dato incluye:

- Nombre del alimento
- Número y origen de las muestras
- Método analítico (método oficial, un método inadecuado = factor crítico de exclusión)
- Referencia bibliográfica
- Valor numérico del analito
- Procedencia del dato
- Nombre científico
- Parte analizada
- Descripción del manejo de muestras para componentes sensibles
- Algún índice de variabilidad, como por ejemplo desviación estándar
- Control de calidad analítico

3.6.2. Proceso de calificación de los datos

Dado que los datos recopilados de muchas fuentes no cumplen con los estándares de calidad necesarios para tener una confiabilidad del 95 %, se realiza una calificación que incluye la evaluación del dato y la asignación de un código de confiabilidad a cada dato incorporado y reportado en la tabla. Esta calificación le permite al usuario conocer la confiabilidad del mismo. En el caso específico de la calificación asignada a los aminoácidos y ácidos grasos, esta es aplicada a la totalidad de valores obtenidos para cada alimento.

3.6.2.1. Criterios para la evaluación de los datos

Los datos colectados fueron seleccionados, validados y adicionados a la tabla, estos fueron calificados y sometidos a un análisis estadístico de acuerdo a los criterios de calificación sugeridos por la FAO (114, 115), ajustados y aprobados por COLOMBIAFOOD y por el ICBF y descritos a continuación.

Índice de calidad (IC) para el número de muestras:

- 0: No hay calificación para dato inexistente
- 1: 1 o 2 datos sin especificar el número de muestras
- 2: 3 a 10 datos con desviación estándar, error estándar o los datos crudos
- 3: Más de 10 datos con desviación estándar, error estándar o los datos crudos

Cuando se da la desviación estándar, indirectamente se están evaluando otras categorías de error como el sistemático de la metodología analítica o el del manejo de la muestra, error en la precisión y exactitud en la ejecución del método.

IC para método analítico empleado:

- 0: No describe el método, no hay referencia o la referencia no está disponible
- 1: Método parcialmente descrito o comparado con más del 80 % de recuperación
- 2: Método oficial y no oficiales sin validación
- 3: Método oficial validado

IC para manejo de muestra:

- 0: Procedimientos inapropiados o no se reporta el procedimiento
- 1: Descripción limitada, no hay descripción de la parte analizada o comestible
- 2: Procedimiento pertinente, sin detalles e indicando la parte comestible analizada
- 3: Documentación completa de obtención de la muestra, método de homogenización validado para condiciones de mantenimiento, monitoreo del contenido y cambio de humedad

IC para plan de muestreo:

- 0: No descrito, sospecha de no representatividad
- 1: Origen no claro, muestra representativa de un porcentaje pequeño de la población
- 2: Muestra representativa de una o dos áreas geográficas
- 3: Muestra representativa de la población (múltiple muestreo geográfico)

IC para control de calidad analítico:

- 0: Sin documentación de la precisión y exactitud del método
- 1: Alguna descripción aceptable de la precisión y exactitud del método
- 2: Documentación de la validación del método aceptable
- 3: Método completamente validado, debidamente documentado por los datos

3.6.2.2. Asignación de la calificación

La calificación se obtiene a partir de los índices de calidad (IC) asignados a cada una de las categorías que identifican un dato, que pueden variar entre 0 y 3, donde 0 es la calificación más baja y 3 es la máxima (con las mejores características de calidad), y se asignan de la siguiente forma:

1. Se suman los índices de calidad (IC)
2. Se asigna la calificación de acuerdo con la Tabla 2

Tabla 2. Calificación de datos.

Suma de IC	Calificación	Significado de la calificación
Mayor de 6	a	El usuario puede tener una gran confianza en este valor.
3,5 – 6	b	El usuario puede tener confianza en este valor, pero existen pequeños problemas en los datos en que se basa este valor.
1,0 – 3,4	c	El usuario puede tener menor confianza en este valor debido a la limitada cantidad y/o calidad de datos.
Datos únicos	d	Debido a que en el proceso de adquisición de datos se encontraron algunos datos únicos de nutrientes de alimentos específicos, que no poseían ninguna información y que se consideran valiosos, se colocaron en la tabla pero deben ser manejados con cuidado por el usuario.

3.7. ELABORACIÓN DEL DOCUMENTO DE LA VERSIÓN ACTUALIZADA DE LA TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS COLOMBIANOS

Esta edición mantiene los alimentos de las publicaciones de 1953, 1978 y 2005, con las modificaciones ya descritas (transformación al formato, corrección de los datos de proteína, carbohidratos, energías y vitamina A). Se incluyeron los datos adquiridos de la composición de alimentos encontrados en la academia o en los trabajos de investigación y los suministrados por las industrias colombianas y se adicionaron datos prestados de los nutrientes encontrados en otras fuentes primarias, principalmente de las tablas oficiales de América Latina y los trabajos realizados por el ICBF en el periodo comprendido entre 2005 y 2015, cada dato con su correspondiente calificación. Cada uno de los datos que aparecen fue depurado en la forma que se describe a continuación.

3.7.2. Depuración de los datos de composición química contenidos en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos

Luego de la revisión y corrección de la información se procedió a realizar una depuración de la TCAC 2005 (Tabla 3), mediante la cual se eliminaron alimentos con inconsistencias en la composición química, filas sin ningún valor o ingreso en la parte de identificación pero sin ningún ingreso de composición química. Como se encontraron diferentes registros obtenidos de fuentes bibliográficas variadas para un mismo alimento, se evaluó si estos resultados se podían agrupar para calcular un nuevo valor de cada nutriente, utilizando el promedio ponderado.

Tabla 3. Proceso de depuración de la TCAC.

Aspecto	Acción
Eliminación del alimento	Alimentos con solo datos de identificación pero sin ningún valor de nutrientes en las pestañas en la base de datos de la TCAC. Proximal incompleto. Donde solo aparece la identificación en la pestaña de ese nutriente pero ningún valor del nutriente, pero sí tiene registros de otros nutrientes en otras pestañas.
Agrupación de alimentos	Cálculo de promedio ponderado según criterios establecidos.

Eliminación del alimento

En la TCAC se procedió a eliminar alimentos teniendo en cuenta criterios como:

- Alimentos que presentaban ingreso en la pestaña de identificación, pero que en las demás pestañas (proximal, minerales, etc.) no presentaban valores de composición.
- Cuando el alimento solo presentaba ingresos en el proximal y estos valores estaban incompletos, siguiendo el criterio de mantener únicamente alimentos a los que se les pudiera calcular su aporte calórico. Se conservaron alimentos con proximales incompletos, si se podían promediar con otro alimento y cumplían con los criterios de agrupamiento.

Agrupación de alimentos

Se evaluaron los alimentos que en la TCAC presentaban varios ingresos y podían representar información repetida. Estos alimentos repetidos se agruparon si cumplían con los criterios establecidos (Cuadro 1) y se determinó un promedio ponderado, con base en la calificación de cada dato, generando así un valor ponderado para cada nutriente, con su respectiva desviación estándar y nueva calificación (acompañando las letras minúsculas del símbolo * para indicar que es un valor ponderado).

Cuadro 1. Criterios de agrupación de alimentos para sacar promedio ponderado.

Similitud en la forma de presentación del producto (pulpa, fruto entero, etc.).
Los alimentos deben presentar la misma forma de comercialización o proceso físico (relleno, rallado, molido).
Coincidencia en los procesos del alimento (fresco, deshidratado, liofilizado), los cuales se encuentran en la pestaña de identificación del alimento.
Misma especie y género en los alimentos que contienen esa información.
Tipo de preparación: crudo, cocido, asado, etc.
Conservación del alimento: refrigerado, congelado, esterilizado o pasteurizado, etc.

3.7.3. Criterios estadísticos para la depuración de los datos de composición química contenidos en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos

Dada la información repetida de composición química de algunos alimentos, los cuales cumplieron con los criterios de agrupamiento, se decidió promediar los valores de los nutrientes de acuerdo a la calificación de cada valor, teniendo como mejor opción hacer promedios ponderados al tomar como base la calificación de cada dato.

Para calificar cada valor se usaron las letras a, b, c y d, siendo la primera letra la mejor calificación y la última la menor calificación, de acuerdo a los criterios trabajados en la TCAC 2005. Para definir los pesos según las calificaciones se realizaron socializaciones en el equipo de trabajo donde, teniendo en cuenta criterios estadísticos y del área de análisis y composición de alimentos, además de la experiencia del equipo de trabajo en el desarrollo metodológico y actualización en la anterior versión de la TCAC en el año 2005, se estableció que las letras iban a representar un valor de ponderación así: a=0,7, b=0,5, c=0,3 y d=0,05. Vale la pena resaltar que estos valores son representaciones numéricas de las calificaciones; los pesos se calcularán para cada uno de los casos.

Ya teniendo la representación numérica de cada letra se pasa a construir los pesos, como se puede apreciar en el Cuadro 2.

Cuadro 2. Fórmulas para calcular el promedio ponderado.

$$p_1 = \frac{a}{a + b + c + d}$$

$$p_2 = \frac{b}{a + b + c + d}$$

$$p_3 = \frac{c}{a + b + c + d}$$

$$p_4 = \frac{d}{a + b + c + d}$$

Después de la definición de los pesos que van a ser utilizados se pasa a reducir la base de datos en Excel, así:

1. Se identifican los alimentos a promediarse.
2. Identificados los alimentos a promediarse, se pasa a calcular los pesos para cada alimento; esto se hace teniendo en cuenta las representaciones numéricas de cada una de las calificaciones (Cuadro 2).
3. Ya habiendo calculado los pesos, se pasa a calcular cada uno de los promedios ponderados.
4. A cada observación obtenida se le calcula una calificación; esta se obtiene al promediar las representaciones numéricas de las calificaciones, la cual va acompañada de un asterisco (*) para diferenciar que es una calificación de un promedio y según el resultado se acomoda de la siguiente manera.

Tabla 4. Calificación de datos provenientes de promedio ponderado.

Intervalo	Calificación	Significado de la calificación de las calificaciones promediadas
Mayor que 0,6	a*	El usuario puede tener confianza en que el nuevo valor tiene una muy buena calificación.
En el intervalo (0,6-0,4]	b*	El usuario puede tener confianza en que el nuevo valor tiene una calificación aceptable, debido a que aún persisten pequeños problemas en los que se basa este valor.
En el intervalo (0,4-0,2]	c*	El usuario debe tener cuidado ya que el nuevo valor presenta una calificación con poca confianza, debido a la limitada cantidad y/o adquisición de datos.
Menor que 0,2	d*	El usuario debe tener mucho cuidado en el uso del nuevo valor, ya que proviene del promedio de datos únicos.

Nota: El paréntesis abierto indica que no se incluye el valor.

Si los datos al promediarse presentan la misma calificación, la nueva calificación del dato promediado será igual a la original y seguida de un asterisco (*) para indicar que viene de un promedio.

5. A cada uno de los promedios ponderados se le calcula su respectiva desviación estándar, a partir de los valores originales que reporta el alimento.
6. El nuevo valor de n de los datos promediados podrá corresponder a:
 - **Primer caso:** Si todos los datos tienen un valor (número entero) en n , el nuevo valor de n será la suma de los n de cada dato.
 - **Segundo caso:** Si uno de los datos de un alimento tiene un valor en n (número entero) pero otro alimento un valor desconocido representado con la letra D (mayúscula), el nuevo valor de n asignado será mayor o igual a n .
 - **Tercer caso:** Si los datos en n de cada alimento son desconocidos, representado con la letra D (mayúscula), el nuevo valor n para el alimento será la letra I (inexistente).

Ejemplo: Se desea sacar el promedio ponderado de humedad para la almojábana (valores no reales).

Tabla 5. Ejemplo de aplicación de promedio ponderado.

Nombre	n	Humedad (g)	Desviación estándar	Calificación
Almojábana	6	41,3		c
Almojábana	6	29,1		b

Tabla 6. Valores después de aplicar el promedio ponderado.

Nombre	n	Humedad (g)	Desviación estándar	Calificación
Almojábana	12	33,7	8,6	b*

4. Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de alimento

Nutriente	Unidad de expresión
Humedad	Gramos (g)
Energía	Kilocalorías (kcal), Kilojulios (kj)
Proteína	Gramos (g)
Grasa	Gramos (g)
Ácidos grasos saturados	Gramos (g)
Ácidos grasos monoinsaturados	Gramos (g)
Ácidos grasos poliinsaturados	Gramos (g)
Colesterol	Miligramos (mg)
Ácidos grasos trans	Gramos (g)
Carbohidratos	Gramos (g)
Cenizas	Gramos (g)
Fibra cruda	Gramos (g)
Fibra alimenticia	Gramos (g)
Calcio	Miligramos (mg)
Hierro	Miligramos (mg)
Sodio	Miligramos (mg)
Fósforo	Miligramos (mg)
Yodo	Miligramos (mg)
Flúor	Miligramos (mg)
Zinc	Miligramos (mg)
Manganeso	Miligramos (mg)
Magnesio	Miligramos (mg)
Potasio	Miligramos (mg)
Vitamina A	Equivalentes de retinol (ER)
Vitamina D	Miligramos (mg)
Vitamina E	Miligramos (mg)
Vitamina K	Miligramos (mg)
Tiamina	Miligramos (mg)
Riboflavina	Miligramos (mg)
Niacina	Miligramos (mg)
Ácido Pantoténico	Miligramos (mg)
Vitamina B6	Miligramos (mg)
Vitamina B12	Miligramos (mg)
Ácido ascórbico	Miligramos (mg)

5. Contenido de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos

Comprende la identificación y la información nutricional, la cual incluye análisis químico proximal, contenido de vitaminas, minerales y componentes de macronutrientes.

5.1. IDENTIFICACIÓN DEL ALIMENTO

Reporta la información relacionada con:

- Código FAO y código provisional: Que identifica el alimento de acuerdo al grupo y al orden alfabético dentro del grupo; este código es provisional mientras LATINFOOD armoniza u homologa dichos códigos para la región.
- Nombre del alimento: Describe completamente el alimento.
- Nombre genérico: Nombre del grupo en acepción general.
- Tipo: Qué lo diferencia del resto de alimentos del mismo género.
- Parte: Especifica la parte del alimento que se analiza para dar el valor del nutriente, normalmente es la porción comestible en buenas condiciones.
- Proceso: Proceso(s) al (los) cual(es) ha sido sometido el alimento para llegar a su estado de consumo. Se indican en el orden en que se aplican:
 - Proceso 1, proceso 2, proceso 3.
- Grado: Caracteriza un nivel de calidad, por ejemplo: de primera, gruesa, fina, etc.
- Madurez: Estado de madurez en que se encuentra el alimento cuando se analiza.
- Nombre científico: Se investigaron, homogenizaron y corrigieron los nombres científicos de los alimentos de origen vegetal y algunos de origen animal. Contiene:
 - Género: Científicamente establecido para el conjunto de especies que tiene cierto número de caracteres comunes.
 - Especie: Denominada para cada uno de los grupos en que se dividen los géneros de idénticos caracteres esenciales.

- Variedad: Establecida para cada uno de los conjuntos que se distinguen en la misma especie por ciertos caracteres secundarios pero permanentes.
- Mensaje: Describe mejor el alimento, por ejemplo la preparación de un alimento con sus ingredientes.
- Nombre alternativo: Aparecen los sinónimos u otros nombres que se conozcan del alimento en el país, así como algunos nombres regionales.

5.2. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Esta información se encuentra vinculada con la tabla de identificación mediante el código provisional y el nombre del alimento.

5.2.1. Composición proximal:

En esta tabla aparecen los datos obtenidos sobre contenido de humedad, energía, proteína, lípidos, carbohidratos, cenizas y fibra en 100 g de parte comestible del alimento.

5.2.2. Composición de vitaminas hidrosolubles:

En esta tabla se registra la composición de vitaminas hidrosolubles: tiamina, riboflavina, niacina, ácido pantoténico, piridoxina, cobalamina, vitamina C y ácido fólico.

5.2.3. Vitaminas liposolubles:

Aparece el contenido de la vitamina A.

5.2.4. Composición de minerales:

Se registra el contenido de calcio, hierro, sodio, fósforo, yodo, flúor, cinc, manganeso, magnesio y potasio.

En estas tablas se discrimina la composición de los macronutrientes, así:

5.2.5. Proteína:

En aminoácidos.

5.2.6. Lípidos:

En ácidos grasos y colesterol.

5.2.7. Tablas anexas:

ANEXO A. Tabla de contenido de carbohidratos

C1 - Monosacáridos determinados por análisis directo

C2 - Disacáridos determinados por análisis directo.

C3 - Contenido de azúcares disponibles, no reductores y reductores.

C4 - Contenido de almidón total determinado por análisis directo.

C5 - Contenido de amilopectina y amilosa determinado por análisis directo.

C6 - Contenido de fibra dietaria total, fibra insoluble y fibra soluble.

C7 - Contenido de pectina determinado por método directo.

C8 - Contenido de fibra cruda de algunos alimentos para cálculo de la composición proximal.

ANEXO B. Parte comestible

ANEXO C. Contenido de humedad de algunos alimentos (%)

LISTA DE ALIMENTOS TCAC 2015



Nombre del Alimento	Código consecutivo	Grupo
Almojábana, bogotana	1	A. Cereales y derivados
Almojábana, vallecaucana	2	A. Cereales y derivados
Arepa de maíz amarillo, asado	3	A. Cereales y derivados
Arepa de maíz blanco trillado, asado	4	A. Cereales y derivados
Arepa de maíz blanco, con sal	5	A. Cereales y derivados
Arepa de maíz blanco, sin sal	6	A. Cereales y derivados
Arepa de maíz, asado	7	A. Cereales y derivados
Arepa, con queso	8	A. Cereales y derivados
Arepa, frita	9	A. Cereales y derivados
Arroz blanco, cocido	10	A. Cereales y derivados
Arroz blanco, crudo	11	A. Cereales y derivados
Arroz integral, crudo	12	A. Cereales y derivados
Arroz, de primera calidad, crudo	13	A. Cereales y derivados
Avena en hojuelas	14	A. Cereales y derivados
Avena importada, crudo	15	A. Cereales y derivados
Avena nacional, crudo	16	A. Cereales y derivados
Avena nacional, crudo, molida	17	A. Cereales y derivados
Brownie cubierto con chocolate	18	A. Cereales y derivados
Brownie, con cubierta de chocolate, relleno de arequipe	19	A. Cereales y derivados
Cebada perlada	20	A. Cereales y derivados
Cebada, molida	21	A. Cereales y derivados
Claro de maíz, cocido	22	A. Cereales y derivados
Croissant, horneado	23	A. Cereales y derivados
Cuchuco de cebada, triturado	24	A. Cereales y derivados
Cuchuco de trigo, triturado	25	A. Cereales y derivados
Fécula de maíz, precocido, secado	26	A. Cereales y derivados
Galleta	27	A. Cereales y derivados
Galleta, con harina de guayaba	28	A. Cereales y derivados
Galleta, con sustitución de harina de trigo por harina de quinua	29	A. Cereales y derivados
Galleta, cracker	30	A. Cereales y derivados
Galleta, de harina de trigo, fécula de maíz y quinua	31	A. Cereales y derivados
Galleta, de soda	32	A. Cereales y derivados
Galleta, dulce	33	A. Cereales y derivados
Galleta, dulce, con relleno	34	A. Cereales y derivados
Galleta, dulce, wafer	35	A. Cereales y derivados
Galletas, con sustitución de trigo por harina de semillas de guayaba	36	A. Cereales y derivados
Galletas, de harina de trigo	37	A. Cereales y derivados
Galletas, de harina de trigo y fécula de maíz	38	A. Cereales y derivados
Harina de arroz	39	A. Cereales y derivados
Harina de centeno de primera	40	A. Cereales y derivados

Lista de alimentos TCAC 2015

Nombre del Alimento	Código consecutivo	Grupo
Harina de centeno de tercera	41	A. Cereales y derivados
Harina de maíz amarillo, grano trillado	42	A. Cereales y derivados
Harina de maíz blanco, grano trillado	43	A. Cereales y derivados
Harina de maíz, extra cruda	44	A. Cereales y derivados
Harina de maíz, extra tostada	45	A. Cereales y derivados
Harina de pulimento de arroz	46	A. Cereales y derivados
Harina de trigo	47	A. Cereales y derivados
Harina de trigo, de primera	48	A. Cereales y derivados
Harina de trigo, de segunda	49	A. Cereales y derivados
Harina de trigo, de tercera	50	A. Cereales y derivados
Harina de trigo, importado	51	A. Cereales y derivados
Harina de trigo, integral	52	A. Cereales y derivados
Harina de trigo, para panificación	53	A. Cereales y derivados
Hojaldre, horneado	54	A. Cereales y derivados
Hojuelas de maíz	55	A. Cereales y derivados
Maíz amarillo, pulverizado	56	A. Cereales y derivados
Maíz amarillo, trillado	57	A. Cereales y derivados
Maíz blanco	58	A. Cereales y derivados
Maíz blanco, trillado	59	A. Cereales y derivados
Maíz común, desgranado	60	A. Cereales y derivados
Maíz maravilla	61	A. Cereales y derivados
Maíz mijo	62	A. Cereales y derivados
Maíz mute, cocido	63	A. Cereales y derivados
Maíz opaco	64	A. Cereales y derivados
Maíz opaco, amarillo	65	A. Cereales y derivados
Maíz pira	66	A. Cereales y derivados
Maíz porva	67	A. Cereales y derivados
Maíz tierno	68	A. Cereales y derivados
Masa de maíz	69	A. Cereales y derivados
Mogolla	70	A. Cereales y derivados
Mogolla integral	71	A. Cereales y derivados
Mojicón	72	A. Cereales y derivados
Pan	73	A. Cereales y derivados
Pan blanco	74	A. Cereales y derivados
Pan con harina de trigo y harina de quinua	75	A. Cereales y derivados
Pan de centeno	76	A. Cereales y derivados
Pan de dulce	77	A. Cereales y derivados
Pan de leche	78	A. Cereales y derivados
Pan de queso	79	A. Cereales y derivados
Pan de sal	80	A. Cereales y derivados

Nombre del Alimento	Código consecutivo	Grupo
Pan elaborado con harina de trigo y harina quinua	81	A. Cereales y derivados
Pan francés	82	A. Cereales y derivados
Pan harina de trigo	83	A. Cereales y derivados
Pan integral	84	A. Cereales y derivados
Pan molde	85	A. Cereales y derivados
Pan, con harina de guayaba, horneado	86	A. Cereales y derivados
Pan, con harina de quinua	87	A. Cereales y derivados
Pan, con harinas de trigo y quinua, con masa ácida de quinua y cultivo iniciador	88	A. Cereales y derivados
Pan, con sustitución de harina de trigo por harina de quinua	89	A. Cereales y derivados
Pandebono	90	A. Cereales y derivados
Pasta alimenticia	91	A. Cereales y derivados
Pasta alimenticia de semolina	92	A. Cereales y derivados
Pasta alimenticia enriquecida	93	A. Cereales y derivados
Pasta alimenticia, cocido	94	A. Cereales y derivados
Pasta con huevo, cocido	95	A. Cereales y derivados
Pasta cruda, con sémola de trigo y harina de quinua	96	A. Cereales y derivados
Pasta fina	97	A. Cereales y derivados
Pasta mezcla de cereales (sémola de trigo, harina de quinua), almidón de maíz pre-gelatinizado, cruda	98	A. Cereales y derivados
Pasta mezcla de cereales (sémola de trigo, harina de quinua) y carboximetil celulosa, cruda	99	A. Cereales y derivados
Ponque blanco, con cobertura de chocolate	100	A. Cereales y derivados
Ponque blanco, con crema blanca y cubierta de chocolate	101	A. Cereales y derivados
Ponque negro, con crema de chocolate y cubierto de chocolate blanco, con chips de chocolate	102	A. Cereales y derivados
Ponque, con uvas pasas	103	A. Cereales y derivados
Quinua	104	A. Cereales y derivados
Roscas de cuajada y maíz	105	A. Cereales y derivados
Roscas de maíz	106	A. Cereales y derivados
Roscas de trigo	107	A. Cereales y derivados
Roscón, con arequipe	108	A. Cereales y derivados
Roscón, con bocadillo	109	A. Cereales y derivados
Semolina	110	A. Cereales y derivados
Semolina enriquecida	111	A. Cereales y derivados
Torta, con harina de trigo	112	A. Cereales y derivados
Torta, con harinas de arracacha y trigo	113	A. Cereales y derivados
Tostada	114	A. Cereales y derivados
Trigo amazónico	115	A. Cereales y derivados
Trigo blando	116	A. Cereales y derivados
Trigo, grano entero, molido	117	A. Cereales y derivados
Trigo, pulpa	118	A. Cereales y derivados

Lista de alimentos TCAC 2015

Nombre del Alimento	Código consecutivo	Grupo
Aceituna, pulpa	119	B. Verduras, hortalizas y derivados
Aceitunas, encurtido	120	B. Verduras, hortalizas y derivados
Acelga, tallos, cruda	121	B. Verduras, hortalizas y derivados
Acelgas, hojas, cruda	122	B. Verduras, hortalizas y derivados
Achira, raíz, cruda	123	B. Verduras, hortalizas y derivados
Ahuyama C. máxima, sin cáscara, cruda	124	B. Verduras, hortalizas y derivados
Ahuyama C. mixta, sin cáscara, cruda	125	B. Verduras, hortalizas y derivados
Auyama, cocida	126	B. Verduras, hortalizas y derivados
AjÍ chivato, pulpa	127	B. Verduras, hortalizas y derivados
AjÍ pimiento rojo	128	B. Verduras, hortalizas y derivados
Ajo	129	B. Verduras, hortalizas y derivados
Alcachofas, cruda	130	B. Verduras, hortalizas y derivados
Alcaparras, encurtido	131	B. Verduras, hortalizas y derivados
Algarrobo, crudo	132	B. Verduras, hortalizas y derivados
Amaranto, hojas, seco	133	B. Verduras, hortalizas y derivados
Apio, tallo, crudo	134	B. Verduras, hortalizas y derivados
Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	135	B. Verduras, hortalizas y derivados
Arracacha blanca, cruda	136	B. Verduras, hortalizas y derivados
Arracacha morada, cruda	137	B. Verduras, hortalizas y derivados
Arveja verde, cocida	138	B. Verduras, hortalizas y derivados
Arveja verde, cruda	139	B. Verduras, hortalizas y derivados
Balú, crudo	140	B. Verduras, hortalizas y derivados
Batata, sin cáscara, crudo	141	B. Verduras, hortalizas y derivados
Berenjena, cocida	142	B. Verduras, hortalizas y derivados
Berenjena, sin cáscara, crudo	143	B. Verduras, hortalizas y derivados
Berro, hojas, crudo	144	B. Verduras, hortalizas y derivados
Bore, cormo, crudo	145	B. Verduras, hortalizas y derivados
Brócoli, crudo	146	B. Verduras, hortalizas y derivados
Calabaza, sin cáscara, cruda	147	B. Verduras, hortalizas y derivados
Candia, crudo	148	B. Verduras, hortalizas y derivados
Cardos, crudo	149	B. Verduras, hortalizas y derivados
Cebolla cabezona	150	B. Verduras, hortalizas y derivados
Cebolla junca, deshidratada	151	B. Verduras, hortalizas y derivados
Cebolla junca, hojas	152	B. Verduras, hortalizas y derivados
Cebolla junca, tallos	153	B. Verduras, hortalizas y derivados
Cebolla puerro, tallo	154	B. Verduras, hortalizas y derivados
Cebolla, pasta, escaldada	155	B. Verduras, hortalizas y derivados
Champiñón, crudo	156	B. Verduras, hortalizas y derivados
Chugua, pulpa con cáscara	157	B. Verduras, hortalizas y derivados
Chugua, pulpa sin cáscara	158	B. Verduras, hortalizas y derivados

Nombre del Alimento	Código consecutivo	Grupo
Cilantro, hojas	159	B. Verduras, hortalizas y derivados
Coliflor, cocido	160	B. Verduras, hortalizas y derivados
Coliflor, crudo	161	B. Verduras, hortalizas y derivados
Colinabo, sin cáscara, crudo	162	B. Verduras, hortalizas y derivados
Cubio amarillo, crudo	163	B. Verduras, hortalizas y derivados
Cubio blanco, crudo	164	B. Verduras, hortalizas y derivados
Cubio, crudo	165	B. Verduras, hortalizas y derivados
Culantro, hojas	166	B. Verduras, hortalizas y derivados
Espárrago, cocido	167	B. Verduras, hortalizas y derivados
Espárrago, crudo	168	B. Verduras, hortalizas y derivados
Espinaca, cocida	169	B. Verduras, hortalizas y derivados
Espinaca, cruda	170	B. Verduras, hortalizas y derivados
Guascas, hojas	171	B. Verduras, hortalizas y derivados
Guatila, sin cáscara, cruda	172	B. Verduras, hortalizas y derivados
Guisantes	173	B. Verduras, hortalizas y derivados
Habichuela, cocida	174	B. Verduras, hortalizas y derivados
Habichuela, cruda	175	B. Verduras, hortalizas y derivados
Ibia crema, sin cáscara	176	B. Verduras, hortalizas y derivados
Ibia rosada, sin cáscara	177	B. Verduras, hortalizas y derivados
Ibia, con cáscara	178	B. Verduras, hortalizas y derivados
Lechuga común	179	B. Verduras, hortalizas y derivados
Lechuga romana	180	B. Verduras, hortalizas y derivados
Nabo, crudo	181	B. Verduras, hortalizas y derivados
Nacuma	182	B. Verduras, hortalizas y derivados
Ñame aéreo, hojas	183	B. Verduras, hortalizas y derivados
Ñame espino, con cáscara, crudo	184	B. Verduras, hortalizas y derivados
Ñame espino, sin cáscara, crudo	185	B. Verduras, hortalizas y derivados
Ñame, con cáscara, crudo	186	B. Verduras, hortalizas y derivados
Ñame, sin cáscara, cocido	187	B. Verduras, hortalizas y derivados
Ñame, sin cáscara, crudo	188	B. Verduras, hortalizas y derivados
Palmito, tallo, crudo	189	B. Verduras, hortalizas y derivados
Papa común, con cáscara, cocida	190	B. Verduras, hortalizas y derivados
Papa común, con cáscara, cruda	191	B. Verduras, hortalizas y derivados
Papa común, sin cáscara, cruda	192	B. Verduras, hortalizas y derivados
Papa criolla, con cáscara, cocida	193	B. Verduras, hortalizas y derivados
Papa criolla, con cáscara, cruda	194	B. Verduras, hortalizas y derivados
Papa criolla, sin cáscara, cruda	195	B. Verduras, hortalizas y derivados
Papa criolla, sin cáscara, seca	196	B. Verduras, hortalizas y derivados
Papa ICA Huila, con cáscara, cruda	197	B. Verduras, hortalizas y derivados
Papa ICA única, con cáscara, cruda	198	B. Verduras, hortalizas y derivados

Lista de alimentos TCAC 2015

Nombre del Alimento	Código consecutivo	Grupo
Papa pastusa, con cáscara, cocida	199	B. Verduras, hortalizas y derivados
Papa pastusa, con cáscara, cruda	200	B. Verduras, hortalizas y derivados
Papa pastusa, sin cáscara, cocida	201	B. Verduras, hortalizas y derivados
Papa pastusa, sin cáscara, cruda	202	B. Verduras, hortalizas y derivados
Papa rizoma, sin cáscara, cruda	203	B. Verduras, hortalizas y derivados
Papa sabanera, con cáscara, cocida	204	B. Verduras, hortalizas y derivados
Papa sabanera, con cáscara, frita	205	B. Verduras, hortalizas y derivados
Papa sabanera, sin cáscara, cocida	206	B. Verduras, hortalizas y derivados
Papa sabanera, sin cáscara, frita	207	B. Verduras, hortalizas y derivados
Papa tuquerreña, con cáscara, cruda	208	B. Verduras, hortalizas y derivados
Pepino cohombro, sin cáscara	209	B. Verduras, hortalizas y derivados
Pepino dulce, maduro	210	B. Verduras, hortalizas y derivados
Pepino dulce, pintón	211	B. Verduras, hortalizas y derivados
Pepino dulce, verde	212	B. Verduras, hortalizas y derivados
Pepino, crudo	213	B. Verduras, hortalizas y derivados
Perejil	214	B. Verduras, hortalizas y derivados
Pimentón rojo	215	B. Verduras, hortalizas y derivados
Pimentón verde	216	B. Verduras, hortalizas y derivados
Plátano África, maduro, crudo	217	B. Verduras, hortalizas y derivados
Plátano África, verde, crudo	218	B. Verduras, hortalizas y derivados
Plátano colí, crudo	219	B. Verduras, hortalizas y derivados
Plátano dominico, maduro, crudo	220	B. Verduras, hortalizas y derivados
Plátano dominico, verde, crudo	221	B. Verduras, hortalizas y derivados
Plátano espermó, crudo	222	B. Verduras, hortalizas y derivados
Plátano hartón, maduro, cocido	223	B. Verduras, hortalizas y derivados
Plátano hartón, maduro, frito	224	B. Verduras, hortalizas y derivados
Plátano hartón, maduro, crudo	225	B. Verduras, hortalizas y derivados
Plátano hartón, verde, cocido	226	B. Verduras, hortalizas y derivados
Plátano hartón, verde, frito	227	B. Verduras, hortalizas y derivados
Plátano hartón, verde, crudo	228	B. Verduras, hortalizas y derivados
Plátano maritú, maduro, crudo	229	B. Verduras, hortalizas y derivados
Plátano popocho, verde, crudo	230	B. Verduras, hortalizas y derivados
Plátano verde, crudo	231	B. Verduras, hortalizas y derivados
Rábano rojo, con cáscara	232	B. Verduras, hortalizas y derivados
Remolacha, cocida	233	B. Verduras, hortalizas y derivados
Remolacha, sin cáscara, cruda	234	B. Verduras, hortalizas y derivados
Repollitas de Bruselas	235	B. Verduras, hortalizas y derivados
Repollo morado, cocido	236	B. Verduras, hortalizas y derivados
Repollo morado, crudo	237	B. Verduras, hortalizas y derivados
Repollo, hojas frescas	238	B. Verduras, hortalizas y derivados

Nombre del Alimento	Código consecutivo	Grupo
Ruibarbo, tallo	239	B. Verduras, hortalizas y derivados
Salsifi	240	B. Verduras, hortalizas y derivados
Tallos o col	241	B. Verduras, hortalizas y derivados
Tomate chonto, jugo	242	B. Verduras, hortalizas y derivados
Tomate chonto, pulpa, escaldado	243	B. Verduras, hortalizas y derivados
Tomate, pulpa	244	B. Verduras, hortalizas y derivados
Yuca colorada	245	B. Verduras, hortalizas y derivados
Yuca noli, cruda	246	B. Verduras, hortalizas y derivados
Yuca, cocida	247	B. Verduras, hortalizas y derivados
Yuca, dorada	248	B. Verduras, hortalizas y derivados
Yuca, cruda	249	B. Verduras, hortalizas y derivados
Zanahoria, cocida	250	B. Verduras, hortalizas y derivados
Zanahoria, cruda	251	B. Verduras, hortalizas y derivados
Aguacate Hass, maduro, pulpa	252	C. Frutas y derivados
Aguacate Lorena, maduro, pulpa	253	C. Frutas y derivados
Almendro, nuez	254	C. Frutas y derivados
Almendra, Sacha Inchi	255	C. Frutas y derivados
Anón amazónico, maduro, pulpa	256	C. Frutas y derivados
Anón, maduro, pulpa sin semillas	257	C. Frutas y derivados
Arazá, corteza	258	C. Frutas y derivados
Arazá, pulpa	259	C. Frutas y derivados
Árbol del pan, pulpa, cocido	260	C. Frutas y derivados
Árbol del pan, pulpa, crudo	261	C. Frutas y derivados
Asai, pulpa, deshidratado	262	C. Frutas y derivados
Asai, pulpa, liofilizado	263	C. Frutas y derivados
Babaco, maduro, pulpa	264	C. Frutas y derivados
Babaco, pintón, pulpa	265	C. Frutas y derivados
Babaco, verde, pulpa	266	C. Frutas y derivados
Badea, maduro, pulpa, jugo	267	C. Frutas y derivados
Banano bocadillo, pulpa	268	C. Frutas y derivados
Banano común, maduro, pulpa	269	C. Frutas y derivados
Banano manzano, maduro, pulpa	270	C. Frutas y derivados
Banano pacífico, maduro, pulpa	271	C. Frutas y derivados
Borojó, maduro, pulpa	272	C. Frutas y derivados
Breva madura, fruto entero, cruda	273	C. Frutas y derivados
Breva verde, fruto entero, cruda	274	C. Frutas y derivados
Cacao, tostado, molido	275	C. Frutas y derivados
Caimo morado, maduro, pulpa	276	C. Frutas y derivados
Carambolo, maduro, fruto entero	277	C. Frutas y derivados
Carambolo, pulpa, maduro	278	C. Frutas y derivados

Lista de alimentos TCAC 2015

Nombre del Alimento	Código consecutivo	Grupo
Carambolo, pulpa, pintón	279	C. Frutas y derivados
Carambolo, pulpa, verde	280	C. Frutas y derivados
Carambolo, maduro, fruto entero, deshidratado	281	C. Frutas y derivados
Carambolo, pintón, fruto entero, deshidratado	282	C. Frutas y derivados
Carambolo, verde, fruto entero, deshidratado	283	C. Frutas y derivados
Cereza, maduro, pulpa	284	C. Frutas y derivados
Chamba, pulpa	285	C. Frutas y derivados
Champa, maduro, pulpa	286	C. Frutas y derivados
Chirimoya, maduro, pulpa	287	C. Frutas y derivados
Chontaduro amazónico, pulpa	288	C. Frutas y derivados
Chontaduro, maduro, pulpa	289	C. Frutas y derivados
Chontaduro, pulpa, escaldado	290	C. Frutas y derivados
Chupa, maduro, pulpa	291	C. Frutas y derivados
Citrón, pulpa	292	C. Frutas y derivados
Ciruela, maduro, pulpa	293	C. Frutas y derivados
Ciruelo, maduro, pulpa	294	C. Frutas y derivados
Coco, deshidratado	295	C. Frutas y derivados
Coco, escaldado y deshidratado	296	C. Frutas y derivados
Coco, maduro, pulpa	297	C. Frutas y derivados
Curuba, maduro, pulpa	298	C. Frutas y derivados
Dátil, maduro, fruto entero	299	C. Frutas y derivados
Durazno, maduro, pulpa	300	C. Frutas y derivados
Feijoa, maduro, fruto entero	301	C. Frutas y derivados
Fresa, maduro, fruto entero	302	C. Frutas y derivados
Fresa, pintón, fruto entero	303	C. Frutas y derivados
Granada, maduro, pulpa	304	C. Frutas y derivados
Granadilla, madura, pulpa	305	C. Frutas y derivados
Guama, maduro, pulpa	306	C. Frutas y derivados
Guanábana, pulpa	307	C. Frutas y derivados
Guanábana, pulpa, con maltodextrina	308	C. Frutas y derivados
Guayaba, maduro, pulpa	309	C. Frutas y derivados
Guayaba, pintón, pulpa	310	C. Frutas y derivados
Gulupa, maduro, pulpa	311	C. Frutas y derivados
Gulupa, pinton, pulpa	312	C. Frutas y derivados
Gulupa, verde, pulpa	313	C. Frutas y derivados
Higo, maduro	314	C. Frutas y derivados
Higo, pintón	315	C. Frutas y derivados
Higo, verde	316	C. Frutas y derivados
Icaco, maduro, pulpa	317	C. Frutas y derivados
Kiwi, maduro, pulpa	318	C. Frutas y derivados

Nombre del Alimento	Código consecutivo	Grupo
Lima, maduro, pulpa	319	C. Frutas y derivados
Limón, pulpa	320	C. Frutas y derivados
Lulo, maduro, pulpa	321	C. Frutas y derivados
Macadamia nuez, intergrifolia	322	C. Frutas y derivados
Macadamia nuez, tetraphylla	323	C. Frutas y derivados
Madroño, maduro, pulpa	324	C. Frutas y derivados
Mamey, maduro, pulpa	325	C. Frutas y derivados
Mamoncillo, maduro, pulpa	326	C. Frutas y derivados
Mandarina, zumo	327	C. Frutas y derivados
Mango tomy atkins, maduro, pulpa	328	C. Frutas y derivados
Mango, maduro, pulpa	329	C. Frutas y derivados
Mangosán, maduro, fruta entero	330	C. Frutas y derivados
Mangostino, maduro, pulpa	331	C. Frutas y derivados
Manzana, maduro, pulpa	332	C. Frutas y derivados
Maracuyá, maduro, pulpa	333	C. Frutas y derivados
Marañón, maduro, sin almendra	334	C. Frutas y derivados
Marañón, nuez, escaldado	335	C. Frutas y derivados
Marañón, nuez, frito	336	C. Frutas y derivados
Marañón, nuez, tostado	337	C. Frutas y derivados
Melón, maduro, pulpa	338	C. Frutas y derivados
Mora de castilla, pulpa	339	C. Frutas y derivados
Naranja, zumo	340	C. Frutas y derivados
Noni, pulpa	341	C. Frutas y derivados
Palmito de chontaduro	342	C. Frutas y derivados
Papaya, maduro, pulpa	343	C. Frutas y derivados
Papaya, pintón, pulpa	344	C. Frutas y derivados
Papayuela, maduro, pulpa	345	C. Frutas y derivados
Patilla, maduro, pulpa	346	C. Frutas y derivados
Pera, maduro, pulpa	347	C. Frutas y derivados
Piña, maduro, pulpa	348	C. Frutas y derivados
Piñuela, maduro, pulpa	349	C. Frutas y derivados
Pistacho, tostado	350	C. Frutas y derivados
Pitahaya amarilla, maduro, pulpa	351	C. Frutas y derivados
Pitahaya roja, maduro, pulpa	352	C. Frutas y derivados
Pomarrosa de Málaga, maduro, pulpa	353	C. Frutas y derivados
Pomarrosa, maduro, pulpa	354	C. Frutas y derivados
Tamarindo, maduro, pulpa	355	C. Frutas y derivados
Táparo, nuez	356	C. Frutas y derivados
Tomate de árbol amarillo, maduro, pulpa	357	C. Frutas y derivados
Tomate de árbol rojo, maduro, pulpa	358	C. Frutas y derivados

Lista de alimentos TCAC 2015

Nombre del Alimento	Código consecutivo	Grupo
Tomate de árbol, maduro, en conserva	359	C. Frutas y derivados
Toronja, pulpa	360	C. Frutas y derivados
Uchuva, maduro	361	C. Frutas y derivados
Uva blanca, maduro, pulpa	362	C. Frutas y derivados
Uva camarona, pulpa	363	C. Frutas y derivados
Uva isabella, maduro, pulpa	364	C. Frutas y derivados
Uva pasa, deshidratada	365	C. Frutas y derivados
Zapote, maduro, pulpa	366	C. Frutas y derivados
Aceite vegetal, mezcla	367	D. Grasas y aceites
Aceite, de canola	368	D. Grasas y aceites
Aceite, de cedro	369	D. Grasas y aceites
Aceite, de linaza	370	D. Grasas y aceites
Aceite, de palma africana, almendra	371	D. Grasas y aceites
Aceite, de sacha inchi	372	D. Grasas y aceites
Aceite, de semillas de tabaco negro	373	D. Grasas y aceites
Aceite, de soya	374	D. Grasas y aceites
Aceite, refinado, de ajonjolí	375	D. Grasas y aceites
Aceite, refinado, de algodón	376	D. Grasas y aceites
Aceite, refinado, de girasol	377	D. Grasas y aceites
Aceite, refinado, de palma	378	D. Grasas y aceites
Aceite, refinado, de Maíz	379	D. Grasas y aceites
Aceite, refinado, de maní	380	D. Grasas y aceites
Aceite, refinado, de Oliva	381	D. Grasas y aceites
Aceite, refinado, de palma africana	382	D. Grasas y aceites
Manteca, de cerdo	383	D. Grasas y aceites
Mantequilla, de maní	384	D. Grasas y aceites
Mantequilla, sin sal	385	D. Grasas y aceites
Margarina de mesa, de aceite vegetal hidrogenado	386	D. Grasas y aceites
Margarina de canola	387	D. Grasas y aceites
Margarina de cocina, de aceite vegetal hidrogenado	388	D. Grasas y aceites
Margarina Esparcible Light, Comercial	389	D. Grasas y aceites
Margarina Esparcible, Comercial	390	D. Grasas y aceites
Margarina, de aceite vegetal hidrogenado	391	D. Grasas y aceites
Margarinas de mesa y culinarias, comercial	392	D. Grasas y aceites
Mayonesa, con sal	393	D. Grasas y aceites
Almejas, de agua dulce, cruda	394	E. Pescados y mariscos
Arenque, crudo	395	E. Pescados y mariscos
Atún, enlatado con aceite	396	E. Pescados y mariscos
Atún, enlatado con agua	397	E. Pescados y mariscos
Bagre Lacepede, sin cabeza, sin piel, troceado, seco	398	E. Pescados y mariscos

Nombre del Alimento	Código consecutivo	Grupo
Bagre Lacepede, sin cabeza, troceado, crudo	399	E. Pescados y mariscos
Bagre tigre, cocido	400	E. Pescados y mariscos
Bagre tigre, sin cabeza, troceado, congelado	401	E. Pescados y mariscos
Bagre tigre, sin cabeza, troceado, refrigerado	402	E. Pescados y mariscos
Bagre, sin cabeza, troceado, fresco	403	E. Pescados y mariscos
Bocachico, cabeza, troceada, congelada	404	E. Pescados y mariscos
Bocachico, cocido	405	E. Pescados y mariscos
Bocachico, filete, sin cabeza, molido, congelado	406	E. Pescados y mariscos
Bocachico, filete, sin cabeza, molido, refrigerado	407	E. Pescados y mariscos
Bocachico, fresco, crudo	408	E. Pescados y mariscos
Bocachico, sin cabeza, salado	409	E. Pescados y mariscos
Bonito, sin cabeza, troceado, crudo	410	E. Pescados y mariscos
Cachama, frita	411	E. Pescados y mariscos
Cachama, sin cabeza, troceado, crudo	412	E. Pescados y mariscos
Calamar, desvicerado, crudo	413	E. Pescados y mariscos
Camarón, sin cáscara, cocido	414	E. Pescados y mariscos
Camarón, sin cáscara, crudo	415	E. Pescados y mariscos
Cangrejo, crudo	416	E. Pescados y mariscos
Caracol de mar, carne, crudo	417	E. Pescados y mariscos
Carite, desvicerado, crudo	418	E. Pescados y mariscos
Corvina, desvicerado, crudo	419	E. Pescados y mariscos
Jaiba, desvicerado, cocida	420	E. Pescados y mariscos
Langosta, cruda	421	E. Pescados y mariscos
Langostino, crudo	422	E. Pescados y mariscos
Lenguado, desvicerado, crudo	423	E. Pescados y mariscos
Lisa, sin cabeza, desvicerado, cruda	424	E. Pescados y mariscos
Lisa, sin cabeza, desvicerado, salado, cruda	425	E. Pescados y mariscos
Macabi, hamburguesa, cruda	426	E. Pescados y mariscos
Machuelo, sin cabeza, desvicerado, crudo	427	E. Pescados y mariscos
Machuelo, sin cabeza, desvicerado, salado, crudo	428	E. Pescados y mariscos
Merluza, Filete, crudo	429	E. Pescados y mariscos
Mero, desvicerado, crudo	430	E. Pescados y mariscos
Ostra, cruda	431	E. Pescados y mariscos
Pescado, seco, crudo	432	E. Pescados y mariscos
Pez sierra, desvicerado, crudo	433	E. Pescados y mariscos
Pulpo, crudo	434	E. Pescados y mariscos
Raya, filete, asado	435	E. Pescados y mariscos
Róbalo, desvicerado, crudo	436	E. Pescados y mariscos
Salmón enlatado, en aceite	437	E. Pescados y mariscos
Salmón, congelado, crudo	438	E. Pescados y mariscos

Lista de alimentos TCAC 2015

Nombre del Alimento	Código consecutivo	Grupo
Sardinas enlatadas, con salsa de tomate	439	E. Pescados y mariscos
Sardinas enlatadas, en aceite	440	E. Pescados y mariscos
Tiburón, deshuesado, pasta	441	E. Pescados y mariscos
Tiburón, desvicerado, crudo	442	E. Pescados y mariscos
Tilapia nilótica, cabeza	443	E. Pescados y mariscos
Tilapia nilótica, cabeza, harina	444	E. Pescados y mariscos
Tilapia nilótica, carne, cruda	445	E. Pescados y mariscos
Tilapia nilótica, esqueleto	446	E. Pescados y mariscos
Tilapia nilótica, esqueleto, harina	447	E. Pescados y mariscos
Tilapia nilótica, filete, cruda	448	E. Pescados y mariscos
Tilapia nilótica, recortes, cruda	449	E. Pescados y mariscos
Tilapia nilótica, recortes, harina	450	E. Pescados y mariscos
Tilapia, congelada, cruda	451	E. Pescados y mariscos
Tilapia, desvicerada, cruda	452	E. Pescados y mariscos
Tilapia, filete, cruda	453	E. Pescados y mariscos
Tilapia, frita	454	E. Pescados y mariscos
Tilapia, piel, cruda	455	E. Pescados y mariscos
Tilapia, snack, frito	456	E. Pescados y mariscos
Trucha arcoiris, recortes, cruda	457	E. Pescados y mariscos
Trucha arcoiris, cabeza	458	E. Pescados y mariscos
Trucha arcoiris, cabeza, harina	459	E. Pescados y mariscos
Trucha arcoiris, carne, cruda	460	E. Pescados y mariscos
Trucha arcoiris, desvicerada, cruda	461	E. Pescados y mariscos
Trucha arcoiris, esqueleto	462	E. Pescados y mariscos
Trucha arcoiris, esqueleto, harina	463	E. Pescados y mariscos
Trucha arcoiris, recortes, harina	464	E. Pescados y mariscos
Trucha, congelada, cruda	465	E. Pescados y mariscos
Trucha, <i>Diplectrum radiale</i> , desvicerada, cruda	466	E. Pescados y mariscos
Bofe de res	467	F. Carnes y derivados
Carne de armadillo	468	F. Carnes y derivados
Carne de babilla	469	F. Carnes y derivados
Carne de cabra	470	F. Carnes y derivados
Carne de cabra, cocida	471	F. Carnes y derivados
Carne de caracol	472	F. Carnes y derivados
Carne de cerdo, brazo	473	F. Carnes y derivados
Carne de cerdo, brazo, cocida	474	F. Carnes y derivados
Carne de cerdo, brazo, horneada	475	F. Carnes y derivados
Carne de cerdo, costilla	476	F. Carnes y derivados
Carne de cerdo, costilla, cocida	477	F. Carnes y derivados
Carne de cerdo, costilla, horneada	478	F. Carnes y derivados

Nombre del Alimento	Código consecutivo	Grupo
Carne de cerdo, gorda	479	F. Carnes y derivados
Carne de cerdo, lomo	480	F. Carnes y derivados
Carne de cerdo, lomo, cocida	481	F. Carnes y derivados
Carne de cerdo, lomo, horneada	482	F. Carnes y derivados
Carne de cerdo, magra	483	F. Carnes y derivados
Carne de cerdo, muy gorda	484	F. Carnes y derivados
Carne de cerdo, panceta	485	F. Carnes y derivados
Carne de cerdo, panceta, cocida	486	F. Carnes y derivados
Carne de cerdo, panceta, salteada	487	F. Carnes y derivados
Carne de cerdo, pierna	488	F. Carnes y derivados
Carne de cerdo, pierna, cocida	489	F. Carnes y derivados
Carne de cerdo, pierna, horneada	490	F. Carnes y derivados
Carne de cerdo, semigorda	491	F. Carnes y derivados
Carne de chigüiro, pernil	492	F. Carnes y derivados
Carne de chigüiro, salada	493	F. Carnes y derivados
Carne de codorniz	494	F. Carnes y derivados
Carne de conejo	495	F. Carnes y derivados
Carne de conejo, cocida	496	F. Carnes y derivados
Carne de cordero, gorda	497	F. Carnes y derivados
Carne de cordero, magra	498	F. Carnes y derivados
Carne de cordero, muy gorda	499	F. Carnes y derivados
Carne de cordero, semigorda	500	F. Carnes y derivados
Carne de diablo	501	F. Carnes y derivados
Carne de gallina	502	F. Carnes y derivados
Carne de iguana	503	F. Carnes y derivados
Carne de oveja, semimagra	504	F. Carnes y derivados
Carne de pato	505	F. Carnes y derivados
Carne de pavo	506	F. Carnes y derivados
Carne de pavo, alas	507	F. Carnes y derivados
Carne de pavo, horneada	508	F. Carnes y derivados
Carne de pavo, pechuga	509	F. Carnes y derivados
Carne de pavo, pechuga, horneada	510	F. Carnes y derivados
Carne de pavo, pernil	511	F. Carnes y derivados
Carne de pavo, pescuezo	512	F. Carnes y derivados
Carne de pavo, pierna, horneada	513	F. Carnes y derivados
Carne de pollo	514	F. Carnes y derivados
Carne de pollo, alas con piel	515	F. Carnes y derivados
Carne de pollo, alas con piel, cocida	516	F. Carnes y derivados
Carne de pollo, alas sin piel, cocida	517	F. Carnes y derivados
Carne de pollo, alas, asada	518	F. Carnes y derivados

Lista de alimentos TCAC 2015

Nombre del Alimento	Código consecutivo	Grupo
Carne de pollo, alas, cocida	519	F. Carnes y derivados
Carne de pollo, alas, frita	520	F. Carnes y derivados
Carne de pollo, muslo	521	F. Carnes y derivados
Carne de pollo, muslo con piel	522	F. Carnes y derivados
Carne de pollo, muslo con piel, cocida	523	F. Carnes y derivados
Carne de pollo, muslo sin piel	524	F. Carnes y derivados
Carne de pollo, muslo sin piel, cocida	525	F. Carnes y derivados
Carne de pollo, pasta importada	526	F. Carnes y derivados
Carne de pollo, pechuga con piel	527	F. Carnes y derivados
Carne de pollo, pechuga con piel, cocida	528	F. Carnes y derivados
Carne de pollo, pechuga sin piel, cocida	529	F. Carnes y derivados
Carne de pollo, pechuga, asada	530	F. Carnes y derivados
Carne de pollo, pechuga, frita	531	F. Carnes y derivados
Carne de pollo, pierna con piel	532	F. Carnes y derivados
Carne de pollo, pierna con piel, cocida	533	F. Carnes y derivados
Carne de pollo, pierna sin piel, cocida	534	F. Carnes y derivados
Carne de pollo, pierna, asada	535	F. Carnes y derivados
Carne de pollo, pierna, cocida	536	F. Carnes y derivados
Carne de pollo, pierna, frita	537	F. Carnes y derivados
Carne de res, cadera, frita	538	F. Carnes y derivados
Carne de res, churrasco, asado	539	F. Carnes y derivados
Carne de res, gorda	540	F. Carnes y derivados
Carne de res, lomo, cocida	541	F. Carnes y derivados
Carne de res, magra	542	F. Carnes y derivados
Carne de res, molida	543	F. Carnes y derivados
Carne de res, pierna	544	F. Carnes y derivados
Carne de res, semigorda	545	F. Carnes y derivados
Carne de res, sobrebarriga, cocida	546	F. Carnes y derivados
Carne de ternera, magra	547	F. Carnes y derivados
Carne de tortuga	548	F. Carnes y derivados
Chicharrón de cerdo	549	F. Carnes y derivados
Chorizo de pollo	550	F. Carnes y derivados
Chorizo, ahumado	551	F. Carnes y derivados
Chunchullo de res	552	F. Carnes y derivados
Chunchullo de res, cocido y frito	553	F. Carnes y derivados
Corazón de cordero	554	F. Carnes y derivados
Corazón de pollo	555	F. Carnes y derivados
Corazón de res	556	F. Carnes y derivados
Corazón de res, cocido y frito	557	F. Carnes y derivados
Costilla de cerdo, ahumada	558	F. Carnes y derivados

Nombre del Alimento	Código consecutivo	Grupo
Costilla de res	559	F. Carnes y derivados
Costillar de pavo	560	F. Carnes y derivados
Filete crudo de cerdo	561	F. Carnes y derivados
Filete crudo de conejo	562	F. Carnes y derivados
Filete de conejo y cerdo reestructurado enzimáticamente	563	F. Carnes y derivados
Hamburguesa de res	564	F. Carnes y derivados
Hígado de cerdo	565	F. Carnes y derivados
Hígado de conejo	566	F. Carnes y derivados
Hígado de cordero	567	F. Carnes y derivados
Hígado de pollo	568	F. Carnes y derivados
Hígado de pollo, cocido	569	F. Carnes y derivados
Hígado de res	570	F. Carnes y derivados
Hígado de res, asado	571	F. Carnes y derivados
Hígado de res, cocido y frito	572	F. Carnes y derivados
Hígado de res, frito	573	F. Carnes y derivados
Hueso carnudo	574	F. Carnes y derivados
Jamón	575	F. Carnes y derivados
Jamón de chigüiro	576	F. Carnes y derivados
Jamón tipo sandwich	577	F. Carnes y derivados
Jamón tipo York	578	F. Carnes y derivados
Lengua de res	579	F. Carnes y derivados
Menudencias de pollo	580	F. Carnes y derivados
Menudo de res	581	F. Carnes y derivados
Menudo de res, cocido	582	F. Carnes y derivados
Molleja de pollo	583	F. Carnes y derivados
Molleja de pollo, cocida	584	F. Carnes y derivados
Mortadela de pollo	585	F. Carnes y derivados
Mortadela de res	586	F. Carnes y derivados
Pajarilla de res	587	F. Carnes y derivados
Pajarilla de res, cocida y frita	588	F. Carnes y derivados
Pata de res	589	F. Carnes y derivados
Pollo, residuos grasos	590	F. Carnes y derivados
Rabadilla de pavo	591	F. Carnes y derivados
Riñón de cerdo	592	F. Carnes y derivados
Riñón de conejo	593	F. Carnes y derivados
Riñón de cordero	594	F. Carnes y derivados
Riñón de res	595	F. Carnes y derivados
Riñón de res, cocido y frito	596	F. Carnes y derivados
Salchicha	597	F. Carnes y derivados
Salchicha de pollo	598	F. Carnes y derivados

Lista de alimentos TCAC 2015

Nombre del Alimento	Código consecutivo	Grupo
Salchicha de res y cerdo	599	F. Carnes y derivados
Salchicha de ternera, tipo europeo	600	F. Carnes y derivados
Salchicha estándar	601	F. Carnes y derivados
Salchicha, ahumada	602	F. Carnes y derivados
Salchicha, europea, tipo cocktail	603	F. Carnes y derivados
Salchicha, premium	604	F. Carnes y derivados
Salchicha, seleccionada	605	F. Carnes y derivados
Salchicha, seleccionada, tipo perro	606	F. Carnes y derivados
Salchicha, tipo Frankfurt	607	F. Carnes y derivados
Salchicha, tipo perro	608	F. Carnes y derivados
Salchicha, tipo suizo	609	F. Carnes y derivados
Salchichón	610	F. Carnes y derivados
Salchichón cervecero	611	F. Carnes y derivados
Salchineta, seleccionada	612	F. Carnes y derivados
Sesos de res	613	F. Carnes y derivados
Sesos de res, cocidos	614	F. Carnes y derivados
Tocino de cerdo	615	F. Carnes y derivados
Tocino de cerdo, cocido	616	F. Carnes y derivados
Tocino de cerdo, salteado	617	F. Carnes y derivados
Ubre de vaca	618	F. Carnes y derivados
Vísceras rojas de pollo, cocidas	619	F. Carnes y derivados
Crema de leche	620	G. Leche y derivados
Cuajada	621	G. Leche y derivados
Helado de crema	622	G. Leche y derivados
Helado de leche	623	G. Leche y derivados
Kumis entero con dulce	624	G. Leche y derivados
Lactosuero	625	G. Leche y derivados
Leche de cabra, entera, cruda	626	G. Leche y derivados
Leche de vaca, condensada, azucarada	627	G. Leche y derivados
Leche de vaca, descremada, en polvo	628	G. Leche y derivados
Leche de vaca, descremada, pasteurizada	629	G. Leche y derivados
Leche de vaca, entera, cruda	630	G. Leche y derivados
Leche de vaca, entera, en polvo	631	G. Leche y derivados
Leche de vaca, entera, pasteurizada	632	G. Leche y derivados
Leche de vaca, evaporada	633	G. Leche y derivados
Leche de vaca, hervida	634	G. Leche y derivados
Queso amarillo, para untar	635	G. Leche y derivados
Queso butirro	636	G. Leche y derivados
Queso campesino	637	G. Leche y derivados
Queso costeño	638	G. Leche y derivados

Nombre del Alimento	Código consecutivo	Grupo
Queso de pasta hilada, semigraso	639	G. Leche y derivados
Queso doble crema	640	G. Leche y derivados
Queso tipo cottage, con crema	641	G. Leche y derivados
Queso tipo cottage, sin crema	642	G. Leche y derivados
Queso tipo holandés	643	G. Leche y derivados
Queso tipo mozzarella	644	G. Leche y derivados
Queso tipo parmesano	645	G. Leche y derivados
Queso tipo roquefort	646	G. Leche y derivados
Queso, tipo Camembert	647	G. Leche y derivados
Suero costeño	648	G. Leche y derivados
Yogurt entero, con dulce	649	G. Leche y derivados
Yogurt entero, con dulce, con cultivos probióticos	650	G. Leche y derivados
Agua de cebada	651	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)
Agua de coco	652	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)
Aromática de jengibre y limoncillo	653	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)
Avena, bebida con agua	654	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)
Café tostado, infusión al 6%, sin azúcar	655	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)
Cerveza, 4% de alcohol	656	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)
Chicha, 4% de alcohol	657	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)
Gaseosa	658	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)
Guanabana, maduro, jugo	659	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)
Guarapo, 3% de alcohol	660	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)
Guayaba, maduro, jugo	661	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)
Lulo, maduro, jugo	662	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)
Mora, maduro, jugo	663	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)
Néctar de albaricoque	664	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)
Néctar de durazno	665	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)
Néctar de guayaba	666	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)
Néctar de mango	667	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)
Néctar de manzana	668	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)
Néctar de pera	669	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)
Sabajón de tomate de árbol amarillo	670	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)
Sabajón de tomate de árbol morón	671	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)
Té, infusión sin azúcar	672	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)
Tomate de árbol, maduro, jugo	673	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)
Huevo de codorniz	674	J. Huevos y derivados
Huevo de gallina	675	J. Huevos y derivados
Huevo de gallina, clara	676	J. Huevos y derivados
Huevo de gallina, cocido	677	J. Huevos y derivados
Huevo de gallina, en polvo	678	J. Huevos y derivados

Lista de alimentos TCAC 2015

Nombre del Alimento	Código consecutivo	Grupo
Huevo de gallina, frito	679	J. Huevos y derivados
Huevo de gallina, revuelto	680	J. Huevos y derivados
Huevo de gallina, tibio	681	J. Huevos y derivados
Huevo de gallina, yema	682	J. Huevos y derivados
Huevo de iguana	683	J. Huevos y derivados
Huevo de pata	684	J. Huevos y derivados
Huevo de pava	685	J. Huevos y derivados
Huevo de tortuga	686	J. Huevos y derivados
Arroz de leche	687	K. Productos azucarados
Azúcar, blanco	688	K. Productos azucarados
Azúcar, moreno	689	K. Productos azucarados
Bagazo de caña de azúcar	690	K. Productos azucarados
Bocadillo	691	K. Productos azucarados
Bocadillo, veleño	692	K. Productos azucarados
Bombón de coco	693	K. Productos azucarados
Caramelos blandos	694	K. Productos azucarados
Caramelos duros	695	K. Productos azucarados
Chocolate, aliñado	696	K. Productos azucarados
Chocolate, bolas, con panela	697	K. Productos azucarados
Chocolate, con azúcar	698	K. Productos azucarados
Chocolate, con azúcar y leche	699	K. Productos azucarados
Chocolatina	700	K. Productos azucarados
Chucula	701	K. Productos azucarados
Cocadas de panela	702	K. Productos azucarados
Coco azucarado y deshidratado	703	K. Productos azucarados
Dulce de borjój	704	K. Productos azucarados
Dulce de jengibre	705	K. Productos azucarados
Dulce de leche	706	K. Productos azucarados
Dulce de lulo	707	K. Productos azucarados
Goma de mascar	708	K. Productos azucarados
Helado de agua	709	K. Productos azucarados
Manjar blanco	710	K. Productos azucarados
Manjar del valle, combinado	711	K. Productos azucarados
Mantecada	712	K. Productos azucarados
Masmelos	713	K. Productos azucarados
Melaza	714	K. Productos azucarados
Melocotón en almíbar	715	K. Productos azucarados
Mermelada	716	K. Productos azucarados
Mermelada de chamba	717	K. Productos azucarados
Miel de abejas	718	K. Productos azucarados

Nombre del Alimento	Código consecutivo	Grupo
Miel de abejas, vírgen	719	K. Productos azucarados
Miel de caña de azúcar	720	K. Productos azucarados
Panela	721	K. Productos azucarados
Panelita de leche	722	K. Productos azucarados
Uchuva, almíbar	723	K. Productos azucarados
Achiote	724	L. Misceláneos
Aloe vera, mucílago	725	L. Misceláneos
Café, descafeinado	726	L. Misceláneos
Café, molido	727	L. Misceláneos
Café, molido, alta tostiión	728	L. Misceláneos
Café, molido, baja tostiión	729	L. Misceláneos
Caldo de carne, deshidratado	730	L. Misceláneos
Chocolate, amargo	731	L. Misceláneos
Cocoa, desengrasada	732	L. Misceláneos
Hierbabuena, hojas	733	L. Misceláneos
Hojas de limoncillo	734	L. Misceláneos
Jengibre, hojas	735	L. Misceláneos
Jengibre, raíz	736	L. Misceláneos
Laurel	737	L. Misceláneos
Levadura prensada	738	L. Misceláneos
Mostaza	739	L. Misceláneos
Pan de abejas	740	L. Misceláneos
Polen húmedo	741	L. Misceláneos
Polen seco	742	L. Misceláneos
Sal	743	L. Misceláneos
Té, hojas	744	L. Misceláneos
Vinagre	745	L. Misceláneos
Arequipe, con adición de sucralosa y polidextrosa	746	N. Alimentos para regímenes especiales
Chorizo de pollo, con sustitución de grasa por maltodextrina	747	N. Alimentos para regímenes especiales
Dulce de leche, con cultivos probióticos	748	N. Alimentos para regímenes especiales
Dulce de leche, con cultivos probióticos e inulina	749	N. Alimentos para regímenes especiales
Dulce de leche, con inulina	750	N. Alimentos para regímenes especiales
Galletas de avena, con fibra	751	N. Alimentos para regímenes especiales
Harina de banano, enriquecida con hierro, zinc y ácido fólico	752	N. Alimentos para regímenes especiales
Harina de panadería, libre de gluten	753	N. Alimentos para regímenes especiales
Jugo de naranja, con adición de colágeno	754	N. Alimentos para regímenes especiales
Mayonesa, baja en grasa	755	N. Alimentos para regímenes especiales
Mermelada de chamba, con sacarosa y Stevia	756	N. Alimentos para regímenes especiales
Minicakes, con fibra	757	N. Alimentos para regímenes especiales
Queso de pasta hilada, semigraso, con fibra	758	N. Alimentos para regímenes especiales

Lista de alimentos TCAC 2015

Nombre del Alimento	Código consecutivo	Grupo
Queso fresco, con fructooligosacáridos	759	N. Alimentos para regímenes especiales
Salchicha de pollo, con sustitución de grasa por maltodextrina	760	N. Alimentos para regímenes especiales
Yogurt de leche de cabra y vaca, semidescremado	761	N. Alimentos para regímenes especiales
Yogurt de leche de cabra y vaca, semidescremado, endulzado con Stevia y almíbar de mango, con avena	762	N. Alimentos para regímenes especiales
Yogurt entero con Stevia, con cultivos probióticos	763	N. Alimentos para regímenes especiales
Yogurt entero, con sacarosa y Stevia	764	N. Alimentos para regímenes especiales
Yogurt entero, con sacarosa y Stevia, con cultivos probióticos	765	N. Alimentos para regímenes especiales
Yogurt entero, con Stevia	766	N. Alimentos para regímenes especiales
Yogurt entero, endulzado con fructosa, con bacterias ácido lácticas encapsuladas	767	N. Alimentos para regímenes especiales
Yogurt entero, endulzado con fructosa, con bacterias ácido lácticas encapsuladas y noni	768	N. Alimentos para regímenes especiales
Yogurt entero, endulzado con Stevia, con bebida de soya, inulina y carambolo	769	N. Alimentos para regímenes especiales
Aky, fruta, pulpa	770	P. Alimentos nativos
Banano chiro, pulpa	771	P. Alimentos nativos
Cacao silvestre, fruta, pulpa	772	P. Alimentos nativos
Cacao silvestre, fruta, semilla	773	P. Alimentos nativos
Cactus, tallo, pulpa	774	P. Alimentos nativos
Camu Camu, fruta, pulpa	775	P. Alimentos nativos
Canangucha, fruta, pulpa	776	P. Alimentos nativos
Cancharana, fruta, pulpa	777	P. Alimentos nativos
Cardón, fruta, asada	778	P. Alimentos nativos
Carurú, hoja	779	P. Alimentos nativos
Carurú, hoja, cocinada	780	P. Alimentos nativos
Casabe, arepa	781	P. Alimentos nativos
Cereza, japai, fruta	782	P. Alimentos nativos
Chicozapote, maduro, pulpa	783	P. Alimentos nativos
Chigua, almendra	784	P. Alimentos nativos
Ciruela joba, pulpa	785	P. Alimentos nativos
Coco Inayá, fruta	786	P. Alimentos nativos
Coco Inayá, fruta, cocinada	787	P. Alimentos nativos
Cocona, fruta, epidermis	788	P. Alimentos nativos
Cocona, fruta, pulpa	789	P. Alimentos nativos
Cocona, fruta, semilla	790	P. Alimentos nativos
Concha caimán, fruta	791	P. Alimentos nativos
Copoazú, fruto entero	792	P. Alimentos nativos
Copoazú, pulpa	793	P. Alimentos nativos
Cucurito, fruta	794	P. Alimentos nativos
Cucurito, fruta, cocinada	795	P. Alimentos nativos
Ductú dulce, raíz	796	P. Alimentos nativos
Ductú dulce, raíz, cocinada	797	P. Alimentos nativos

Nombre del Alimento	Código consecutivo	Grupo
Ductú simple, raíz	798	P. Alimentos nativos
Ductú simple, raíz, cocinada	799	P. Alimentos nativos
Duri, tallo	800	P. Alimentos nativos
Emi, fruta	801	P. Alimentos nativos
Goma de Camu Camu	802	P. Alimentos nativos
Guamara, fruta, cocida	803	P. Alimentos nativos
Guayaba de morrocoy, fruta	804	P. Alimentos nativos
Harina de canangucha	805	P. Alimentos nativos
Harina de mangle rojo	806	P. Alimentos nativos
Harina de platanito	807	P. Alimentos nativos
Harina de sagú	808	P. Alimentos nativos
Harina de semillas de calabazo	809	P. Alimentos nativos
Hutes, papa criolla fermentada	810	P. Alimentos nativos
Iguaraya, fruta, pulpa	811	P. Alimentos nativos
Inayá, fruta	812	P. Alimentos nativos
Inayá, fruta, cocinada	813	P. Alimentos nativos
Inchi, fruta, pulpa	814	P. Alimentos nativos
Jovito, fruta	815	P. Alimentos nativos
Kayuus, fruta, pulpa	816	P. Alimentos nativos
Lulito, fruta	817	P. Alimentos nativos
Lulito, fruta, cocinada	818	P. Alimentos nativos
Malanga blanca, tubérculo	819	P. Alimentos nativos
Malanga rosada, tubérculo	820	P. Alimentos nativos
Malanga, tubérculo	821	P. Alimentos nativos
Mamo	822	P. Alimentos nativos
Manibara, insecto	823	P. Alimentos nativos
Manibara, insecto, cocinado	824	P. Alimentos nativos
Mañoco	825	P. Alimentos nativos
Maputo	826	P. Alimentos nativos
Mermelada de Camu Camu	827	P. Alimentos nativos
Níspero del Japón, maduro, pulpa	828	P. Alimentos nativos
Níspero del monte, fruta	829	P. Alimentos nativos
Nuez caldereña, molida	830	P. Alimentos nativos
Pepinillo, fruta	831	P. Alimentos nativos
Perico	832	P. Alimentos nativos
Piña india blanca	833	P. Alimentos nativos
Piña uva hartón	834	P. Alimentos nativos
Pringamosa, tallo, pulpa	835	P. Alimentos nativos
Seje, fruta	836	P. Alimentos nativos
Seje, fruta, cocinada	837	P. Alimentos nativos

Nombre del Alimento	Código consecutivo	Grupo
Siiria, fruta	838	P. Alimentos nativos
Toco naranjito, fruta, pulpa	839	P. Alimentos nativos
Toco negro, fruta, pulpa	840	P. Alimentos nativos
Trupillo, fruta, zumo	841	P. Alimentos nativos
Tuna, fruta, pulpa	842	P. Alimentos nativos
Tuna, madura, fruta, pulpa	843	P. Alimentos nativos
Umuy, almendra	844	P. Alimentos nativos
Wasai, fruta	845	P. Alimentos nativos
Wasai, fruta, cocinada	846	P. Alimentos nativos
Weya	847	P. Alimentos nativos
Wuapo	848	P. Alimentos nativos
Yaca, fruta, pulpa	849	P. Alimentos nativos
Yaca, fruta, semilla	850	P. Alimentos nativos
Leche materna	851	Q. Alimentos infantiles
Almidón agrio de yuca	852	R. Alimentos manufacturados
Almidón de achira	853	R. Alimentos manufacturados
Almidón de arracacha	854	R. Alimentos manufacturados
Almidón de maíz	855	R. Alimentos manufacturados
Almidón de malanga	856	R. Alimentos manufacturados
Almidón de yuca	857	R. Alimentos manufacturados
Almidón nativo de ñame	858	R. Alimentos manufacturados
Bebida con leche y avena, pasteurizada, sabor canela	859	R. Alimentos manufacturados
Bebida con leche y avena, pasteurizada, sabor natural	860	R. Alimentos manufacturados
Bienestarina® Líquida sabor fresa	861	R. Alimentos manufacturados
Bienestarina® Líquida sabor frutos verdes	862	R. Alimentos manufacturados
Bienestarina Más®	863	R. Alimentos manufacturados
Bienestarina Más® sabor fresa	864	R. Alimentos manufacturados
Bienestarina Más® sabor vainilla	865	R. Alimentos manufacturados
Butifarra, comercial	866	R. Alimentos manufacturados
Butifarra, premium	867	R. Alimentos manufacturados
Carimañonas de yuca con queso, comercial	868	R. Alimentos manufacturados
Champiñón, procesado	869	R. Alimentos manufacturados
Crema deshidrata de Moringa Oleifera Lam, sabor pollo	870	R. Alimentos manufacturados
Fariña, harina de yuca	871	R. Alimentos manufacturados
Gelatina, polvo con azúcar	872	R. Alimentos manufacturados
Harina compuesta de brócoli, garbanzo y trigo	873	R. Alimentos manufacturados
Harina compuesta de maíz, quinua y arroz	874	R. Alimentos manufacturados
Harina de achira	875	R. Alimentos manufacturados
Harina de achira roja	876	R. Alimentos manufacturados
Harina de ahuyama	877	R. Alimentos manufacturados

Nombre del Alimento	Código consecutivo	Grupo
Harina de algarrobo	878	R. Alimentos manufacturados
Harina de arracacha	879	R. Alimentos manufacturados
Harina de banano	880	R. Alimentos manufacturados
Harina de carne de caracol	881	R. Alimentos manufacturados
Harina de chontaduro	882	R. Alimentos manufacturados
Harina de cidra	883	R. Alimentos manufacturados
Harina de guayaba	884	R. Alimentos manufacturados
Harina de la semilla del árbol de pan	885	R. Alimentos manufacturados
Harina de papa	886	R. Alimentos manufacturados
Harina de papa criolla, sin cáscara	887	R. Alimentos manufacturados
Harina de plátano	888	R. Alimentos manufacturados
Harina de plátano, sin pelar	889	R. Alimentos manufacturados
Harina de quinua	890	R. Alimentos manufacturados
Harina de semilla de mango, desengrasada	891	R. Alimentos manufacturados
Jarabe de yacón	892	R. Alimentos manufacturados
Mezcla de bienestarina y harina de guayaba	893	R. Alimentos manufacturados
Mezcla lista para croquetas vegetARIANAS	894	R. Alimentos manufacturados
Mezcla para pancakes	895	R. Alimentos manufacturados
Nutrigest®	896	R. Alimentos manufacturados
Polvo de Moringa	897	R. Alimentos manufacturados
Sopa instantánea a base de harina de carne de caracol	898	R. Alimentos manufacturados
Antipasto de estípiteS de Shiitake	899	S. Alimentos preparados
Antipasto de pileoS de Shiitake	900	S. Alimentos preparados
Avena molida, bebida	901	S. Alimentos preparados
Bollo de mazorca	902	S. Alimentos preparados
Bollo de plátano	903	S. Alimentos preparados
Bollo de yuca	904	S. Alimentos preparados
Bollo limpio	905	S. Alimentos preparados
Butifarra	906	S. Alimentos preparados
Chili con carne	907	S. Alimentos preparados
Chocolate, bebida con agua y leche	908	S. Alimentos preparados
Cucas	909	S. Alimentos preparados
Empanada de guiso	910	S. Alimentos preparados
Empanada de pipián	911	S. Alimentos preparados
Envuelto de colada	912	S. Alimentos preparados
Envuelto de maduro	913	S. Alimentos preparados
Envuelto de mute	914	S. Alimentos preparados
Fécula de maíz, bebida con leche y azúcar	915	S. Alimentos preparados
Gelatina de pata	916	S. Alimentos preparados
Gelatina, preparada	917	S. Alimentos preparados

Nombre del Alimento	Código consecutivo	Grupo
Guacamole	918	S. Alimentos preparados
Hamburguesa	919	S. Alimentos preparados
Hamburguesa de carne	920	S. Alimentos preparados
Hamburguesa de carne con cáscara de plátano	921	S. Alimentos preparados
Hamburguesa de carne de caracol y carne de res	922	S. Alimentos preparados
Pan de yuca	923	S. Alimentos preparados
Salsa de tomate	924	S. Alimentos preparados
Sancocho	925	S. Alimentos preparados
Sopa de arroz	926	S. Alimentos preparados
Sopa de tortillas	927	S. Alimentos preparados
Tamal de maíz	928	S. Alimentos preparados
Tamal de maíz pilado	929	S. Alimentos preparados
Tamal de maíz y guiso	930	S. Alimentos preparados
Tamal de pipián	931	S. Alimentos preparados
Ajonjolí	932	T. Leguminosas y derivados
Arveja seca	933	T. Leguminosas y derivados
Arveja verde seca, cocida	934	T. Leguminosas y derivados
Bebida de soya	935	T. Leguminosas y derivados
Bebida de soya fermentada	936	T. Leguminosas y derivados
Fríjol blanco	937	T. Leguminosas y derivados
Fríjol cabecita negra	938	T. Leguminosas y derivados
Fríjol canavalia	939	T. Leguminosas y derivados
Fríjol caraota	940	T. Leguminosas y derivados
Fríjol cargamanto	941	T. Leguminosas y derivados
Fríjol cargamanto rosado	942	T. Leguminosas y derivados
Fríjol cargamanto, cocido	943	T. Leguminosas y derivados
Fríjol guandul	944	T. Leguminosas y derivados
Fríjol mungo	945	T. Leguminosas y derivados
Fríjol nima	946	T. Leguminosas y derivados
Fríjol radical	947	T. Leguminosas y derivados
Fríjol rojo	948	T. Leguminosas y derivados
Fríjol sangretoro	949	T. Leguminosas y derivados
Fríjol verde	950	T. Leguminosas y derivados
Fríjol verde, cocido	951	T. Leguminosas y derivados
Garbanzo	952	T. Leguminosas y derivados
Garbanzo, cocido	953	T. Leguminosas y derivados
Haba seca	954	T. Leguminosas y derivados
Haba verde	955	T. Leguminosas y derivados
Harina de fríjol mungo	956	T. Leguminosas y derivados
Harina de soya	957	T. Leguminosas y derivados

Nombre del Alimento	Código consecutivo	Grupo
Lenteja	958	T. Leguminosas y derivados
Lenteja real	959	T. Leguminosas y derivados
Lenteja, cocida	960	T. Leguminosas y derivados
Maní	961	T. Leguminosas y derivados
Maní tostado	962	T. Leguminosas y derivados
Nuez de Brasil	963	T. Leguminosas y derivados
Soya	964	T. Leguminosas y derivados
Soya, afrecho	965	T. Leguminosas y derivados
Soya, tostada y molida	966	T. Leguminosas y derivados
Tofú	967	T. Leguminosas y derivados

TABLA DE IDENTIFICACIÓN DE ALIMENTOS TCAC 2015



Código	Código provisional	Grupo	Nombre	Genérico	Tipo	Variedad	Parte	Maduración
A 9	1	A. Cereales y derivados	Almojábana, bogotana	Almojábana	Bogotana			
A 10	2	A. Cereales y derivados	Almojábana, vallecaucana	Almojábana	Vallecaucana			
A 22	3	A. Cereales y derivados	Arepa de maíz amarillo, asado	Arepa	Maíz amarillo			
A 28	4	A. Cereales y derivados	Arepa de maíz blanco trillado, asado	Arepa	Maíz blanco trillado			
A	5	A. Cereales y derivados	Arepa de maíz blanco, con sal	Arepa	Con sal	Mezcla de marcas nacionales		
A	6	A. Cereales y derivados	Arepa de maíz blanco, sin sal	Arepa	Sin sal	Mezcla de marcas nacionales		
A	7	A. Cereales y derivados	Arepa de maíz, asado	Arepa	Maíz	Mezcla de marcas nacionales		
A	8	A. Cereales y derivados	Arepa, con queso	Arepa	Con queso	Mezcla de marcas nacionales		
A 25	9	A. Cereales y derivados	Arepa, frita	Arepa	Frita	Mezcla de marcas nacionales		
	10	A. Cereales y derivados	Arroz blanco, cocido	Arroz	Blanco	Mezcla de marcas nacionales	Grano	
A	11	A. Cereales y derivados	Arroz blanco, crudo	Arroz	Blanco pulido	Mezcla de marcas nacionales	Grano	
A 61	12	A. Cereales y derivados	Arroz integral, crudo	Arroz	Integral	Mezcla de marcas nacionales	Grano entero	
A	13	A. Cereales y derivados	Arroz, de primera calidad, crudo	Arroz	Blanco		Grano	
A	14	A. Cereales y derivados	Avena en hojuelas	Avena	Hojuelas	Mezcla de marcas nacionales	hojuelas	
A 90	15	A. Cereales y derivados	Avena importada, crudo	Avena	Importada		Grano entero	
	16	A. Cereales y derivados	Avena nacional, crudo	Avena	Nacional		Grano entero	
A	17	A. Cereales y derivados	Avena nacional, crudo, molida	Avena	Nacional		Grano entero	
A	18	A. Cereales y derivados	Brownie cubierto con chocolate	Brownie	Chocolate			
A	19	A. Cereales y derivados	Brownie, con cubierta de chocolate, relleno de arequipe	Brownie	Chocolate y arequipe			
A 129	20	A. Cereales y derivados	Cebada perlada	Cebada	Perlada		Grano	
A	21	A. Cereales y derivados	Cebada, molida	Cebada			Grano entero	
A 152	22	A. Cereales y derivados	Claro de maíz, cocido	Maíz	Claro		Claro	
A	23	A. Cereales y derivados	Croissant, horneado	Croissant			Entero	
A 154	24	A. Cereales y derivados	Cuchuco de cebada, triturado	Cuchuco	Cebada		Grano entero	
A 155	25	A. Cereales y derivados	Cuchuco de trigo, triturado	Cuchuco	Trigo		Grano entero	
A	26	A. Cereales y derivados	Fécula de maíz, precocido, secado	Fécula	Maíz		Grano	
A	27	A. Cereales y derivados	Galleta	Galleta			Entero	
A	28	A. Cereales y derivados	Galleta, con harina de guayaba	Galleta	Con harina de guayaba		Galleta entera	
	29	A. Cereales y derivados	Galleta, con sustitución de harina de trigo por harina de quinua	Galleta	Con sustitución de harina de trigo por harina de quinua		Galleta entera	
	30	A. Cereales y derivados	Galleta, cracker	Galleta	Craker		Galleta entera	
	31	A. Cereales y derivados	Galleta, de harina de trigo, fécula de maíz y quinua	Galleta	Con harina de trigo y fécula de maíz con quinua		Galleta entera	
A	32	A. Cereales y derivados	Galleta, de soda	Galleta	De soda		Galleta entera	
A	33	A. Cereales y derivados	Galleta, dulce	Galleta	Dulce		Galleta entera	
A	34	A. Cereales y derivados	Galleta, dulce, con relleno	Galleta	Sandwich		Galleta entera	
A	35	A. Cereales y derivados	Galleta, dulce, wafer	Galleta	Wafer		Galleta entera	
	36	A. Cereales y derivados	Galletas, con sustitución de trigo por harina de semillas de guayaba	Galleta	Con sustitución de harina de trigo por harina de semillas de guayaba		Galleta entera	
	37	A. Cereales y derivados	Galletas, de harina de trigo	Galleta	De harina de trigo		Galleta entera	
	38	A. Cereales y derivados	Galletas, de harina de trigo y fécula de maíz	Galleta	De harina de trigo y fécula de maíz con quinua		Galleta entera	
	39	A. Cereales y derivados	Harina de arroz	Harina	Arroz			

Tabla de identificación de alimentos TCAC 2015

Proceso I	Proceso II	Proceso III	Proceso IV	Nombre regional o alternativo	Genero	Especie	Variedad	Fuente bibliográfica	Origen de las muestras	Mensaje
Mezclado	Amasado	Horneado						173	No reporta	
Mezclado	Amasado	Horneado						173	No reporta	
Cocido	Molido	Amasado	Asado					173	No reporta	
Cocido	Molido	Amasado	Asado					173	No reporta	
Cocido	Molido	Amasado	Asado				Mezcla de marcas nacionales	320	Muestra nacional	Mezcla de marcas nacionales
Cocido	Molido	Amasado	Asado				Mezcla de marcas nacionales	320	Muestra nacional	Mezcla de marcas nacionales
Cocido	Molido	Amasado	Asado					9	Muestra Comercial	
Mezclado	Amasado	Cocido						166	Muestra Comercial	
Cocido	Molido	Amasado	Freido					173	No reporta	
Descascarillado	Pulido	Cocido			Oryza	sativa	Mezcla de marcas nacionales	320	Muestra nacional	Arroz, agua, aceite
descascarillado	Pulido				Oryza	sativa		184, 173, 327	Muestra Comercial	
Limpieza					Oryza	sativa L.		173	No reporta	
descascarillado	Pulido				Oryza	sativa		184, 225	Muestra Comercial	
Trillado	Estruido				Avena	sativa	Mezcla de marcas nacionales	320	Muestra nacional	Mezcla de marcas nacionales
Limpieza	Aplastado				Avena	sativa L.		199, 173, 327	No reporta	
Limpieza	Aplastado				Avena	sativa L.		173	No reporta	
Trillado	Molido	Tamizado			Avena	sativa L.		157	Mosquera-Cundinamarca	
Mezclado	Amasado	Horneado	Cubierto de chocolate					166	Muestra comercial	
Mezclado	Amasado	Horneado	Relleno de arequipe, cubierto de chocolate					166	Muestra comercial	
Limpieza					Hordeum	vulgare L.		173	No reporta	
Limpieza	Molido				Hordeum	vulgare		199	Mosquera-Cundinamarca	
Cocido	Filtrado				Hordeum	vulgare L.		173	No reporta	
Mezclado	Amasado	Horneado						166	Muestra comercial	
Limpieza	Triturado				Hordeum	vulgare L.		173	No reporta	
Limpieza	Triturado							173	No reporta	
Precocido	Extruido	Secado						166	Muestra comercial	
Mezclado	Amasado	Horneado						22	No reporta	
Lavado de fruta	Extracción de pulpa y Secado	Mezclado	Amasado y horneado					22	Muestra comercial	
Mezclado	Reposo	Moldeo	Horneado					238	Tunja (Boyacá)	
Obtención								130	Tunja (Boyacá)	Muestra comercial.
Mezclado y cremado	Amasado y homogeneización	Moldeo	Horneado					228	Bogotá	
Mezclado	Amasado	Horneado						166, 173, 320	Muestra comercial	
Mezclado	Amasado	Horneado						166, 320	Muestra comercial	
Mezclado	Horneado	Relleno	Union de tajadas					166, 320	Muestra comercial	
Mezclado	Amasado	Horneado						166	Muestra comercial	
Mezclado	Reposo	Moldeo	Horneado					238	Tunja (Boyacá)	
Mezclado	Amasado y reposo	Moldeo	Horneado					255	Tunja (Boyacá)	
Mezclado y cremado	Amasado y homogeneización	Moldeo	Horneado					228	Bogotá	
Limpieza	Secado	Molido			Oryza	sativa		219	Muestra comercial	

Código	Código provisional	Grupo	Nombre	Genérico	Tipo	Variedad	Parte	Maduración
A 240	40	A. Cereales y derivados	Harina de centeno de primera	Harina	Centeno de primera			
	41	A. Cereales y derivados	Harina de centeno de tercera	Harina	Centeno de tercera			
A 244	42	A. Cereales y derivados	Harina de maíz amarillo, grano trillado	Harina	Maíz amarillo trillado			
A 248	43	A. Cereales y derivados	Harina de maíz blanco, grano trillado	Harina	Maíz blanco			
A 251	44	A. Cereales y derivados	Harina de maíz, extra cruda	Harina	Maíz extra cruda			
A	45	A. Cereales y derivados	Harina de maíz, extra tostada	Harina	Maíz extra tostada			
A 232	46	A. Cereales y derivados	Harina de pulimento de arroz	Harina	De pulimento de arroz			
	47	A. Cereales y derivados	Harina de trigo	Harina	Trigo			
A 274	48	A. Cereales y derivados	Harina de trigo, de primera	Harina	Trigo de primera		80% del grano	
A 275	49	A. Cereales y derivados	Harina de trigo, de segunda	Harina	Trigo de segunda		15% del grano	
A 276	50	A. Cereales y derivados	Harina de trigo, de tercera	Harina	Trigo de tercera		5% del grano	
A	51	A. Cereales y derivados	Harina de trigo, importado	Harina	Trigo importado		Grano	
A	52	A. Cereales y derivados	Harina de trigo, integral	Harina	Integral de trigo		Endospermo	
	53	A. Cereales y derivados	Harina de trigo, para panificación	Harina	Trigo para panificación		Grano	
A 292	54	A. Cereales y derivados	Hojaldre, horneado	Hojaldre	De harina de trigo			
B641	55	A. Cereales y derivados	Hojuelas de maíz	Hojuelas de maíz	Soplado		Grano	
A	56	A. Cereales y derivados	Maíz amarillo, pulverizado	Maíz	Amarillo pulverizado		Grano	
A	57	A. Cereales y derivados	Maíz amarillo, trillado	Maíz	Amarillo trillado		Grano	
A 323	58	A. Cereales y derivados	Maíz blanco	Maíz	Blanco	Blanco	Grano entero	
A 331	59	A. Cereales y derivados	Maíz blanco, trillado	Maíz	Blanco trillado	Blanco	Grano	
A	60	A. Cereales y derivados	Maíz común, desgranado	Maíz	Común		Grano	
A 343	61	A. Cereales y derivados	Maíz maravilla	Maíz	Maravilla		Grano	
A 353	62	A. Cereales y derivados	Maíz mijo	Maíz	Mijo		Grano entero	
A 357	63	A. Cereales y derivados	Maíz mute, cocido	Maíz	Mute		Grano	
A	64	A. Cereales y derivados	Maíz opaco	Maíz	Opaco		Grano	
A 321	65	A. Cereales y derivados	Maíz opaco, amarillo	Maíz	Opaco amarillo	Opaco	Grano	
A 365	66	A. Cereales y derivados	Maíz pira	Maíz	Pira	Pira	Grano	
A 366	67	A. Cereales y derivados	Maíz porva	Maíz	Porva	Porva	Grano entero	
A 343	68	A. Cereales y derivados	Maíz tierno	Maíz	Tierno		Grano entero	
A 377	69	A. Cereales y derivados	Masa de maíz	Masa	Maíz blanco trillado		Grano	
A 402	70	A. Cereales y derivados	Mogolla	Mogolla				
A 451	71	A. Cereales y derivados	Mogolla integral	Mogolla	Integral con harina de trigo de segunda y tercera			
A 403	72	A. Cereales y derivados	Mojicón	Mojicón				
A	73	A. Cereales y derivados	Pan	Pan				
A	74	A. Cereales y derivados	Pan blanco	Pan	De harina de trigo de primera			
	75	A. Cereales y derivados	Pan con harina de trigo y harina de quinua	Pan con harina de quinua	Pan			
A 424	76	A. Cereales y derivados	Pan de centeno	Pan	De harina de primera			
A 428	77	A. Cereales y derivados	Pan de dulce	Pan	De dulce			
A	78	A. Cereales y derivados	Pan de leche	Pan	Leche			
A 432	79	A. Cereales y derivados	Pan de queso	Pan	Maíz y queso			
A 434	80	A. Cereales y derivados	Pan de sal	Pan	De sal			
	81	A. Cereales y derivados	Pan elaborado con harina de trigo y harina quinua	Pan	Pan		Entero	
A	82	A. Cereales y derivados	Pan francés	Pan	Francés		Entero	
	83	A. Cereales y derivados	Pan harina de trigo	Pan	Harina de trigo		Entero	

Tabla de identificación de alimentos TCAC 2015

Proceso I	Proceso II	Proceso III	Proceso IV	Nombre regional o alternativo	Genero	Especie	Variedad	Fuente bibliográfica	Origen de las muestras	Mensaje
Limpieza	Secado	Molido			<i>Secale</i>	<i>cereale L.</i>		173	No reporta	
Limpieza	Secado	Molido			<i>Secale</i>	<i>cereale L.</i>		173	No reporta	
Desgranado	Secado	Molido	Trillado		<i>Zea</i>	<i>mays L.</i>	Amarillo	83, 173	No reporta	
Desgranado	Secado	Molido	Trillado		<i>Zea</i>	<i>mays L.</i>	Blanco	173	No reporta	
desgranado	Secado	Molido			<i>Zea</i>	<i>mays L.</i>		173	No reporta	
desgranado	Secado	Molido	Tamizado					111, 173	Muestra comercial	
Pulido	Molido				<i>Oriza</i>	<i>sativa L.</i>		173	No reporta	
					<i>Triticum spp</i>			219	Muestra comercial	
Pulido	Molido				<i>Triticum</i>	<i>aestivum L.</i>		173	No reporta	
Pulido	Molido				<i>Triticum</i>	<i>aestivum L.</i>		173	No reporta	
Pulido	Molido				<i>Triticum</i>	<i>aestivum L.</i>		173	No reporta	
Trillado	Molido				<i>Triticum</i>	<i>aestivum L.</i>		72, 73, 111, 159, 166, 201, 232, 173	Muestra Comercial	
Limpieza	Secado	Molido						111	Muestra Comercial	
Obtención								103	Bogotá	Muestra comercial.
Mezclado	Amasado	Horneado			<i>Triticum</i>	<i>aestivum L.</i>		173	No reporta	
Laminado	Tostado				<i>Zea</i>	<i>mays L.</i>		173	No reporta	
Limpieza	Moturación en seco	Pulverizado			<i>Zea</i>	<i>mays L.</i>		198	Bolívar	
Limpieza	Moturación en seco	Pulverizado			<i>Zea</i>	<i>mays L.</i>		198	Bolívar	
Limpieza					<i>Zea</i>	<i>mays L.</i>	Blanco	173	No reporta	
Limpieza	Trillado				<i>Zea</i>	<i>mays L.</i>	Blanco	173	No reporta	
Limpieza	desgranado				<i>Zea</i>	<i>mays L.</i>		31, 197, 293	Valle, Meta, Antioquia, Cundinamarca	
Limpieza								173	No reporta	
Limpieza				Maíz millo	<i>Sorghum</i>	<i>vulgare L.</i>	Glutinosum pearsoon/millo	173	No reporta	
Limpieza	Trillado	Cocido			<i>Zea</i>	<i>mays L.</i>		173	No reporta	
Limpieza					<i>Zea</i>	<i>mays L.</i>		31	Valle, Meta, Antioquia, Cundinamarca	
Limpieza					<i>Zea</i>	<i>mays L.</i>	Opaco	173	No reporta	
Limpieza					<i>Zea</i>	<i>spp.</i>	Pira	173	No reporta	
Limpieza					<i>Zea</i>	<i>mays L.</i>	Porva	173	No reporta	
Limpieza					<i>Zea</i>	<i>mays L.</i>		173	No reporta	
Limpieza					<i>Zea</i>	<i>mays L.</i>		173	No reporta	
Mezclado	Amasado	Horneado						173	No reporta	
Mezclado	Amasado	Fermentado	Horneado					173	No reporta	
Mezclado	Amasado	Horneado						173	No reporta	
Mezclado	Amasado	Fermentado	Horneado					22, 72	Muestra comercial	
Mezclado	Amasado	Fermentado	Horneado					166, 173, 320	Muestra comercial	
Mezclado	Amasado y moldeo	Fermentación	Horneado					103	Bogotá	
Mezclado	Amasado	Fermentado	Horneado					173	No reporta	
Mezclado	Amasado	Fermentado	Horneado					173, 320	No reporta	
Mezclado	Amasado	Fermentado	Horneado					166	Muestra comercial	
Mezclado	Amasado	Fermentado	Horneado					173	No reporta	
Mezclado	Amasado	Fermentado	Horneado					173	No reporta	
Secado y molienda de la quinua	Mezclado, moldeo y reposo	Amasado y moldeo	Fermentación y horneado					132	Bogotá	
Mezclado	Amasado	Fermentado	Horneado					166, 320	Muestra Comercial	
Mezclado	Amasado y moldeo	Fermentación	Horneado					103	Bogotá	

Código	Código provisional	Grupo	Nombre	Genérico	Tipo	Variedad	Parte	Maduración
A 444	84	A. Cereales y derivados	Pan integral	Pan	Trigo entero molido		Entero	
A	85	A. Cereales y derivados	Pan molde	Pan	De molde		Entero	
A	86	A. Cereales y derivados	Pan, con harina de guayaba, horneado	Pan	Con harina de guayaba		Entero	
	87	A. Cereales y derivados	Pan, con harina de quinua	Pan	Con harina de quinua		Entero	
	88	A. Cereales y derivados	Pan, con harinas de trigo y quinua, con masa ácida de quinua y cultivo iniciador	Pan	Con harina de trigo, masa ácida de quinua y cultivo iniciador		Entero	
	89	A. Cereales y derivados	Pan, con sustitución de harina de trigo por harina de quinua	Pan	Con sustitución de harina de trigo por harina de quinua		Entero	
A 417	90	A. Cereales y derivados	Pandebono	Pandebono			Entero	
A	91	A. Cereales y derivados	Pasta alimenticia	Pasta	Alimenticia			
A 482	92	A. Cereales y derivados	Pasta alimenticia de semolina	Pasta	Semolina			
A 483	93	A. Cereales y derivados	Pasta alimenticia enriquecida	Pasta	Enriquecida			
A	94	A. Cereales y derivados	Pasta alimenticia, cocido	Pasta	Alimenticia			
A	95	A. Cereales y derivados	Pasta con huevo, cocido	Pasta	Con huevo			
	96	A. Cereales y derivados	Pasta cruda, con sémola de trigo y harina de quinua	Pasta	Con sémola de trigo y harina de quinua			
A	97	A. Cereales y derivados	Pasta fina	Pasta	Fina			
	98	A. Cereales y derivados	Pasta mezcla de cereales (sémola de trigo, harina de quinua), almidón de maíz pregelatinizado, cruda	Pasta				
	99	A. Cereales y derivados	Pasta mezcla de cereales (sémola de trigo, harina de quinua) y carboximetil celulosa, cruda	Pasta	Pasta alimenticia			
A	100	A. Cereales y derivados	Ponque blanco, con cobertura de chocolate	Ponque	con cobertura De chocolate			
A	101	A. Cereales y derivados	Ponque blanco, con crema blanca y cubierta de chocolate	Ponque	Con relleno y cubierta			
A	102	A. Cereales y derivados	Ponque negro, con crema de chocolate y cubierta de chocolate blanco, con chips de chocolate	Ponque	Negro con cubierta De chocolate blanco			
A	103	A. Cereales y derivados	Ponque, con uvas pasas	Ponque	Con pasas			
A 505	104	A. Cereales y derivados	Quinua	Quinua				
A 522	105	A. Cereales y derivados	Roscas de cuajada y maíz	Roscas	De cuajada y maíz			
A 524	106	A. Cereales y derivados	Roscas de maíz	Roscas	Maíz			
A 523	107	A. Cereales y derivados	Roscas de trigo	Roscas	Trigo			
A	108	A. Cereales y derivados	Roscón, con arequipe	Roscón	De bocadillo			
A	109	A. Cereales y derivados	Roscón, con bocadillo	Roscón	De arequipe			
A 536	110	A. Cereales y derivados	Semolina	Semolina			60% del grano	
A 537	111	A. Cereales y derivados	Semolina enriquecida	Semolina	Enriquecida		60% del grano	
	112	A. Cereales y derivados	Torta, con harina de trigo	Torta	Con harina de trigo		Torta entera	
	113	A. Cereales y derivados	Torta, con harinas de arracacha y trigo	Torta	Con harina de arracacha y harina de trigo		Torta entera	
A	114	A. Cereales y derivados	Tostada	Tostada			Entera	
A	115	A. Cereales y derivados	Trigo amazónico	Trigo	Amazónico	Amazónico	Pulpa	
A 551	116	A. Cereales y derivados	Trigo blando	Trigo	Blando		Grano entero	
A	117	A. Cereales y derivados	Trigo, grano entero, molido	Trigo			Grano entero	
A	118	A. Cereales y derivados	Trigo, pulpa	Trigo			Pulpa	
	119	B. Verduras, hortalizas y derivados	Aceituna, pulpa	Aceituna			Pulpa	

Tabla de identificación de alimentos TCAC 2015

Proceso I	Proceso II	Proceso III	Proceso IV	Nombre regional o alternativo	Genero	Especie	Variedad	Fuente bibliográfica	Origen de las muestras	Mensaje
Mezclado	Amasado	Fermentado	Horneado					173, 320	No reporta	
Mezclado	Amasado	Fermentado	Horneado					71, 166	Muestra comercial	
Lavado de fruta	Extracción de pulpa y Secado	Mezclado	Amasado y horneado					22	Muestra comercial	
Mezclado	Amasado y moldeo	Fermentación	Horneado					103	Bogotá	
Mezclado	Amasado y moldeo	Fermentación	Horneado					103	Bogotá	
Mezclado	Fermentación	Amasado y reposo	Moldeo y horneado					255	Tunja (Boyacá)	
Mezclado	Amasado	Fermentado	Horneado					173	No reporta	
Dosificado	Amasado	Extruido	Secado					166, 201, 173	Muestra Comercial	
Dosificado	Amasado	Extruido	Secado	Macarrones, espaguetis, conchitas, fideos				173	No reporta	
Dosificado	Amasado	Extruido	Secado					173	No reporta	
Dosificado y amasado	Extruido	Secado	Cocido					166	Muestra comercial	
Dosificado y amasado	Extruido	Secado	Cocido					166	Muestra comercial	
Mezclado y amasado	Extrusión	Corte	Secado					221	Medellín (Antioquia)	
Dosificado	Amasado	Extruido	Secado					111	Muestra comercial	
Mezclado y amasado	Extrusión	Corte	Secado					221	Medellín (Antioquia)	
Mezclado y amasado	Extrusión	Corte	Secado					221	Medellín (Antioquia)	
Mezclado	Amasado	Horneado						166	Muestra comercial	
Mezclado	Amasado	Horneado						166	Muestra comercial	
Mezclado	Amasado	Horneado						166	Muestra comercial	
Mezclado	Amasado	Horneado						166	Muestra comercial	
	Limpieza				<i>Chenopodium</i>	quinoa Will		162, 173	232	No reporta
Mezclado	Amasado	horneado						173	No reporta	
Mezclado	Amasado	Horneado						173	No reporta	
Mezclado	Amasado	Horneado						173	No reporta	
Mezclado	Amasado	Horneado						166	Muestra comercial	
Mezclado	Amasado	Horneado						166	Muestra comercial	
Limpieza								173	No reporta	
Limpieza	Enriquecimiento							173	No reporta	
Cremado	Mezclado	Homogeneización	Horneado					82	Tunja (Boyacá)	
Cremado	Mezclado	Homogeneización	Horneado					82	Tunja (Boyacá)	
Mezclado	Amasado	Horneado		Calado				166	Muestra comercial	
Limpieza					<i>Triticum</i>	<i>aestivum</i>	Amazónico	208		
Limpieza					<i>Triticum</i>	<i>aestivum L</i>		173	No reporta	
Limpieza	Molido				<i>Triticum</i>	<i>aestivum</i>		199	Mosquera	
Limpieza					<i>Triticum</i>	<i>aestivum</i>		208		
Lavado	Extracción de pulpa			Írua	<i>Vitex</i>	<i>compresa</i>		335		

Código	Código provisional	Grupo	Nombre	Genérico	Tipo	Variedad	Parte	Maduración
B20	120	B. Verduras, hortalizas y derivados	Aceitunas, encurtido	Aceituna	Encurtido		Fruto	
B23	121	B. Verduras, hortalizas y derivados	Acelga, tallos, cruda	Acelga		Cicla L.	Tallo	
B30	122	B. Verduras, hortalizas y derivados	Acelgas, hojas, cruda	Acelga		Cicla L.	Hoja	
B33	123	B. Verduras, hortalizas y derivados	Achira, raíz, cruda	Achira			Raíz	
B	124	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ahuyama C. máxima, sin cáscara, cruda	Ahuyama			Pulpa	Madura
B	125	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ahuyama C. mixta, sin cáscara, cruda	Ahuyama			Pulpa	Madura
B	126	B. Verduras, hortalizas y derivados	Auyama, cocida	Ahuyama			Pulpa	Madura
B52	127	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ají chivato, pulpa	Ají	Chivato	Mezcla	Baya sin semillas	
B59	128	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ají pimiento rojo	Ají	Pimiento rojo	Mezcla	Baya sin semillas	
B66	129	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ajo	Ajo		Mezcla	Pulpa del diente	
B76	130	B. Verduras, hortalizas y derivados	Alcachofas, cruda	Alcachofa	Hortaliza		Flor inmadura	
B79	131	B. Verduras, hortalizas y derivados	Alcaparras, encurtido	Alcaparras	Encurtido		Flores	
B	132	B. Verduras, hortalizas y derivados	Algarrobo, crudo	Algarrobo			Parte comestible	
B	133	B. Verduras, hortalizas y derivados	Amaranto, hojas, seco	Amaranto			Hojas	
B104	134	B. Verduras, hortalizas y derivados	Apio, tallo, crudo	Apio	Hortaliza		Tallo sin hojas	
B	135	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	Arracacha	Amarilla		Pulpa	
B	136	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arracacha blanca, cruda	Arracacha	Blanca		No reporta	
B	137	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arracacha morada, cruda	Arracacha	Morada		No reporta	
B125	138	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arveja verde, cocida	Arveja	Verde		Grano entero	Verde
B125	139	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arveja verde, cruda	Arveja	Verde		Grano entero	Verde
B364	140	B. Verduras, hortalizas y derivados	Balú, crudo	Balú			Semilla	
B167	141	B. Verduras, hortalizas y derivados	Batata, sin cáscara, crudo	Batata			Tubérculo, sin cáscara	
B	142	B. Verduras, hortalizas y derivados	Berenjena, cocida	Berenjena			Entera	Maduro
B169	143	B. Verduras, hortalizas y derivados	Berenjena, sin cáscara, crudo	Berenjena			Pulpa sin cáscara	
B177	144	B. Verduras, hortalizas y derivados	Berro, hojas, crudo	Berro			Hoja	
B	145	B. Verduras, hortalizas y derivados	Bore, cormo, crudo	Bore			Cormo	
B187	146	B. Verduras, hortalizas y derivados	Brócoli, crudo	Brócoli		Botrytis L.	Tallo y flor	
B221	147	B. Verduras, hortalizas y derivados	Calabaza, sin cáscara, cruda	Calabaza			Fruto sin cáscara	
B	148	B. Verduras, hortalizas y derivados	Candia, crudo	Candia			Hojas	
B254	149	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cardos, crudo	Cardo			Tallos y hojas	
B	150	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla cabezona	Cebolla	Cabezona		Bulbo	
	151	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla junca, deshidratada	Cebolla	Deshidrata	Junca	No reporta	Madurez fisiológica
B270	152	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla junca, hojas	Cebolla		Junca	Hojas	
B	153	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla junca, tallos	Cebolla		Junca	Tallo	
B284	154	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla puerro, tallo	Cebolla	Puerro		Tallo	
B	155	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla, pasta, escaldada	Pasta	Cebolla		Pulpa de cebolla	
B	156	B. Verduras, hortalizas y derivados	Champiñón, crudo	Champiñón	Hongo		Entero	Maduro
B428	157	B. Verduras, hortalizas y derivados	Chugua, pulpa con cáscara	Chugua	Tubérculo	Caldas	Pulpa con cáscara	

Tabla de identificación de alimentos TCAC 2015

Proceso I	Proceso II	Proceso III	Proceso IV	Nombre regional o alternativo	Genero	Especie	Variedad	Fuente bibliográfica	Origen de las muestras	Mensaje
Lavado y Envasado	Adición Líquido de gobierno	Cerrado	Tratamiento térmico		<i>Olea</i>	<i>eropaeva L.</i>		173	No reporta	
Lavado					<i>Beta</i>	<i>vulgaris</i>	Cícla L.	173	No reporta	
Lavado					<i>Beta</i>	<i>vulgaris</i>	Cícla L.	173	No reporta	
Lavado				Sagú	<i>Canna</i>	<i>edulis ker</i>		173	No reporta	
Lavado	Extracción de pulpa	Troceado		Zapallo	<i>Cucurbita</i>	<i>maxima</i>		187, 173	La Tebaida	
Pelado	Troceado	Secado		Zapallo	<i>Cucurbita</i>	<i>mixta</i>		13	No reporta	
Lavado	Extracción de pulpa	Cocción con adición de sal	Escurrido	Zapallo	<i>Cucurbita</i>	<i>maxima</i>		320	Muestra nacional	Selección, lavado, pelado y desulpado, cocción en agua en ebullición (500g / 800 ml de agua) con 0,8% de sal por 24 min, escurrido.
Lavado	Extracción de pulpa			Ají	<i>Capsicum</i>	<i>baccatum L.</i>		173	No reporta	
Lavado	Extracción de pulpa			Ají	<i>Capsicum</i>	<i>frutescens L.</i>		173	No reporta	
Lavado	Extracción de pulpa			Ajo	<i>Allium</i>	<i>sativum L.</i>		173	No reporta	
Lavado					<i>Cynara</i>	<i>scolymus L.</i>		173	No reporta	
Lavado y Envasado	Adición Líquido de gobierno	Cerrado	Tratamiento térmico		<i>Capparis</i>	<i>sculenta</i>		173	No reporta	
Recolección	Refrigeración	Lavado	Troceado		<i>Ceratonia</i>	<i>siliqua</i>		66	Meta	
Selección	Secado				<i>Amaranthus</i>	<i>dubius mart.</i>		10	Manizales	
Lavado					<i>Apium</i>	<i>graveolens L.</i>		173, 320	No reporta	
Lavado	Pelado				<i>Arracacia</i>	<i>xanthorrhiza</i>	Amarilla	307, 173	Tolima	
Lavado					<i>Arracacia</i>	<i>xanthorrhiza</i>	Blanca	41, 82, 307, 173	Tolima	
Lavado					<i>Arracacia</i>	<i>xanthorrhiza</i>	Morada	309, 173	Tolima	
Desgranado	Lavado	Cocción con adición de sal	Escurrido	Alverja	<i>Pisum</i>	<i>sativum L.</i>		320	Muestra nacional	Desgranado, cocción de 500g en 700ml de agua con 0,8% de sal en abullición durante 20 min, escurrido.
Lavado				Alverja	<i>Pisum</i>	<i>sativum L.</i>		173	No reporta	
Lavado	Extracción semilla			Chachafruto	<i>Erythrina</i>	<i>edulis</i>		173	No reporta	
Lavado	Pelado				<i>Ipomaea</i>	<i>batatas L.</i>		173	No reporta	
Cocido	Escurrido			Pepino morado, manzana de	<i>Solanum</i>	<i>melongena</i>		171, 183		
Lavado	Pelado			Pepino morado, manzana de	<i>Solanum</i>	<i>melongena L.</i>		173	No reporta	
Lavado				Mostualla, roqueta	<i>Nasturtium</i>	<i>officinale R. Br</i>		173	No reporta	
Lavado	Pelado				<i>Colocasia</i>	<i>esculenta</i>		241, 173	Valle	
Lavado				Brocoli, Brecol	<i>Brassica</i>	<i>oleracea</i>	Botrytis L.	173	No reporta	
Lavado	Pelado				<i>Cucurbita</i>	<i>pepo L.</i>		173	No reporta	
Selección	Lavado	Secado			<i>Abelmoschus</i>	<i>esculentus L.</i>		10	Manizales	
Lavado					<i>Cynara</i>	<i>cardunculus Spr.</i>		173	No reporta	
Lavado					<i>Allium</i>	<i>fistulosum L</i>		173, 317	No reporta	
Deshidratación a 68 ° C							Junca	192		
Lavado					<i>Allium</i>	<i>cepa L.</i>	Junca	173	No reporta	
Lavado	Pelado	Corte de las hojas		Cebolla larga	<i>Allium</i>	<i>fistulosum L.</i>	Junca	185, 173, 317	Boyacá y Cundinamarca	
Lavado					<i>Allium</i>	<i>porrum L.</i>		173	No reporta	
Escaldado	Triturado	Mezclado	Concentrado					154	Boyacá	
Lavado					<i>Agaricus</i>	<i>campestris</i>		148, 300, 173	Muestra comercial	
Lavado	Decorticado			Ruba, ulluco, illaco, rubia	<i>Ullucus</i>	<i>tuberosus</i>	Caldas	173	No reporta	

Código	Código provisional	Grupo	Nombre	Genérico	Tipo	Variedad	Parte	Maduración
P	158	B. Verduras, hortalizas y derivados	Chugua, pulpa sin cáscara	Chugua	Tubérculo	Pastuso, Chincheño	Pulpa sin cáscara	
B300	159	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cilantro, hojas	Cilantro			Hoja tierna	
	160	B. Verduras, hortalizas y derivados	Coliflor, cocido	Coliflor			Entero	Madurez fisiológica
B320	161	B. Verduras, hortalizas y derivados	Coliflor, crudo	Coliflor		Botrytis L.	Flor	
B327	162	B. Verduras, hortalizas y derivados	Colinabo, sin cáscara, crudo	Colinabo		Gongyloides L.	Tubérculo sin cáscara	
B	163	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cubio amarillo, crudo	Cubio	Amarillo	Amarillo	Pulpa	
B	164	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cubio blanco, crudo	Cubio	Blanco	Blanco	Pulpa	
B	165	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cubio, crudo	Cubio			No reporta	
B	166	B. Verduras, hortalizas y derivados	Culantro, hojas	Culantro			Hojas	
B	167	B. Verduras, hortalizas y derivados	Espárrago, cocido	Espárrago			Entero	Madurez fisiológica
B	168	B. Verduras, hortalizas y derivados	Espárrago, crudo	Espárrago			Entero	Madurez fisiológica
B	169	B. Verduras, hortalizas y derivados	Espinaca, cocida	Espinaca			Hojas	Madurez fisiológica
B448	170	B. Verduras, hortalizas y derivados	Espinaca, cruda	Espinaca			Hoja	
B575	171	B. Verduras, hortalizas y derivados	Guascas, hojas	Guascas			Hojas	
B299	172	B. Verduras, hortalizas y derivados	Guatila, sin cáscara, cruda	Guatilla			Fruto	
B576	173	B. Verduras, hortalizas y derivados	Guisantes	Guisantes		Macrocarpun	Vaina y semillas	
T	174	B. Verduras, hortalizas y derivados	Habichuela, cocida	Habichuela			Eliminación de vena y puntas	
B930	175	B. Verduras, hortalizas y derivados	Habichuela, cruda	Habichuela		Sesquipedalis	Vaina y semilla con cáscara	
B	176	B. Verduras, hortalizas y derivados	Íbia crema, sin cáscara	Íbia	Crema		Pulpa	
B	177	B. Verduras, hortalizas y derivados	Íbia rosada, sin cáscara	Íbia	Rosada		Pulpa	
B665	178	B. Verduras, hortalizas y derivados	Íbia, con cáscara	Íbia		Molina	Tubérculos con cáscara	Maduro
B692	179	B. Verduras, hortalizas y derivados	Lechuga común	Lechuga		Capitata Hort.	Hojas	Verde
B698	180	B. Verduras, hortalizas y derivados	Lechuga romana	Lechuga		Romana Hort.	Hojas	Verde
B794	181	B. Verduras, hortalizas y derivados	Nabo, crudo	Nabo			Raíz	
B803	182	B. Verduras, hortalizas y derivados	Nacuma	Nacuma			Cogollo tierno	Tierno
B	183	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame aéreo, hojas	Ñame		Aereo	Hojas	
B	184	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame espino, con cáscara, crudo	Ñame		Espino	Tubérculo entero	
B	185	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame espino, sin cáscara, crudo	Ñame		Espino	Pulpa	
	186	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame, con cáscara, crudo	Ñame			Tubérculo entero	
B	187	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame, sin cáscara, cocido	Ñame			Parte comestible	Madurez fisiológica
B809	188	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame, sin cáscara, crudo	Ñame			Tubérculo sin cáscara	
B825	189	B. Verduras, hortalizas y derivados	Palmito, tallo, crudo	Palmito			Tallo tierno	
	190	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa común, con cáscara, cocida	Papa	Tetraploide o de año		Tubérculo con cáscara	
B845	191	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa común, con cáscara, cruda	Papa	Tetraploide o de año		Tubérculo con cáscara	
B844	192	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa común, sin cáscara, cruda	Papa	Tetraploide o de año		Tubérculo sin cáscara	
	193	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa criolla, con cáscara, cocida	Papa	Diploide		Tubérculo con cáscara	
	194	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa criolla, con cáscara, cruda	Papa	Diploide		Tubérculo con cáscara	

Tabla de identificación de alimentos TCAC 2015

Proceso I	Proceso II	Proceso III	Proceso IV	Nombre regional o alternativo	Genero	Especie	Variedad	Fuente bibliográfica	Origen de las muestras	Mensaje
Lavado y despulpado	Troceado	Congelado		Ulluco	<i>Ullucus</i>	<i>tuberosus</i>	Pastuso, Chincheño	143	Muestra comercial	
Lavado					<i>Coriandrum</i>	<i>sativum L.</i>		173	No reporta	
Cocido	Escurreido				<i>Brassica</i>	<i>oleracea</i>		171, 183		
Lavado					<i>Brassica</i>	<i>oleracea</i>	<i>Botrytis L.</i>	173	No reporta	
Lavado	Pelado				<i>Brassica</i>	<i>oleracea</i>	<i>Gongyloides L.</i>	173	No reporta	
Lavado					<i>Tropaeolum</i>	<i>tuberosum</i>	Amarillo	143	No reporta	
Lavado					<i>Tropaeolum</i>	<i>tuberosum</i>	Blanco	143	No reporta	
Lavado					<i>Tropaeolum</i>	<i>tuberosum</i>		30	No reporta	
Lavado					<i>Eryqium</i>	<i>foetidum L.</i>		10	Manizales	
Cocido	Escurreido				<i>Asparagus</i>	<i>officinalis</i>		171, 183		
Lavado					<i>Asparagus</i>	<i>officinalis</i>		171, 183		
Cocción con adición de sal	Escurreido				<i>Spinacea</i>	<i>oleracea</i>		171, 183, 320	Muestra nacional	Selección, lavado, cocido de 1000g en 1000ml de agua a ebullición con 8g de sal durante 5 min, escurrido.
Lavado					<i>Spinaci(e)a</i>	<i>oleracea L.</i>		173, 320	No reporta	
Lavado					<i>Galinsoga</i>	<i>parviflora Cap</i>		173	No reporta	
Lavado	Pelado			Cidrayota, papa de pobre, cidra papa.	<i>Sechium</i>	<i>edule</i>		272, 173	No reporta	
Lavado					<i>Pisum</i>	<i>sativum L.</i>	Macrocarpun	173	No reporta	
Lavado	Cortado	Cocción	Escurreido		<i>Phaseolus</i>	<i>spp</i>		320	Muestra nacional	Selección, lavado, eliminación de vena y puntas, cortado, cocción (600g de habichuela/100ml de agua) por 26 min y escurrido.
Lavado				Judía	<i>Phasiolus</i>	<i>vulgaris L.</i>	Sesquipedalis	173	No reporta	
Lavado	Pelado				<i>Oxalis</i>	<i>tuberosa</i>		143	No reporta	
Lavado	Pelado				<i>Oxalis</i>	<i>tuberosa</i>		143	No reporta	
Lavado				apilla, oca, ruba, papa colorada.	<i>Oxalis</i>	<i>Tubérculosa</i>	Molina	173	No reporta	
Lavado					<i>Lactuca</i>	<i>sativa L.</i>	Capitata Hort.	320	Muestra Nacional	
Lavado					<i>Lactuca</i>	<i>sativa L.</i>	Romana Hort.	173	No reporta	
Lavado				Naba	<i>Brassica</i>	<i>napus L.</i>		173	No reporta	
Lavado					<i>Cardoluvica</i>	<i>palmata</i>		173	No reporta	
Lavado					<i>Dioscorea</i>	<i>bulbifera L.</i>	Aereo	10	Manizales	
Lavado	Pelado				<i>Dioscorea</i>	<i>rotundata</i>	Espino	49	Muestra comercial	
Lavado	Pelado				<i>Dioscorea</i>	<i>callenensis</i>	Espino	56, 318	Córdoba	
	Limpieza							8		
Pelado	Cocción	Escurreido			<i>Dioscorea</i>	<i>spp.</i>		171, 183		
Lavado	Pelado				<i>Dioscorea</i>	<i>alata L.</i>		173	No reporta	
Lavado					<i>Euterpe/Euptere</i>	<i>frigida</i>		173	No reporta	
Lavado	Cocción							257		
Lavado					<i>Solanum</i>	<i>tuberosum L.</i>		173	No reporta	
Lavado	Pelado				<i>Solanum</i>	<i>tuberosum L.</i>		173	No reporta	
	Lavado	Cocción						257		
	Lavado							290		

Código	Código provisional	Grupo	Nombre	Genérico	Tipo	Variedad	Parte	Maduración
B	195	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa criolla, sin cáscara, cruda	Papa	Diploide		Tubérculo sin cáscara	
B	196	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa criolla, sin cáscara, seca	Papa	Diploide		Tubérculo sin cáscara	
	197	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa ICA Huila, con cáscara, cruda	Papa	Tetraploide o de año	ICA Huila	Tubérculo con cáscara	
	198	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa ICA única, con cáscara, cruda	Papa	Tetraploide o de año	ICA única	Tubérculo con cáscara	
	199	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa pastusa, con cáscara, cocida	Papa	Tetraploide o de año	Pastusa	Tubérculo con cáscara	
B	200	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa pastusa, con cáscara, cruda	Papa	Tetraploide o de año	Pastusa	Tubérculo con cáscara	
	201	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa pastusa, sin cáscara, cocida	Papa	Tetraploide o de año	Pastusa	Tubérculo sin cáscara	
B	202	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa pastusa, sin cáscara, cruda	Papa	Tetraploide o de año	Pastusa	Tubérculo sin cáscara	
B871	203	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa rizoma, sin cáscara, cruda	Papa	Tetraploide o de año	Rizoma	Tubérculo sin cáscara	
	204	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa sabanera, con cáscara, cocida	Papa	Tetraploide o de año	Sabanera	Tubérculo con cáscara	
	205	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa sabanera, con cáscara, frita	Papa	Tetraploide o de año	Sabanera	Tubérculo sin cáscara	
	206	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa sabanera, sin cáscara, cocida	Papa	Tetraploide o de año	Sabanera	Tubérculo sin cáscara	
	207	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa sabanera, sin cáscara, frita	Papa	Tetraploide o de año	Sabanera	Tubérculo sin cáscara	
	208	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa tuquerreña, con cáscara, cruda	Papa	Tetraploide o de año	Tuquerreña	Tubérculo con cáscara	
B880	209	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pepino cohombro, sin cáscara	Pepino	Cohombro		Fruto sin cáscara	Verde
	210	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pepino dulce, maduro	Pepino	Dulce			Maduro
	211	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pepino dulce, pintón	Pepino	Dulce			Pintón
	212	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pepino dulce, verde	Pepino	Dulce			Verde
B	213	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pepino, crudo	Pepino	Preparaciones de sal	Criollo	Parte comestible	
B891	214	B. Verduras, hortalizas y derivados	Perejil	Perejil			Hojas y tallos tiernos	
B	215	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pimentón rojo	Pimentón	Rojo		Fruto sin semillas	Maduro
B919	216	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pimentón verde	Pimentón	Verde		Fruto sin semillas	Verde
B	217	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano África, maduro, crudo	Plátano	África		Pulpa sin cáscara	Maduro
B	218	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano África, verde, crudo	Plátano	África		Pulpa sin cáscara	Verde
B319	219	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano colí, crudo	Plátano	Colí		Pulpa sin cáscara	Verde
B	220	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano dominico, maduro, crudo	Plátano	Dominico		Pulpa sin cáscara	Maduro
B	221	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano dominico, verde, crudo	Plátano	Dominico		Pulpa sin cáscara	Verde
B143	222	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano espermo, crudo	Plátano	Espermo		Pulpa sin cáscara	Maduro
	223	B. Verduras, hortalizas y derivados	Platano hartón, maduro, cocido	Platano	Hartón	Mezcla	Pulpa sin cáscara	Maduro
	224	B. Verduras, hortalizas y derivados	Platano hartón, maduro, frito	Platano	Hartón	Mezcla	Pulpa sin cáscara	Maduro
B	225	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón, maduro, crudo	Plátano	Hartón		Pulpa sin cáscara	Maduro
	226	B. Verduras, hortalizas y derivados	Platano hartón, verde, cocido	Platano	Hartón	Mezcla	Pulpa sin cáscara	Verde
	227	B. Verduras, hortalizas y derivados	Platano hartón, verde, frito	Platano	Hartón	Mezcla	Pulpa sin cáscara	Verde
B	228	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón, verde, crudo	Plátano	Hartón	Hartón Andino	Pulpa sin cáscara	Verde
B780	229	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano maritú, maduro, crudo	Plátano	Maritú	Maritú	Pulpa sin cáscara	Maduro
C490	230	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano popocho, verde, crudo	Plátano	Popocho	Popocho	Pulpa sin cáscara	Verde
B	231	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano verde, crudo	Plátano			Pulpa sin cáscara	Verde
B963	232	B. Verduras, hortalizas y derivados	Rábano rojo, con cáscara	Rábano	Rojo		Tubérculo con cáscara	Maduro
B976	233	B. Verduras, hortalizas y derivados	Remolacha, cocida	Remolacha			Raíz sin cáscara	Maduro

Tabla de identificación de alimentos TCAC 2015

Proceso I	Proceso II	Proceso III	Proceso IV	Nombre regional o alternativo	Genero	Especie	Variedad	Fuente bibliográfica	Origen de las muestras	Mensaje
Lavado	Pelado			Papa criolla yema de huevo	<i>Solanum</i>	<i>phureja</i>		79, 184	No reporta	
Lavado	Pelado	Secado		Papa criolla yema de huevo	<i>Solanum</i>	<i>phureja</i>		79	No reporta	
	Lavado							290		
	Lavado							290		
Lavado	Cocción				<i>Solanum</i>	<i>tuberosum</i>	Pastusa	320	Muestra nacional	
Lavado					<i>Solanum</i>	<i>tuberosum</i>		184	Muestra Comercial	
Lavado	Pelado	Cocción			<i>Solanum</i>	<i>tuberosum</i>	Pastusa	320	Muestra nacional	
Pelado					<i>Solanum</i>	<i>tuberosum</i>		100, 117, 331	No reporta	
Lavado	Pelado							173	No reporta	
Lavado	Cocción				<i>Solanum</i>	<i>tuberosum</i>	Sabanera	320	Muestra nacional	
Lavado	Cortado	Fritura			<i>Solanum</i>	<i>tuberosum</i>	Sabanera	320	Muestra nacional	
Lavado	Pelado	Cocido			<i>Solanum</i>	<i>tuberosum</i>	Sabanera	320	Muestra nacional	
Lavado	Pelado-cortado	Fritura			<i>Solanum</i>	<i>tuberosum</i>	Sabanera	320	Muestra nacional	
	Lavado							290		
Lavado	Pelado			Cocombro	<i>Cucumis</i>	<i>sativus L.</i>		173	No reporta	
Lavado								332		
Lavado								332		
Lavado								332		
Lavado					<i>Cyclanthera</i>	<i>pedata</i>	Criollo	66, 173	Bolívar	
Lavado					<i>Petroselinum</i>	<i>spp.</i>		133, 173	No reporta	
Lavado	Extracción de pulpa			Pimiento rojo	<i>Capsicum</i>	<i>annuum</i>	Rojo	243, 173	Santander	
Lavado	Extracción de pulpa			Pimiento verde	<i>Capsicum</i>	<i>annuum L.</i>	Morrón	173	No reporta	
Pelado					<i>Musa</i>	<i>spp</i>		43	Caldas	
Pelado					<i>Musa</i>	<i>spp</i>		43	Caldas	
Pelado				Guíneo verde, Colicero.	<i>Musa</i>	<i>coccinea</i>	Andrade	173	No reporta	
Pelado					<i>Musa</i>	<i>spp</i>		43	Caldas	
Pelado					<i>Musa</i>	<i>regia L.</i>		43, 173	Caldas	
Pelado				Espermo, maduro	<i>Musa</i>	<i>spp.</i>		173	No reporta	
Pelado	Cocido				<i>Musa</i>	<i>spp</i>		320	Muestra nacional	
Pelado	Frito				<i>Musa</i>	<i>spp</i>		320	Muestra nacional	
Pelado					<i>Musa</i>	<i>spp</i>		184	Muestra comercial	
Pelado	Cocido				<i>Musa</i>	<i>spp</i>		320	Muestra nacional	
Pelado	Frito				<i>Musa</i>	<i>spp</i>		320	Muestra nacional	
Pelado					<i>Musa</i>	<i>spp</i>	Hartón Andino	184	Muestra comercial	
Pelado				Plátano	<i>Musa</i>	<i>spp.</i>	Maritú	173	No reporta	
Pelado				Cachaco o topocho	<i>Musa</i>	<i>paradisiaca</i>	Trogodytarum L.	173	No reporta	
Pelado					<i>Musa</i>	<i>spp</i>		264, 293	No reporta	
Lavado					<i>Raphanus</i>	<i>sativus L.</i>		173	No reporta	
Lavado	Cocción	Pelado		Batarraga, Betabel	Beta	vulgaris	Rubra	320		Mezcla de variedades. Selección, deshojado, cocido 750g en 1000ml de agua en olla presión durante 40min, pelado.

Código	Código provisional	Grupo	Nombre	Genérico	Tipo	Variedad	Parte	Maduración
B976	234	B. Verduras, hortalizas y derivados	Remolacha, sin cáscara, cruda	Remolacha		Rubra	Raíz sin cáscara	Maduro
B999	235	B. Verduras, hortalizas y derivados	Repollitas de Bruselas	Repollitas	De Bruselas	Gemmifera Zenk	Hoja brote	Fresca
B	236	B. Verduras, hortalizas y derivados	Repollo morado, cocido	Repollo	Morado		Hojas	Madurez fisiológica
B	237	B. Verduras, hortalizas y derivados	Repollo morado, crudo	Repollo	Morado		Hojas	Madurez fisiológica
B1002	238	B. Verduras, hortalizas y derivados	Repollo, hojas frescas	Repollo			Hojas verdes	Verde
B1011	239	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ruibarbo, tallo	Ruibarbo		Baill	Tallo	
B1016	240	B. Verduras, hortalizas y derivados	Salsifi	Salsifi			Raíz	
B305	241	B. Verduras, hortalizas y derivados	Tallos o col	Tallos		Acephala	Hojas	
C	242	B. Verduras, hortalizas y derivados	Tomate chonto, jugo	Jugo	Tomate	Chonto	Pulpa sin semillas	
B	243	B. Verduras, hortalizas y derivados	Tomate chonto, pulpa, escaldado	Tomate		Chonto	Pulpa sin cáscara ni semillas	
B1047	244	B. Verduras, hortalizas y derivados	Tomate, pulpa	Tomate		Miller	Pulpa sin semilla	
B	245	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca colorada	Yuca		Colorada	Pulpa	
B	246	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca noli, cruda	Yuca		Noli y virgencita	Pulpa	
B	247	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca, cocida	Yuca	Cocida		Raíz sin cáscara	
B	248	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca, dorada	Yuca	Cocida y frita		Raíz sin cáscara	
B	249	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca, cruda	Yuca			Pulpa sin cáscara	
B	250	B. Verduras, hortalizas y derivados	Zanahoria, cocida	Zanahoria			Parte comestible	Madurez fisiológica
B1125	251	B. Verduras, hortalizas y derivados	Zanahoria, cruda	Zanahoria			Raíz sin cáscara	
	252	C. Frutas y derivados	Aguacate Hass, maduro, pulpa	Aguacate	Hass		Pulpa	
	253	C. Frutas y derivados	Aguacate Lorena, maduro, pulpa	Aguacate	Lorena		Pulpa	Maduro
	254	C. Frutas y derivados	Almendro, nuez	Almendro			Nuez	
	255	C. Frutas y derivados	Almendra, Sacha Inchi	Almendra	Sacha Inchi		Semilla	
	256	C. Frutas y derivados	Anón amazónico, maduro, pulpa	Anón	Amazonico		Pulpa	Maduro
	257	C. Frutas y derivados	Anón, maduro, pulpa sin semillas	Anón			Pulpa	Maduro
	258	C. Frutas y derivados	Arazá, corteza	Arazá			Corteza	
	259	C. Frutas y derivados	Arazá, pulpa	Araza			Pulpa	
	260	C. Frutas y derivados	Árbol del pan, pulpa, cocido	Árbol del pan			Pulpa	Maduro
	261	C. Frutas y derivados	Árbol del pan, pulpa, crudo	Árbol del pan, pulpa, crudo			Pulpa	
	262	C. Frutas y derivados	Asai, pulpa, deshidratado	Asai	Deshidratado		Pulpa	
	263	C. Frutas y derivados	Asai, pulpa, liofilizado	Asai	Liofilizado		Pulpa	
	264	C. Frutas y derivados	Babaco, maduro, pulpa	Babaco	Fruta	M. Badillo	Pulpa	Maduro
	265	C. Frutas y derivados	Babaco, pintón, pulpa	Babaco	Fruta	M. Badillo	Pulpa	Pintón

Tabla de identificación de alimentos TCAC 2015

Proceso I	Proceso II	Proceso III	Proceso IV	Nombre regional o alternativo	Genero	Especie	Variiedad	Fuente bibliográfica	Origen de las muestras	Mensaje
Lavado	Pelado			Batarraga, Betabel	<i>Beta</i>	<i>vulgaris</i>	Rubra	173	No reporta	
Lavado				Col de Bruselas	<i>Brassica</i>	<i>oleracea</i>	Gemmifera Zenk	173	No reporta	
Lavado	Cocido			col	<i>Brassica</i>	<i>oleracea</i>		171, 313		
Lavado				Col	<i>Brassica</i>	<i>oleracea</i>		171, 183		
Lavado				Col	<i>Brassica</i>	<i>oleracea</i>		311, 320	No reporta	
Lavado					<i>Rheum</i>	<i>officinale</i>	Baill	119	No reporta	
Lavado				Salsifi blanco, Baraba de cabra	<i>Tragopogon</i>	<i>porrifolius L.</i>		173	No reporta	
Lavado				Tallos, breton, berza, col	<i>Brassica</i>	<i>oleracea</i>	Acephala	173	No reporta	
Mezclado	Licuo	Pasteurizado			<i>Lycopersicum</i>	<i>esculentum</i>		138	Muestra comercial	
Lavado	Escaldado	Pelado			<i>Lycopersicum</i>	<i>esculentum</i>		138, 320	Manizales	
Pelado	Extracción de pulpa			Tomate riñon	<i>Lycopersicum</i>	<i>esculentum</i>	Miller	173	No reporta	
Pelado					<i>Manihot</i>	<i>esculenta</i>	Colorada	229	Huila	Colorada
Pelado					<i>Manihot</i>	<i>esculenta</i>	Noli y virgengita	229	Huila	Noli
Pelado	Lavado	Cocción	Escurreido		Manihot	esculenta		320		Mezcla de variedades. Lavado, pelado, corte longitudinal, cocido de 650g de yuca en 100ml de agua en ebullición durante 12 a 15 min, escurrido.
Pelado	Lavado	Cocido	Freido		Manihot	esculenta		320		Mezcla de variedades. Lavado, pelado, corte longitudinal, cocido de 650g de yuca en 100ml de agua en ebullición durante 12 a 15 min, escurrido, secado, freido en 200ml de aceite caliente durante 5 min, escurrido.
Pelado					<i>Manihot</i>	<i>esculenta</i>		293	Cauca	
Lavado	Pelado	Cocido			<i>Daucus</i>	<i>carota L.</i>		171, 183, 320		
Lavado	Pelado				<i>Daucus</i>	<i>carota L.</i>		173, 320	No reporta	
Lavado	Pelado	Extracción de pulpa					Hass	224, 292		
Lavado	Extracción de pulpa				<i>Persea</i>	<i>americana</i>	Lorena	104	Cundinamarca	
					<i>Prunus</i>	<i>amygdalus</i>		37	Nariño	
Cosecha	Recolección	Selección			<i>Plukenetia</i>	<i>Plukenetia volubilis linneo</i>		165	La Hormiga (Putumayo)	Recolectada en la región tropical amazónica del Valle del Guamez.
Lavado	Extracción de pulpa				<i>Rollina</i>	<i>mucosa</i>		208, 215	Amazonía Colombiana	
Lavado	Extracción de pulpa			Viñón, saramuyo	<i>Annona</i>	<i>squamosa L.</i>		173	No reporta	
	Lavado	Pelado						160		
Lavado	Extracción de pulpa							208	Amazonía Colombiana	
Lavado	Extracción de pulpa	Cocido			<i>Artocarpus</i>	<i>communis</i>		173	No reporta	
Lavado	Extracción de pulpa				<i>Artocarpus</i>	<i>altitís</i>		99	No reporta	
	Lavado	Extracción de pulpa	Deshidratación					76		
	Lavado	Extracción de pulpa	Liofilización					76		
Cosecha	Recolección				<i>Vasconcellea A St.-Hill</i>	<i>Vasconcelleaheilbornii</i>	M. Badillo	125	Nuevo Colón (Boyacá)	Proveniente de la finca La Esperanza.
Cosecha	Recolección				<i>Vasconcellea A St.-Hill</i>	<i>Vasconcelleaheilbornii</i>	M. Badillo	125	Nuevo Colón (Boyacá)	Proveniente de la finca La Esperanza.

Código	Código provisional	Grupo	Nombre	Genérico	Tipo	Variedad	Parte	Maduración
	266	C. Frutas y derivados	Babaco, verde, pulpa	Babaco	Fruta	M. Badillo	Pulpa	Verde
	267	C. Frutas y derivados	Badea, maduro, pulpa, jugo	Badea			Pulpa	Maduro
	268	C. Frutas y derivados	Banano bocadillo, pulpa	Banano	Murrayo		Pulpa	Maduro
	269	C. Frutas y derivados	Banano común, maduro, pulpa	Banano		Mezcla	Pulpa sin cáscara	Maduro
	270	C. Frutas y derivados	Banano manzano, maduro, pulpa	Banano	Manzano	Sweet	Pulpa	Madura
	271	C. Frutas y derivados	Banano pacifico, maduro, pulpa	Banano	Pacifico		Pulpa	Maduro
	272	C. Frutas y derivados	Borojó, maduro, pulpa	Borojó			Pulpa	Maduro
	273	C. Frutas y derivados	Breva madura, fruto entero, cruda	Breva			Fruto entero	Madura
	274	C. Frutas y derivados	Breva verde, fruto entero, cruda	Breva			Fruto entero	Verde
	275	C. Frutas y derivados	Cacao, tostado, molido	Cacao			Grano	
C68	276	C. Frutas y derivados	Caimo morado, maduro, pulpa	Caimo		Morado	Pulpa	Maduro
	277	C. Frutas y derivados	Carambolo, maduro, fruto entero	Carambolo			Fruto entero	Madura
C	278	C. Frutas y derivados	Carambolo, pulpa, maduro	carambolo			Pulpa	maduro
	279	C. Frutas y derivados	Carambolo, pulpa, pintón	Carambolo	pulpa		Pulpa	Pintón
	280	C. Frutas y derivados	Carambolo, pulpa, verde	Carambolo	pulpa		Pulpa	Verde
C	281	C. Frutas y derivados	Carambolo, maduro, fruto entero, deshidratado	Carambolo			Fruto entero	Maduro
C	282	C. Frutas y derivados	Carambolo, pintón, fruto entero, deshidratado	Carambolo			Fruto entero	Pintón
C	283	C. Frutas y derivados	Carambolo, verde, fruto entero, deshidratado	Carambolo			Fruto entero	Verde
C86	284	C. Frutas y derivados	Cereza, maduro, pulpa	Cereza		Cav	Pulpa	Maduro
	285	C. Frutas y derivados	Chamba, pulpa	Chamba	Fruta		Pulpa	
C118	286	C. Frutas y derivados	Champa, maduro, pulpa	Champa			Pulpa	Maduro
C123	287	C. Frutas y derivados	Chirimoya, maduro, pulpa	Chirimoya		Miller	Pulpa	Maduro
C	288	C. Frutas y derivados	Chontaduro amazónico, pulpa	Chontaduro	Amazónico		Pulpa	Maduro
C	289	C. Frutas y derivados	Chontaduro, maduro, pulpa	Chontaduro			Pulpa	Maduro
C	290	C. Frutas y derivados	Chontaduro, pulpa, escaldado	Chontaduro			Pulpa	Maduro
C126	291	C. Frutas y derivados	Chupa, maduro, pulpa	Chupas			Pulpa	Maduro
C88	292	C. Frutas y derivados	Citrón, pulpa	Cidra			Pulpa	Maduro
C	293	C. Frutas y derivados	Ciruela, maduro, pulpa	Ciruela			Pulpa	Maduro
C96	294	C. Frutas y derivados	Ciruelo, maduro, pulpa	Ciruelo	De tierra fría		Pulpa	Maduro
C	295	C. Frutas y derivados	Coco, deshidratado	Coco	Deshidratado		Pulpa	Maduro
C	296	C. Frutas y derivados	Coco, escaldado y deshidratado	Coco	Deshidratado		Pulpa	Maduro
C108	297	C. Frutas y derivados	Coco, maduro, pulpa	Coco	Manila	Manila	Pulpa	Maduro
C	298	C. Frutas y derivados	Curuba, maduro, pulpa	Curuba			Pulpa	Maduro
C129	299	C. Frutas y derivados	Dátil, maduro, fruto entero	Dátil			Fruto entero	Maduro
C134	300	C. Frutas y derivados	Durazno, maduro, pulpa	Durazno	Amarillo		Pulpa	Maduro
C	301	C. Frutas y derivados	Feijoa, maduro, fruto entero	Feijoa			Fruto entero	Maduro
C149	302	C. Frutas y derivados	Fresa, maduro, fruto entero	Fresa			Fruto entero	Maduro
C	303	C. Frutas y derivados	Fresa, pintón, fruto entero	Fresa			Fruto entero	Pintón
C172	304	C. Frutas y derivados	Granada, maduro, pulpa	Granada			Pulpa	Maduro
H71	305	C. Frutas y derivados	Granadilla, madura, pulpa	Granadilla	Pulpa		Pulpa	Maduro
C181	306	C. Frutas y derivados	Guama, maduro, pulpa	Guamo			Pulpa	Maduro

Tabla de identificación de alimentos TCAC 2015

Proceso I	Proceso II	Proceso III	Proceso IV	Nombre regional o alternativo	Genero	Especie	Variedad	Fuente bibliográfica	Origen de las muestras	Mensaje
Cosecha	Recolección				<i>Vasconcellea A St.-Hill</i>	<i>Vasconcelleaheibornii</i>	M. Badillo	125	Nuevo Colón (Boyacá)	Proveniente de la finca La Esperanza.
Pelado	Licuado			Parcha real	<i>Passiflora</i>	<i>quadragularis L.</i>		173		
Pelado				Banano bocadillo	<i>Musa</i>	<i>paradisica</i>		293	Muestra comercial	
Pelado				Banano criollo, banano Uraba	<i>Musa</i>	<i>spp</i>	Mezcla	118, 189, 173	Muestra nacional	Selección, lavado y pelado
Pelado				Banana	<i>Musa</i>	<i>sinensis</i>	Sweet	173	No reporta	
Pelado				Banana	<i>Musa</i>	<i>rosacea</i>		173	No reporta	
Lavado	Extracción de pulpa				<i>Borojoa</i>	<i>patño C.</i>		186, 208, 173	Cauca	
Lavado				Higo	<i>Ficus</i>	<i>carica</i>		173	No reporta	
Lavado				Higo	<i>Ficus</i>	<i>carica</i>		173	No reporta	
Limpieza	Tostado y descascarillado	Molido	Mezclado		<i>Theobroma</i>	<i>cacao</i>		288, 173	Huila	
Lavado	Extracción de pulpa			Caimito	<i>Chrysophyllum</i>	<i>caimito L.</i>	Morado	173	No reporta	
Lavado					<i>Averrhoa</i>	<i>carambola L.</i>		108	Tolima	
	Lavado	Extracción de pulpa				<i>Averrhoa</i>	carambola L	160		
	Lavado	Extracción de pulpa				<i>Averrhoa</i>	<i>carambola L.</i>	160		
	Lavado	Extracción de pulpa				<i>Averrhoa</i>	<i>carambola L.</i>	160		
Lavado	Osmodeshidratación				<i>Averrhoa</i>	<i>carambola L.</i>		97	Florencia	
Lavado	Osmodeshidratación				<i>Averrhoa</i>	<i>carambola L.</i>		97	Florencia	
Lavado	Osmodeshidratación				<i>Averrhoa</i>	<i>carambola L.</i>		97	Florencia	
Lavado	Pelado				<i>Prunus</i>	<i>capulli</i>	Cav	173	No reporta	Proveniente del centro de acopio municipal.
Cosecha y recolección	Limpieza y desinfección	Despulpado	Retiro manual de la semilla	Champa, pali-llo, michinche	<i>Campomanesia</i>	<i>Campomanesia lineatifolia</i>		227	Miraflores (Boyacá)	
Lavado	Pelado							173	No reporta	
Lavado	Pelado				<i>Annona</i>	<i>cherimolia</i>	Miller	164, 173	No reporta	
Lavado	Pelado				<i>Guilielma</i>	<i>gasipaes</i>		208	Amazónico	
Lavado	Pelado				<i>Bactris</i>	<i>gasipaes</i>		179	Amazonía Colombiana	
Lavado	Escaldado	Pelado			<i>Bactris</i>	<i>gasipaes</i>		177, 293, 173	San José del Guviare	
Lavado	Pelado				<i>Gustavia</i>	<i>spp</i>		173	No reporta	
Lavado	Extracción de pulpa				<i>Citrus</i>	<i>medica L.</i>		173	No reporta	
Lavado	Extracción de pulpa				<i>Spondia</i>	<i>mambin</i>		340	Antioquía	
Lavado	Extracción de pulpa				<i>Prunus</i>	<i>domestica L.</i>		173	No reporta	
Pelado	deshidratado				<i>Cocus</i>	<i>nucifera L.</i>		275	No reporta	
Pelado	Escaldado	deshidratado			<i>Cocus</i>	<i>nucifera L.</i>		275	No reporta	
Pelado					<i>Cocus</i>	<i>nucifera L.</i>		173	Antioquía, Cauca, Santa Marta	
Pelado	Extracción de pulpa				<i>Passiflora</i>	<i>mollisima</i>		194, 286, 173	Cundinamarca	
Lavado	Extracción de pulpa				<i>Phoenix</i>	<i>dactylifera L.</i>		173	No reporta	
Lavado	Extracción de pulpa				<i>Prunus</i>	<i>persica L.</i>		173	No reporta	
Lavado					<i>Feijoa</i>	<i>sellowiana</i>		136, 297, 173, 316	Boyacá	
Lavado				Frutilla	<i>Fragaria</i>	<i>chiloensis/ssp</i>		173	No reporta	
Lavado					<i>Fragaria</i>	<i>chiloensis/ssp</i>		93	Muestra Comercial	
Lavado	Pelado				<i>Punica</i>	<i>granatum L.</i>		173	No reporta	
Lavado	Extracción de pulpa	Licuado		Pasionaria, granadita	<i>Passiflora</i>	<i>ligularis</i>		173	No reporta	Selección, lavado y despulpado
Lavado	Extracción de pulpa				<i>Inga</i>	<i>spp</i>		173	No reporta	

Código	Código provisional	Grupo	Nombre	Genérico	Tipo	Variedad	Parte	Maduración
C	307	C. Frutas y derivados	Guanábana, pulpa	Guanábana			Pulpa	Maduro
	308	C. Frutas y derivados	Guanábana, pulpa, con maltodextrina	Guanábana			Pulpa	Madura
C	309	C. Frutas y derivados	Guayaba, maduro, pulpa	Guayaba			Pulpa	Maduro
C	310	C. Frutas y derivados	Guayaba, pintón, pulpa	Guayaba			Pulpa	Pintón
C	311	C. Frutas y derivados	Gulupa, maduro, pulpa	Gulupa			Pulpa	Maduro
	312	C. Frutas y derivados	Gulupa, pintón, pulpa	Gulupa			Pulpa	Pintón
	313	C. Frutas y derivados	Gulupa, verde, pulpa	Gulupa			Pulpa	Verde
C206	314	C. Frutas y derivados	Higo, maduro	Higo			Pulpa	Maduro
	315	C. Frutas y derivados	Higo, pintón	Higo			Pulpa	Pintón
	316	C. Frutas y derivados	Higo, verde	Higo			Pulpa	Verde
C214	317	C. Frutas y derivados	Icaco, maduro, pulpa	Icaco			Pulpa	Maduro
C	318	C. Frutas y derivados	Kiwi, maduro, pulpa	Kiwi			Pulpa	Maduro
C239	319	C. Frutas y derivados	Lima, maduro, pulpa	Lima			Pulpa	Maduro
C	320	C. Frutas y derivados	Limón, pulpa	Limón			Pulpa	
C	321	C. Frutas y derivados	Lulo, maduro, pulpa	Lulo			Pulpa	Maduro
	322	C. Frutas y derivados	Macadamia nuez, intergrifolia	Macadamia			Nuez	Maduro
	323	C. Frutas y derivados	Macadamia nuez, tetraphylla	Macadamia			Nuez	Maduro
C261	324	C. Frutas y derivados	Madroño, maduro, pulpa	Madroño			Pulpa	Maduro
C277	325	C. Frutas y derivados	Mamey, maduro, pulpa	Mamey			Pulpa	Maduro
C280	326	C. Frutas y derivados	Mamoncillo, maduro, pulpa	Mamoncillo			Pulpa	Maduro
C	327	C. Frutas y derivados	Mandarina, zumo	Mandarina			Pulpa y jugo	Maduro
C	328	C. Frutas y derivados	Mango tomy atkins, maduro, pulpa	Mango	Tommy Atkins		Pulpa	Maduro
	329	C. Frutas y derivados	Mango, maduro, pulpa	Mango			Pulpa	Maduro
C	330	C. Frutas y derivados	Mangosán, maduro, fruta entero	Mangosán			Fruto entero	Maduro
C	331	C. Frutas y derivados	Mangostino, maduro, pulpa	Mangostán			Pulpa	Maduro
C306	332	C. Frutas y derivados	Manzana, maduro, pulpa	Manzana			Pulpa	Maduro
C	333	C. Frutas y derivados	Maracuyá, maduro, pulpa	Maracuyá			Pulpa	Maduro
C332	334	C. Frutas y derivados	Marañón, maduro, sin almendra	Marañón			Pulpa	Maduro
C	335	C. Frutas y derivados	Marañón, nuez, escaldado	Marañón	Nuez escaldado		Nuez	
C	336	C. Frutas y derivados	Marañón, nuez, frito	Marañón	Nuez frito		Nuez	
C	337	C. Frutas y derivados	Marañón, nuez, tostado	Marañón	Nuez tostado		Nuez	
C341	338	C. Frutas y derivados	Melón, maduro, pulpa	Melón	Común		Pulpa	Maduro
C	339	C. Frutas y derivados	Mora de castilla, pulpa	Mora	De Castilla		Pulpa y jugo	

Tabla de identificación de alimentos TCAC 2015

Proceso I	Proceso II	Proceso III	Proceso IV	Nombre regional o alternativo	Genero	Especie	Variedad	Fuente bibliográfica	Origen de las muestras	Mensaje
Lavado	Extracción de pulpa				<i>Annona</i>	<i>muricata</i>		39, 166, 208, 173	Valle	Proveniente de la región oriente del departamento de Caldas.
Obtención	Despulpado	Refinado	Mezclado con maltodextrina					80	Caldas	
Lavado	Pelado	Extracción de pulpa			<i>Psidium</i>	<i>guajava</i>	Blanca	22, 111, 118, 123, 150, 184, 189, 207, 173, 321	Muestra Comercial, Santander	
Lavado	Pelado	Extracción de pulpa			<i>Psidium</i>	<i>guajava</i>		22	Muestra Comercial, Santander	
Lavado	Extracción de pulpa				<i>Passiflora</i>	<i>edulis sims</i>		108, 224	Cundinamarca	Suministrada por la empresa OCA-TI S.A. en tres diferentes cosechas del año (junio, agosto y octubre).
Cosecha	Recolección				<i>Passiflora</i>	<i>Passiflora edulis</i>	Sims fo edulis	178	Cota (Cundinamarca)	Suministrada por la empresa OCA-TI S.A. en tres diferentes cosechas del año (junio, agosto y octubre).
Cosecha	Recolección				<i>Passiflora</i>	<i>Passiflora edulis</i>	Sims fo edulis	178	Cota (Cundinamarca)	
Obtención					<i>Opuntia</i>	<i>ficus indica L</i>	Indica Miller	305, 173	Tunja (Boyacá)	
Obtención					<i>Opuntia</i>	<i>Opuntia ficus</i>	Indica Miller	305	Tunja (Boyacá)	
Obtención					<i>Opuntia</i>	<i>Opuntia ficus</i>	Indica Miller	305	Tunja (Boyacá)	
Lavado	Extracción de pulpa				<i>Chysobalanus</i>	<i>icaco L.</i>		173	No reporta	
Lavado	Pelado				<i>Actinidia</i>	<i>chinensis</i>		171, 183		
Lavado	Pelado	Extracción de pulpa			<i>Citrus</i>	<i>aurantifolia</i>	Swingle	173	No reporta	
Lavado	Pelado	Extracción de pulpa			<i>Citrus</i>	<i>aurantifolia</i>		93, 195, 173	No reporta	
Lavado	Pelado	Extracción de pulpa			<i>Solanum</i>	<i>quitoense</i>		93, 101, 193, 224, 286, 173	Risaralda	
Recolección de la nuez y seleccionada por flotación	Secado durante tres días a 52° C en estufa	Separación de las semillas y la cascara	Lavado de las semillas con jabon tego		<i>Macadamia</i>	<i>intergrifolia</i>		217		
Recolección de la nuez y seleccionada por flotación	Secado durante tres días a 52° C en estufa	Separación de las semillas y la cascara	Lavado de las semillas con jabon tego		<i>Macadamia</i>	<i>tetraphylla</i>		217		
Lavado	Extracción de pulpa			Machacari	<i>Rheedia</i>	<i>madrunno</i>		173	No reporta	
Lavado	Extracción de pulpa				<i>Mammea</i>	<i>americana (L.)</i>		173	No reporta	
Lavado	Pelado	Extracción de pulpa			<i>Melicocca</i>	<i>bijua L.</i>		173	No reporta	
Lavado	Extracción de pulpa				<i>Citrus</i>	<i>reticulata</i>	Mezcla de variedades	321	Muestra nacional	Mezcla de variedades. Selección, lavado, pelado y eliminación de pepas
Lavado	Pelado				<i>Manguifera</i>	<i>indica L</i>	Tommy Atkins	20	Muestra comercial	
Lavado	Extracción de pulpa				<i>Mangifera</i>	<i>indica L</i>	Mezcla de variedades	85, 93, 106, 118, 123, 189, 287, 309, 173	Muestra nacional	Mezcla de variedades. Selección, lavado, pelado y eliminación de pepas
Lavado	Extracción de pulpa			Matasano	<i>Casimiroa</i>	<i>edulis</i>		74	Cundinamarca	
Lavado	Extracción de pulpa				<i>Garcinia</i>	<i>mangostana linneo</i>		142, 285	Tolima	
Lavado	Extracción de pulpa				<i>Pyrus</i>	<i>malus L.</i>		173	No reporta	
Lavado	Extracción de pulpa				<i>Passiflora</i>	<i>edulis</i>		62, 93, 212, 173	Huila	
Lavado	Despulpado				<i>Anacardium</i>	<i>occidentale L.</i>	Clon 970	170, 173	No reporta	
Lavado	Escaldado				<i>Anacardium</i>	<i>occidentale L</i>		289, 173	Meta	
Escaldado	Fritura				<i>Anacardium</i>	<i>occidentale L</i>		289	Meta	
Escaldado	Tostado				<i>Anacardium</i>	<i>occidentale L</i>		289	Meta	
Lavado	Pelado				<i>Cucumis</i>	<i>melo</i>	Común	173, 320	Muestra nacional	
Lavado	Escaldado	Licuado			<i>Rubus</i>	<i>glaucus Benth</i>	de Castilla	4, 11, 60, 127, 212, 173	Muestra Comercial	

Código	Código provisional	Grupo	Nombre	Genérico	Tipo	Variedad	Parte	Maduración
C	340	C. Frutas y derivados	Naranja, zumo	Naranja			Pulpa y jugo	Maduro
	341	C. Frutas y derivados	Noni, pulpa	Noni			Pulpa	
C	342	C. Frutas y derivados	Palmito de chontaduro	Palmito, tallo, crudo	De chontaduro			
C	343	C. Frutas y derivados	Papaya, maduro, pulpa	Papaya			Pulpa	Maduro
C	344	C. Frutas y derivados	Papaya, pintón, pulpa	Papaya			Pulpa	Pintón
C	345	C. Frutas y derivados	Papayuela, maduro, pulpa	Papayuela			Pulpa	Maduro
C512	346	C. Frutas y derivados	Patilla, maduro, pulpa	Sandía			Pulpa	Maduro
C424	347	C. Frutas y derivados	Pera, maduro, pulpa	Pera	Nacional		Pulpa	Maduro
C448	348	C. Frutas y derivados	Piña, maduro, pulpa	Piña			Pulpa sin corazón	Maduro
C	349	C. Frutas y derivados	Piñuela, maduro, pulpa	Piñuela			Pulpa	Maduro
C	350	C. Frutas y derivados	Pistacho, tostado	Pistacho			Grano entero	
C	351	C. Frutas y derivados	Pitahaya amarilla, maduro, pulpa	Pitahaya	Amarilla		Pulpa	Maduro
C	352	C. Frutas y derivados	Pitahaya roja, maduro, pulpa	Pitahaya	Roja		Pulpa	Maduro
C	353	C. Frutas y derivados	Pomarroza de Málaga, maduro, pulpa	Pomarroza	Málaga		Pulpa	Maduro
C	354	C. Frutas y derivados	Pomarroza, maduro, pulpa	Pomarroza	alston		Pulpa	Maduro
C524	355	C. Frutas y derivados	Tamarindo, maduro, pulpa	Tamarindo			Pulpa sin semilla	Maduro
C526	356	C. Frutas y derivados	Táparo, nuez	Táparo	Nuez	Dugant	Nuez	
C	357	C. Frutas y derivados	Tomate de árbol amarillo, maduro, pulpa	Tomate de árbol			Pulpa	Maduro
	358	C. Frutas y derivados	Tomate de árbol rojo, maduro, pulpa	Tomate de árbol	Morado		Pulpa	Maduro
C	359	C. Frutas y derivados	Tomate de árbol, maduro, en conserva	Tomate de árbol	En conserva		Pulpa	Maduro
C	360	C. Frutas y derivados	Toronja, pulpa	Toronja			Pulpa	
C	361	C. Frutas y derivados	Uchuva, maduro	Uchuva			Pulpa	Maduro
C562	362	C. Frutas y derivados	Uva blanca, maduro, pulpa	Uva	Blanca		Pulpa	Maduro
C	363	C. Frutas y derivados	Uva camarona, pulpa	Uva	Camarona		Pulpa	Maduro
C	364	C. Frutas y derivados	Uva isabella, maduro, pulpa	Uva	Isabella		Pulpa y cáscara	Maduro
	365	C. Frutas y derivados	Uva pasa, deshidratada	Uva	Pasa		Fruto entero	Maduro
C580	366	C. Frutas y derivados	Zapote, maduro, pulpa	Zapote			Pulpa	Maduro
	367	D. Grasas y aceites	Aceite vegetal, mezcla	Aceite	Vegetal	Mezcla		
D	368	D. Grasas y aceites	Aceite, de canola	Aceite	Canola		Semilla	
	369	D. Grasas y aceites	Aceite, de cedro	Aceite	Cedro /comercial		Contenido total	
	370	D. Grasas y aceites	Aceite, de linaza	Aceite	Linaza		Semilla	
D	371	D. Grasas y aceites	Aceite, de palma africana, almendra	Aceite	Palma Africana		Almendra	
	372	D. Grasas y aceites	Aceite, de sacha inchi	Aceite	Sacha inchi		Semilla	
	373	D. Grasas y aceites	Aceite, de semillas de tabaco negro	Aceite	Semillas de tabaco negro	ICA-GUANE	Semilla	
A	374	D. Grasas y aceites	Aceite, de soya	Aceite	Soya		Grano	
D	375	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de ajonjolí	Aceite	Ajonjolí		Semilla	
D	376	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de algodón	Aceite	Algodón		Semilla	
D	377	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de girasol	Aceite	Girasol		Semilla	
D	378	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de palma	Aceite	Palma			
D	379	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de Maíz	Aceite	Maíz			

Tabla de identificación de alimentos TCAC 2015

Proceso I	Proceso II	Proceso III	Proceso IV	Nombre regional o alternativo	Genero	Especie	Variedad	Fuente bibliográfica	Origen de las muestras	Mensaje
Lavado	Extracción de pulpa				Citrus	sinensis L	Mezcla de naranjas comunes	34, 93, 195, 212, 173, 320	Muestra nacional	Mezcla de naranjas comunes. Selección, lavado, pelado y pepas
	Lavado	Extracción de pulpa			Morinda	Morinda citrifolia		29	Tunja (Boyacá)	
Lavado					Bactris	gasipoes		234	Valle del Cauca	
Pelado				Lechosa	Carica	papaya L.		271, 173	Meta	Selección, lavado, pelado y desulpado
Pelado				Lechosa	Carica	papaya L.		68, 93	Muestra Comercial	
Lavado					Carica	candamarcens		173	No reporta	
Lavado	Extracción de pulpa			Patilla, sandía	Citrullus	vulgaris	Schrad	173	No reporta	
Lavado	Extracción de pulpa				Pyrus	communis L.		176, 173, 320	Muestra nacional	
Lavado	Pelado			Ananas	Ananas	comosus L.	Mezcla de variedades	173, 320	Muestra nacional	Mezcla de variedades. Selección, lavado, pelado, eliminación de ojos y descoronado.
Lavado	Pelado				Bromelia	chrysantha		108	Tolima	
Lavado	Tostado				Pistacia	vera		171, 183		
Lavado	Extracción de pulpa				Acanthocereus	pitajaya	Amarilla	173, 335	Cundinamarca	
Lavado	Extracción de pulpa				Acanthocereus	triangularis	Roja	213, 173	No reporta	
Lavado	Extracción de pulpa				Eugenia	malaccensis	málaga	108	Cundinamarca	
Lavado	Extracción de pulpa				Syzygium	jambos L.	alston	17, 173	Santander	
Lavado	Extracción de pulpa			Tamarindo	Tamarindus	indica L.		173	No reporta	
Lavado				Corozo	Orbignya	cuatrecasana	Dugant	173	No reporta	
Lavado	Secado	Licuo			Cyphomandra	betacea		4, 189, 307, 173	Muestra Comercial	Muestra comercial.
Obtención	Limpieza y desinfección	Descascarado y homogeneización			Cyphomandra	Cyphomandra betacea Sendt	Tomate rojo morado	59, 224	Bogotá	
Escaldado	Pelado y escaldado	Adición de jara-be caliente	Tratamiento térmico		Cyphomandra	betacea		307	No reporta	
Lavado	Extracción de pulpa				Citrus	paradisi		93, 173	Muestra Comercial	
Lavado	Extracción de pulpa			Guchuva	Physalis	peruviana L		91, 96, 173	Cundinamarca	
Lavado	Extracción de pulpa				Vitis	vinifera L.	Blanca	173	No reporta	
Lavado	Extracción de pulpa				Macleania	rupestris	camairona	21	Cundinamarca	
Lavado	Extracción de pulpa				Vitis	vinifera	isabella	152, 173	Valle del Cauca	
Lavado	Secado				Vitis	vinifera		171, 183		
Lavado	Extracción de pulpa				Matisia (Pouteria)	cordata		16, 173	No reporta	
Extracción	Refinado							320	Muestra nacional	
Secado	Descascarillado	Molido y calentamiento	Extracción	Colza	Brassica	napus		216, 252	Nariño	
								299	Santander	
Obtención	Pre-calentamiento	Extrusión y reposo	Filtración al vacío		Linum	usitatissimum		304		
Extracción	decoloración	Refinado			Elaeis	guineensis	Tenera-Dura	250, 252	No reporta	
Cosecha y recolección	Descascarado	Prensado mecánico	Extrusión		Plukenetia	volubilis linneo		165, 304		
Molienda y extracción Soxhlet	Refinación, desgomado y neutralización	Lavado y secado	Blanqueado y desodorización		Nicotina	Tabacum	ICA-GUANE	113		
Limpieza	Extracción	Refinado			Glycine	max L.		176, 180, 252		
Extracción	Refinado				Sesamum	Indicum		252, 304	Tolima / muestra comercial	
Extracción	Refinado				Gossypium	sp.		252	Cesar / muestra comercial	
Limpieza	Extracción	Refinado			Helianthus	annus		176, 252, 299	Tolima	
Limpieza	Extracción	Refinado			Elaeis	guineensis/olifera		166, 176, 226, 299		
Limpieza	Extracción	Refinado			Zea	mays L		176		

Código	Código provisional	Grupo	Nombre	Genérico	Tipo	Variedad	Parte	Maduración
D	380	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de maní	Aceite	Maní		Semilla	
D	381	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de Oliva	Aceite	Oliva			
D	382	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de palma africana	Aceite	Palma Africana		Fruto	
D32	383	D. Grasas y aceites	Mantecca, de cerdo	Mantecca	De cerdo			
D	384	D. Grasas y aceites	Mantequilla, de maní	Mantequilla	Maní			
D43	385	D. Grasas y aceites	Mantequilla, sin sal	Mantequilla	Sin sal			
D	386	D. Grasas y aceites	Margarina de mesa, de aceite vegetal hidrogenado	Margarina	Mesa			
	387	D. Grasas y aceites	Margarina de Canola	Margarina	Canola		Contenido total	
D	388	D. Grasas y aceites	Margarina de cocina, de aceite vegetal hidrogenado	Margarina	Cocina			
	389	D. Grasas y aceites	Margarina Esparcible Light, Comercial	Margarina	Light comercial		Contenido total	
	390	D. Grasas y aceites	Margarina Esparcible, Comercial	Margarina	Esparcible comercial		Contenido total	
D46	391	D. Grasas y aceites	Margarina, de aceite vegetal hidrogenado	Margarina				
	392	D. Grasas y aceites	Margarinas de mesa y culinarias, comercial	Margarina	de mesa y cocina		Contenido total	
D	393	D. Grasas y aceites	Mayonesa, con sal	Mayonesa	Con sal			
E7	394	E. Pescados y mariscos	Almejas, de agua dulce, cruda	Almeja	De agua dulce			
E	395	E. Pescados y mariscos	Arenque, crudo	Pescado	Arenque		Carne	
E21	396	E. Pescados y mariscos	Atún, enlatado con aceite	Atún	Enlatado con aceite		Contenido total	
E	397	E. Pescados y mariscos	Atún, enlatado con agua	Atún	En agua		Carne	
E29	398	E. Pescados y mariscos	Bagre Lacepede, sin cabeza, sin piel, troceado, seco	Pescado	Bagre seco	Lacepede	Carne sin piel	
E31	399	E. Pescados y mariscos	Bagre Lacepede, sin cabeza, troceado, crudo	Pescado	Bagre	Lacepede	Carne	
E	400	E. Pescados y mariscos	Bagre tigre, cocido	Pescado	Bagre		Carne	
E	401	E. Pescados y mariscos	Bagre tigre, sin cabeza, troceado, congelado	Pescado	Bagre		Carne	
E	402	E. Pescados y mariscos	Bagre tigre, sin cabeza, troceado, refrigerado	Pescado	Bagre		Carne	
E	403	E. Pescados y mariscos	Bagre, sin cabeza, troceado, fresco	Pescado	Bagre		Carne	
E	404	E. Pescados y mariscos	Bocachico, cabeza, troceada, congelada	Pescado	Bocachico		Cabeza	
E	405	E. Pescados y mariscos	Bocachico, cocido	Pescado	Bocachico		Carne	
E	406	E. Pescados y mariscos	Bocachico, filete, sin cabeza, molido, congelado	Pescado	Bocachico		Carne	
E	407	E. Pescados y mariscos	Bocachico, filete, sin cabeza, molido, refrigerado	Pescado	Bocachico		Carne	
	408	E. Pescados y mariscos	Bocachico, fresco, crudo	Pescado	Bocachico		Carne	
E	409	E. Pescados y mariscos	Bocachico, sin cabeza, salado	Pescado	Bocachico		Sin Cabeza y sin Visceras	
E	410	E. Pescados y mariscos	Bonito, sin cabeza, troceado, crudo	Pescado	Bonito		Carne	
E	411	E. Pescados y mariscos	Cachama, frita	Pescado	Cachama		Carne	

Tabla de identificación de alimentos TCAC 2015

Proceso I	Proceso II	Proceso III	Proceso IV	Nombre regional o alternativo	Genero	Especie	Variedad	Fuente bibliográfica	Origen de las muestras	Mensaje
Extracción	Refinado	Almacenamiento			<i>Arachis</i>	<i>hypogaea</i>		252	Tolima	
Limpieza	Extracción	Refinado			<i>Olea</i>	<i>europaea L</i>		176, 299		
Extracción	decoloración	Refinado			<i>Elaeis</i>	<i>guineensis</i>		252	No reporta	
Extracción								173	No reporta	
Extracción grasa	Homogenización	Empaque	Esterilización		<i>Arachis</i>	<i>hypogaea</i>		171, 183		
Pasteurizado	Centrifugación	Sedimentación en frío	Empaque					276, 173	No reporta	
Extracción aceite vegetal	Hidrogenación	Prensado						166	Muestra Comercial	
								166		
Extracción aceite vegetal	Hidrogenación	Prensado						166	Muestra Comercial	
								166		
								166		
Extracción aceite vegetal	Hidrogenación	Prensado						173	No reporta	
								166		
Homogenización	Tratamiento térmico							183		
Limpieza					<i>Mya</i>	<i>arenaria</i>		173	No reporta	
Limpieza	Desviscerado				<i>Clupea</i>	<i>harengus</i>		171, 183		
Limpieza	Desviscerado	Cocido	Envasado en aceite		<i>Thynnus</i>	<i>vulgaris</i>		173, 320		Mezcla de marcas comerciales
Limpieza	Desviscerado	Cocido	Envasado en agua		<i>Thynnus</i>	<i>vulgaris</i>		171, 183		
Desviscerado	Descabezado	Troceado	Secado al sol		<i>Pseudopimelodus</i>	<i>faciatum</i>	Lacepede	173	No reporta	
Desviscerado	Descabezado	Troceado			<i>Pseudopimelodus</i>	<i>faciatum</i>	Lacepede	173	No reporta	
Desviscerado y descabezado	Troceado	Cocción con adición de sal		Bagre trigre	<i>Pseudoplatystoma</i>	<i>faciatum</i>		320		Lavado y desviscerado, cocción de 500g en 350ml de agua con 0,8% de sal en ebullición de 15 a 20 min (de acuerdo al grosor de la rodaja).
Desviscerado	Descabezado	Troceado	Congelado	Bagre trigre	<i>Pseudoplatystoma</i>	<i>faciatum</i>		258	Barrancabermeja	
Desviscerado	Descabezado	Troceado	Refrigerado	Bagre trigre	<i>Pseudoplatystoma</i>	<i>faciatum</i>		258	Barrancabermeja	
Desviscerado	Descabezado	Troceado			<i>Ictalurus</i>	<i>spp.</i>		171, 183		
Cortado	Picado	Congelado			<i>Prochilodus</i>	<i>reticulatos magdalena</i>		235	Barrancabermeja	
Cortado	Picado	Cocción con adición de sal			<i>Prochilodus</i>	<i>reticulatos magdalena</i>		320		Lavado y desviscerado, cocción de 500g en 350ml de agua con 0,8% de sal en ebullición por 20 min.
Limpieza y desviscerado	Descabezado	Cortado y deshuesado	Molido y Congelado		<i>Prochilodus</i>	<i>reticulatos magdalena</i>		339	Barrancabermeja	
Limpieza y desviscerado	Descabezado	Cortado y deshuesado	Molido y Refrigerado		<i>Prochilodus</i>	<i>reticulatos magdalena</i>		55, 246, 273, 339		
Limpieza								203		
Limpieza y desviscerado	Descabezado	Salado			<i>Prochilodus</i>	<i>reticulatos magdalena</i>		55	Banco Magdalena	
Desviscerado	Descabezado	Troceado			<i>Sarda</i>	<i>chiliensis</i>		171, 183		
Descamado	Lavado y desviscerado	Freído			<i>Piaractus</i>	<i>brachypomus</i>		320		Desescamar, lavar y desviscerar, freír 500g en 1000ml de aceite caliente entre 140 y 150°C, dorar por un lado durante 20 min, voltear y dorar por 15 min y escurrir.

Código	Código provisional	Grupo	Nombre	Genérico	Tipo	Variedad	Parte	Maduración
E	412	E. Pescados y mariscos	Cachama, sin cabeza, troceado, crudo	Pescado	Cachama			
E	413	E. Pescados y mariscos	Calamar, desvicerado, crudo	Calamar	Calamar		Carne	
E94	414	E. Pescados y mariscos	Camarón, sin cáscara, cocido	Marisco	Camarón		Entero	
E	415	E. Pescados y mariscos	Camarón, sin cáscara, crudo	Marisco	Camarón		Carne	
E101	416	E. Pescados y mariscos	Cangrejo, crudo	Cangrejo			Entero	
E	417	E. Pescados y mariscos	Caracol de mar, carne, crudo	Caracol	de mar		Carne	
E	418	E. Pescados y mariscos	Carite, desvicerado, crudo	Pescado	Carite		Carne	
E	419	E. Pescados y mariscos	Corvina, desvicerado, crudo	Pescado	Corvina		Carne	
E	420	E. Pescados y mariscos	Jaiba, desvicerado, cocida	Marisco	Jaiba		Carne	
E237	421	E. Pescados y mariscos	Langosta, cruda	Langosta			Entera	
E	422	E. Pescados y mariscos	Langostino, crudo	Langostino			Carne	
E	423	E. Pescados y mariscos	Lenguado, desvicerado, crudo	Pescado	Lenguado		Carne	
E	424	E. Pescados y mariscos	Lisa, sin cabeza, desvicerado, cruda	Pescado	Lisa			
E	425	E. Pescados y mariscos	Lisa, sin cabeza, desvicerado, salado, cruda	Pescado	Lisa		Sin Cabeza y sin Visceras	
E	426	E. Pescados y mariscos	Macabi, hamburguesa, cruda	Hamburguesa	Pescado			
E	427	E. Pescados y mariscos	Machuelo, sin cabeza, desvicerado, crudo	Pescado	Machuelo		Sin Cabeza y sin Visceras	
E	428	E. Pescados y mariscos	Machuelo, sin cabeza, desvicerado, salado, crudo	Pescado	Machuelo		Sin Cabeza y sin Visceras	
E	429	E. Pescados y mariscos	Merluza, Filete, crudo	Merluza			Filete	
E	430	E. Pescados y mariscos	Mero, desvicerado, crudo	Mero			Carne	
E301	431	E. Pescados y mariscos	Ostra, cruda	Ostra			Parte comestible	
E335	432	E. Pescados y mariscos	Pescado, seco, crudo	Pescado	Seco		Carne	
E	433	E. Pescados y mariscos	Pez sierra, desvicerado, crudo	Pescado	Sierra		Carne	
E	434	E. Pescados y mariscos	Pulpo, crudo	Pulpo			Carne	
E	435	E. Pescados y mariscos	Raya, filete, asado	Pescado	Raya		Filete	
E	436	E. Pescados y mariscos	Róbalo, desvicerado, crudo	Pescado	Róbalo		Carne	
E371	437	E. Pescados y mariscos	Salmón enlatado, en aceite	Salmón	En aceite		Contenido total	
	438	E. Pescados y mariscos	Salmón, congelado, crudo	Pescado	Salmón		Carne	
E378	439	E. Pescados y mariscos	Sardinas enlatadas, con salsa de tomate	Sardina	En aceite		Contenido total	
E379	440	E. Pescados y mariscos	Sardinas enlatadas, en aceite	Sardina	En aceite		Contenido total	
E	441	E. Pescados y mariscos	Tiburón, deshuesado, pasta	Embutido	Tiburón		carne pulpa	
E	442	E. Pescados y mariscos	Tiburón, desvicerado, crudo	Tiburón			Carne	
	443	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, cabeza	Pescado	Tilapia		Cabeza incluyendo branquias y aletas pectorales	
	444	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, cabeza, harina	Pescado	Tilapia		Cabeza incluyendo branquias y aletas pectorales	
	445	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, carne, cruda	Pescado	Tilapia		Carne	
	446	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, esqueleto	Pescado	Tilapia		Esqueleto	
	447	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, esqueleto, harina	Pescado	Tilapia		Esqueleto	
	448	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, filete, cruda	Pescado	Tilapia		Filete	
	449	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, recortes, cruda	Pescado	Tilapia		Recortes	
	450	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, recortes, harina	Pescado	Tilapia		Recortes	
	451	E. Pescados y mariscos	Tilapia, congelada, cruda	Pescado	Tilapia		Carne	
E	452	E. Pescados y mariscos	Tilapia, desvicerada, cruda	Pescado	Tilapia		Carne	

Tabla de identificación de alimentos TCAC 2015

Proceso I	Proceso II	Proceso III	Proceso IV	Nombre regional o alternativo	Genero	Especie	Variedad	Fuente bibliográfica	Origen de las muestras	Mensaje
Desviscerado	Descabezado	Troceado			<i>Piaractus</i>	<i>brachyomus</i>		14	No reporta	
Limpieza	Desviscerado				<i>Ommastrephes/lotigo</i>	<i>spp.</i>		171, 183		
Pelado	Desvenado	Lavado	Cocido		<i>Penaeus</i>	<i>penaeus</i>		173	No reporta	
Pelado	Desvenado	Lavado			<i>Xiphopenaeus</i>	<i>riverti</i>		236	Muestra Comercial	
Lavado					<i>Homarus</i>	<i>gammarus</i>		173	No reporta	
Lavado					<i>Rapana</i>	<i>gigantica</i>		171, 183		
Lavado	Desviscerado				<i>Scomberomorus</i>	<i>guttatus</i>		273	Muestra Comercial	
Descamado	Desviscerado				<i>Micropogonias</i>	<i>undulatus</i>		171, 183		
Limpieza	Desviscerado	Cocido			<i>Callinectes</i>	<i>sapidus</i>		171, 183		
Limpieza					<i>Palinurus</i>	<i>vulgaris</i>		173	No reporta	
Limpieza					<i>Penaeus</i>	<i>monodon</i>		171, 183		
Limpieza	Desviscerado				<i>Solea</i>	<i>vulgaris</i>		171, 183		
Limpieza	Desviscerado				<i>Mugil</i>	<i>incilis</i>		55, 273	Santa Marta	
Limpieza	Descabezado	Desviscerado	Salado		<i>Mugil</i>	<i>incilis</i>		55	Santa Marta	
Limpieza y desviscerado	Troceado y Molido	Moldeado			<i>Elaps</i>	<i>saurus</i>		261	Muestra Comercial	
Limpieza	Descabezado	Desviscerado			<i>Opisthonema</i>	<i>oglinum</i>		55	Muestra Comercial	
Limpieza	Descabezado	Desviscerado	Salado		<i>Opisthonema</i>	<i>oglinum</i>		55	Muestra Comercial	
Limpieza	Desviscerado	Fileteado			<i>Macrodon</i>	<i>ancyledon</i>		312		
Limpieza	Desviscerado				<i>Stenolepis</i>	<i>gigas ayres</i>		171, 183		
Limpieza								173, 311		
Limpeza	Secado							173	No reporta	
Limpieza	Desviscerado				<i>Scomberomorus</i>	<i>maculatus mitchill</i>		171, 183		
Limpieza					<i>Octopus</i>	<i>Bimaculatus</i>		171, 183		
Limpieza	Desviscerado	Asado			<i>Potamotrygon</i>	<i>spp.</i>		171, 183		
Limpieza	Desviscerado				<i>Centropomus</i>	<i>armatus Gill</i>		171, 183		
Limpieza	Desviscerado	Cocido	Adición aceite		<i>Salmo</i>	<i>salar</i>		173	No reporta	
Congelación								203		
Limpieza	Desviscerado	Cocido	Adición aceite		<i>Clupea</i>	<i>sardina</i>		173	No reporta	
Limpieza	Desviscerado	Cocido	Adición aceite		<i>Clupea</i>	<i>sardina</i>		173	No reporta	
Limpieza	Deshuesado	Troceado	Homogenización		<i>Scualus</i>	<i>acanthias</i>		98	Muestra Comercial	
Limpieza	Desviscerado				<i>Carcharhinus</i>	<i>springeri</i>		171, 183		
Sacrificio	Corte				<i>Oreochromis</i>	<i>niloticus</i>		245		
Corte	Homogeneización y primer secado	Prensado y segundo secado	Mezclado y molienda en seco		<i>Oreochromis</i>	<i>niloticus</i>		245		
Sacrificio	Separación mecánica				<i>Oreochromis</i>	<i>niloticus</i>		245		
Sacrificio	Separación mecánica				<i>Oreochromis</i>	<i>niloticus</i>		245		
Separación mecánica	Homogeneización y primer secado	Prensado y segundo secado	Mezclado y molienda en seco		<i>Oreochromis</i>	<i>niloticus</i>		245		
Sacrificio	Separación mecánica	Fileteado			<i>Oreochromis</i>	<i>niloticus</i>		245		
Sacrificio	Separación mecánica				<i>Oreochromis</i>	<i>niloticus</i>		245		
Separación de la carne y molienda	Homogeneización y primer secado	Prensado y segundo secado	Mezclado y molienda en seco		<i>Oreochromis</i>	<i>niloticus</i>		245		
Congelación	Troceado	Homogenización			<i>Oreochromis</i>	<i>niloticus</i>		203		
Limpieza	Desviscerado				<i>Oreochromis</i>	<i>aureus</i>		166	No reporta	

Código	Código provisional	Grupo	Nombre	Genérico	Tipo	Variedad	Parte	Maduración
	453	E. Pescados y mariscos	Tilapia, filete, cruda	Pescado	Tilapia		Filete	
E	454	E. Pescados y mariscos	Tilapia, frita	Pescado	Tilapia		carne	
	455	E. Pescados y mariscos	Tilapia, piel, cruda	Pescado	Tilapia		Piel	
	456	E. Pescados y mariscos	Tilapia, snack, frito	Tilapia	Snack		Carne	
	457	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, recortes, cruda	Pescado	Trucha arcoiris		Recortes	
	458	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, cabeza	Pescado	Trucha arcoiris		Cabeza incluyendo branquias y aletas pectorales	
	459	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, cabeza, harina	Pescado	Trucha arcoiris		Cabeza incluyendo branquias y aletas pectorales	
	460	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, carne, cruda	Pescado	Trucha arcoiris		Carne	
E	461	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, desvicerada, cruda	Pescado	Trucha arcoiris		Carne	
	462	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, esqueleto	Pescado	Trucha arcoiris		Esqueleto	
	463	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, esqueleto, harina	Pescado	Trucha arcoiris		Esqueleto	
	464	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, recortes, harina	Pescado	Trucha arcoiris		Recortes	
	465	E. Pescados y mariscos	Trucha, congelada, cruda	Pescado	Trucha arcoiris		Contenido total	
E	466	E. Pescados y mariscos	Trucha, Diplectrum radiale, desvicerada, cruda	Pescado	Trucha		Carne	
F320	467	F. Carnes y derivados	Bofe de res	Carne	Res		Bofe	
F	468	F. Carnes y derivados	Carne de armadillo	Carne	Armadillo		Carne	
F	469	F. Carnes y derivados	Carne de babilla	Carne	Babilla		Carne	
F	470	F. Carnes y derivados	Carne de cabra	Carne	Cabra		Carne	
F	471	F. Carnes y derivados	Carne de cabra, cocida	Carne	Cabra		Carne	
	472	F. Carnes y derivados	Carne de caracol	Carne	Caracol		Pulpa sin concha	
F	473	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, brazo	Carne	Cerdo		Brazo	
F	474	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, brazo, cocida	Carne	Cerdo		Brazo	
F	475	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, brazo, horneada	Carne	Cerdo		Brazo	
F	476	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, costilla	Carne	Cerdo		Costilla	
F	477	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, costilla, cocida	Carne	Cerdo		Costilla	
F	478	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, costilla, horneada	Carne	Cerdo		Costilla	
F395	479	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, gorda	Carne	Cerdo		Varios cortes con contenido de grasa entre 20 y 30%	
F	480	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, lomo	Carne	Cerdo		Lomo	
F	481	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, lomo, cocida	Carne	Cerdo		Lomo	
F	482	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, lomo, horneada	Carne	Cerdo		Lomo	
F	483	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, magra	Carne	Cerdo		Carne magra	
F	484	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, muy gorda	Carne	Cerdo		Varios cortes con contenido de grasa superior al 30%	
F	485	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, panceta	Carne	Cerdo		Panceta	
F	486	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, panceta, cocida	Carne	Cerdo		Panceta	
F	487	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, panceta, salteada	Carne	Cerdo		Panceta	
F	488	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, pierna	Carne	Cerdo		Pierna	
F	489	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, pierna, cocida	Carne	Cerdo		Pierna	
F	490	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, pierna, horneada	Carne	Cerdo		Pierna	

Tabla de identificación de alimentos TCAC 2015

Proceso I	Proceso II	Proceso III	Proceso IV	Nombre regional o alternativo	Genero	Especie	Variedad	Fuente bibliográfica	Origen de las muestras	Mensaje
Sacrificio	Separación mecánica	Fileteado			<i>Oreochromis</i>	<i>niloticus</i>		139		
Descamado	Lavado y desviscerado	Freído			<i>Oreochromis</i>	<i>aureus</i>		320		Desescamar, lavar y desviscerar, freír 500g en 750ml de aceite caliente entre 140 y 150°C, dorar por un lado durante 10 min, voltear y dorar por 10 min y escurrir.
Sacrificio	Separación mecánica							139		
Molienda y homogenizado	Embutido y cocción	Corte y fritura	Secado y empacado					139		
Sacrificio	Separación mecánica	Corte			<i>Oncorhynchus</i>	<i>mykiss</i>		245		
Sacrificio	Corte				<i>Oncorhynchus</i>	<i>mykiss</i>		245		
Corte	Homogeneización y primer secado	Prensado y segundo secado	Mezclado y molienda en seco		<i>Oncorhynchus</i>	<i>mykiss</i>		245		
Sacrificio	Separación mecánica				<i>Oncorhynchus</i>	<i>mykiss</i>		245		
Limpieza	Desviscerado				<i>Salmo</i>	<i>gairdneri</i>		246, 302	Muestra Comercial	
Separación mecánica	Separación mecánica				<i>Oncorhynchus</i>	<i>mykiss</i>		245		
Sacrificio	Separación mecánica				<i>Oncorhynchus</i>	<i>mykiss</i>		245		
Separación de la carne y molienda	Homogeneización y primer secado	Prensado y segundo secado	Mezclado y molienda en seco		<i>Oncorhynchus</i>	<i>mykiss</i>		245		
								203		
Limpieza	Desviscerado				<i>Diplectrum</i>	<i>radiale</i>		246		
Limpieza				Pulmón	<i>Bos</i>	<i>taurus</i>		173	No reporta	
Lavado					<i>Dasypus</i>	<i>sexcinatus</i>		171, 183	No reporta	
Limpieza	Troceado				<i>Caiman</i>	<i>crocodilus fuscus</i>		51	Meta	
Obtención					<i>Capra</i>	<i>hircus</i>		171, 183	No reporta	
Cocido					<i>Capra</i>	<i>hircus</i>		171, 183	No reporta	
Limpieza	Sacrificio	Desconchado	Lavado		<i>Hélix</i>	<i>Hélix aspersa muller</i>		38	Tunja (Boyacá)	
Obtención								166	No reporta	
Obtención	Cocido							166	No reporta	
Obtención	Horneado							166	No reporta	
Obtención								166	No reporta	
Obtención	Cocido							166	No reporta	
Obtención	Horneado							166	No reporta	
Limpieza	Troceado				<i>Sus</i>	<i>scrofa</i>		173	No reporta	
Obtención								166	No reporta	
Obtención								166	No reporta	
Obtención	Horneado							166	No reporta	
Limpieza	Troceado				<i>Sus</i>	<i>scrofa</i>		173, 315	No reporta	
Limpieza	Troceado				<i>Sus</i>	<i>scrofa</i>		173	No reporta	
Obtención								166	No reporta	
Obtención	Cocido							166	No reporta	
Obtención	Salteado							166	No reporta	
Obtención								166	No reporta	
Obtención	Cocido							166	No reporta	
Obtención	Horneado							166	No reporta	

Código	Código provisional	Grupo	Nombre	Genérico	Tipo	Variedad	Parte	Maduración
F392	491	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, semigorda	Carne	Cerdo		Varios cortes con contenido de grasa entre 14 y 20%	
F	492	F. Carnes y derivados	Carne de chigüiro, pernil	Carne	Chigüiro		Pernil	
F147	493	F. Carnes y derivados	Carne de chigüiro, salada	Carne	Chigüiro		Carne	
F	494	F. Carnes y derivados	Carne de codorniz	Carne	Codorniz		Carne	
F	495	F. Carnes y derivados	Carne de conejo	Carne	Conejo		Carne	
F	496	F. Carnes y derivados	Carne de conejo, cocida	Carne	Conejo de caza		Carne	
F396	497	F. Carnes y derivados	Carne de cordero, gorda	Carne	Cordero		Varios cortes, con contenido de grasa entre 20 y 30%	
F317	498	F. Carnes y derivados	Carne de cordero, magra	Carne	Cordero, magra		Brazo y cadera	
F390	499	F. Carnes y derivados	Carne de cordero, muy gorda	Carne	Cordero		Varios cortes	
F393	500	F. Carnes y derivados	Carne de cordero, semigorda	Carne	Cordero		Varios cortes, con contenido de grasa entre 14 y 20%	
F	501	F. Carnes y derivados	Carne de diablo	Carne mixta	Res y cerdo		Carne	
F199	502	F. Carnes y derivados	Carne de gallina	Carne	Gallina		Carne	
P	503	F. Carnes y derivados	Carne de iguana	Carne	Íguana		Carne	
F	504	F. Carnes y derivados	Carne de oveja, semimagra	Carne, semimagra	Oveja		Carne	
F	505	F. Carnes y derivados	Carne de pato	Carne	Pato de crianza		Carne	
F	506	F. Carnes y derivados	Carne de pavo	Carne	Pavo		Carne con piel	
F	507	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, alas	Carne	Pavo		Alas	
F	508	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, horneada	Carne	Pavo		Carne con piel	
F	509	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, pechuga	Carne	Pavo		Pechuga	
F	510	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, pechuga, horneada	Carne	Pavo		Pechuga sin piel	
F	511	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, pernil	Carne	Pavo		Pernil	
F	512	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, pescuezo	Carne	Pavo		Pescuezo	
F	513	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, pierna, horneada	Carne	Pavo		Pierna sin piel	
F	514	F. Carnes y derivados	Carne de pollo	Carne	Pollo		Carne	
F	515	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas con piel	Carne	Pollo		Alas con piel	
F	516	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas con piel, cocida	Carne	Pollo		Alas con piel	
F	517	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas sin piel, cocida	Carne	Pollo		Alas sin piel	
	518	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas, asada	Carne	Pollo		Alas	
	519	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas, cocida	Carne	Pollo		Alas	
	520	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas, frita	Carne	Pollo		Alas	
F	521	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, muslo	Carne	Pollo		Muslo	
F	522	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, muslo con piel	Carne	Pollo		Muslo con piel	
F	523	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, muslo con piel, cocida	Carne	Pollo		Muslo con piel	
F	524	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, muslo sin piel	Carne	Pollo		Muslo sin piel	
F	525	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, muslo sin piel, cocida	Carne	Pollo		Muslo sin piel	
F	526	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pasta importada	Embutido	Pasta	Pollo	Carne, tejido conectivo y mínimo de hueso	
F	527	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pechuga con piel	Carne	Pollo		Pechuga con piel	
	528	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pechuga con piel, cocida	Carne	Pollo		Pechuga	
F	529	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pechuga sin piel, cocida	Carne	Pollo		Pechuga sin piel	
	530	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pechuga, asada	Carne	Pollo		Pechuga	
	531	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pechuga, frita	Carne	Pollo		Pechuga	
F	532	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna con piel	Carne	Pollo		Pierna con piel	
F	533	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna con piel, cocida	Carne	Pollo		Pierna con piel	
F	534	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna sin piel, cocida	Carne	Pollo		Pierna sin piel	

Tabla de identificación de alimentos TCAC 2015

Proceso I	Proceso II	Proceso III	Proceso IV	Nombre regional o alternativo	Genero	Especie	Variedad	Fuente bibliográfica	Origen de las muestras	Mensaje
Limpieza	Troceado				<i>Sus</i>	<i>scrofa</i>		173	No reporta	
Limpieza	Troceado	Deshuesado			<i>Hydrochoerus</i>	<i>hydrochaeris</i>		27	Casanare	
Limpieza	Troceado	Deshuesado	Salado		<i>Hydrochoerus</i>	<i>hydrochaeris</i>		173	No reporta	
Limpieza					<i>Coturnix - Cotinus</i>	<i>spp.</i>		171, 183	No reporta	
Limpieza	Deshuesado				<i>Lepus</i>	<i>cuniculus</i>		2, 61, 63, 240, 173	Muestra comercial	
Limpieza	Deshuesado	Cocido			<i>Sylvilagus</i>	<i>spp</i>		171, 183	No reporta	
Limpieza	Troceado				<i>Ovis</i>	<i>aries</i>		173	No reporta	
Limpieza	Troceado				<i>Ovis</i>	<i>aries</i>		173	No reporta	
Limpieza	Troceado				<i>Ovis</i>	<i>aries</i>		173	No reporta	
Limpieza	Troceado				<i>Ovis</i>	<i>aries</i>		173	No reporta	
Cocido	Mezclado	Escaldado	Enlatado					107	No reporta	
Limpieza					<i>Gallus</i>	<i>gallus</i>		173	No reporta	
Lavado					<i>Lacerta</i>	<i>Iguana Linn</i>		171, 183	No reporta	
Limpieza	Troceado				<i>Ovis</i>	<i>aies L</i>		171, 183	No reporta	
Limpieza	Troceado				<i>Anas</i>	<i>platyrhynchos</i>		171, 183	No reporta	
Limpieza	Deshuesado	Troceado			<i>Meleagris</i>	<i>gallopavo</i>		141, 171, 183	Muestra comercial	
Limpieza	Deshuesado				<i>Meleagris</i>	<i>gallopavo</i>		141	Muestra comercial	
Limpieza	Deshuesado	Horneado			<i>Meleagris</i>	<i>gallopavo</i>		171, 183	No reporta	
Limpieza	Deshuesado				<i>Agriocharis</i>	<i>nicholas</i>		267	Muestra comercial	
Lavado	Despellejado	Horneado			<i>Meleagris</i>	<i>gallopavo</i>		171, 183	No reporta	
Limpieza	Desuello	Deshuesado			<i>Agriocharis</i>	<i>nicholas</i>		267	Muestra comercial	
Limpieza	Deshuesado				<i>Meleagris</i>	<i>gallopavo</i>		141	Muestra comercial	
Lavado	Despellejado	Horneado			<i>Meleagris</i>	<i>gallopavo</i>		171, 183	No reporta	
Limpieza	Deshuesado				<i>Gallus</i>	<i>domesticus</i>		173	No reporta	
Lavado					<i>Gallus</i>	<i>domesticus</i>		171, 183	No reporta	
Lavado	Cocido				<i>Gallus</i>	<i>domesticus</i>		171, 183	No reporta	
Lavado	Despellejado	Cocido			<i>Gallus</i>	<i>domesticus</i>		171, 183	No reporta	
Lavado	Asado							166	No reporta	
Lavado	Cocido							166	No reporta	
Lavado	Freído							166	No reporta	
Limpieza					<i>Gallus</i>	<i>domesticus</i>		294	Muestra comercial	
Limpieza					<i>Gallus</i>	<i>domesticus</i>		171, 183	No reporta	
Limpieza	Cocido				<i>Gallus</i>	<i>domesticus</i>		171, 183	No reporta	
Limpieza	Despellejado				<i>Gallus</i>	<i>domesticus</i>		171, 183	No reporta	
Limpieza	Despellejado	Cocido			<i>Gallus</i>	<i>domesticus</i>		171, 183	No reporta	
Deshuesado	Molido	Congelado					Pollo	50	Muestra comercial	
Lavado					<i>Gallus</i>	<i>domesticus</i>		171, 183	No reporta	
Lavado	Cocido							166	No reporta	
Lavado	Despellejado	Cocido			<i>Gallus</i>	<i>domesticus</i>		171, 183	No reporta	
Lavado	Asado							166	No reporta	
Lavado	Freído							166	No reporta	
Lavado					<i>Gallus</i>	<i>domesticus</i>		171, 183	No reporta	
Lavado	Cocido				<i>Gallus</i>	<i>domesticus</i>		171, 183	No reporta	
Lavado	Despellejado	Cocido			<i>Gallus</i>	<i>domesticus</i>		171, 183	No reporta	

Código	Código provisional	Grupo	Nombre	Genérico	Tipo	Variedad	Parte	Maduración
	535	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna, asada	Carne	Pollo		Pierna	
	536	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna, cocida	Carne	Pollo		Pierna	
	537	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna, frita	Carne	Pollo		Pierna	
	538	F. Carnes y derivados	Carne de res, cadera, frita	Carne	Res		Cadera	
	539	F. Carnes y derivados	Carne de res, churrasco, asado	Carne	Res		Churrasco	
F394	540	F. Carnes y derivados	Carne de res, gorda	Carne	Res			
F	541	F. Carnes y derivados	Carne de res, lomo, cocida	Lomo	Res, Supreme Premium			
F397	542	F. Carnes y derivados	Carne de res, magra	Carne	Res, magra			
F	543	F. Carnes y derivados	Carne de res, molida	Carne	Res, molida		Carne	
F	544	F. Carnes y derivados	Carne de res, pierna	Carne	Res	Raza cebuina	Pierna	
F391	545	F. Carnes y derivados	Carne de res, semigorda	Carne	Res		Varios cortes, con contenido de grasa entre 14 y 20%	
	546	F. Carnes y derivados	Carne de res, sobrebarriga, cocida	Carne	Res		Sobrebarriga	
F398	547	F. Carnes y derivados	Carne de ternera, magra	Carne	Ternera, magra		Varios cortes	
F	548	F. Carnes y derivados	Carne de tortuga	Carne	Tortuga		Carne	
F	549	F. Carnes y derivados	Chicharrón de cerdo	Chicharrón	Cerdo		Chicharrón	
	550	F. Carnes y derivados	Chorizo de pollo	Embutido	Chorizo		Chorizo entero	
F	551	F. Carnes y derivados	Chorizo, ahumado	Embutido	Chorizo, ahumado			
F383	552	F. Carnes y derivados	Chunchullo de res	Chunchullo	Res		Chunchullo	
F164	553	F. Carnes y derivados	Chunchullo de res, cocido y frito	Chunchullo	Res		Chunchullo	
F112	554	F. Carnes y derivados	Corazón de cordero	Carne	Cordero		Corazón	
F	555	F. Carnes y derivados	Corazón de pollo	Carne	Pollo		Corazón	
F331	556	F. Carnes y derivados	Corazón de res	Carne	Res		Corazón	
F332	557	F. Carnes y derivados	Corazón de res, cocido y frito	Carne	Res		Corazón	
F	558	F. Carnes y derivados	Costilla de cerdo, ahumada	Costilla	Cerdo, ahumado		Costilla	
F389	559	F. Carnes y derivados	Costilla de res	Costilla	Res		Cortes varios, con contenido de grasa superior al 30%	
F	560	F. Carnes y derivados	Costillar de pavo	Costillar	Pavo		Costillar	
	561	F. Carnes y derivados	Filete crudo de cerdo	Filete	Cerdo		Filete entero	
	562	F. Carnes y derivados	Filete crudo de conejo	Filete	Conejo		Filete entero	
	563	F. Carnes y derivados	Filete de conejo y cerdo reestructurado enzimáticamente	Filete	Conejo y cerdo		Filete entero	
F	564	F. Carnes y derivados	Hamburguesa de res	Embutido	Hamburguesa			
F71	565	F. Carnes y derivados	Hígado de cerdo	Carne	Cerdo		Hígado	
F106	566	F. Carnes y derivados	Hígado de conejo	Carne	Conejo		Hígado	
F118	567	F. Carnes y derivados	Hígado de cordero	Carne	Cordero		Hígado	
F	568	F. Carnes y derivados	Hígado de pollo	Carne	Pollo		Hígado	
F	569	F. Carnes y derivados	Hígado de pollo, cocido	Carne	Pollo		Hígado	
F	570	F. Carnes y derivados	Hígado de res	Carne	Res		Hígado	
F344	571	F. Carnes y derivados	Hígado de res, asado	Carne	Res		Hígado	
	572	F. Carnes y derivados	Hígado de res, cocido y frito	Carne	Res		Hígado	
F	573	F. Carnes y derivados	Hígado de res, frito	Carne	Res		Hígado	
F349	574	F. Carnes y derivados	Hueso carnudo	Hueso	Res			
F225	575	F. Carnes y derivados	Jamón	Embutido	Jamón			
F	576	F. Carnes y derivados	Jamón de chigüiro	Embutido	Jamón	Chigüiro	Canal	
F	577	F. Carnes y derivados	Jamón tipo sandwich	Embutido	Jamón	Tipo sandwich		

Tabla de identificación de alimentos TCAC 2015

Proceso I	Proceso II	Proceso III	Proceso IV	Nombre regional o alternativo	Genero	Especie	Variedad	Fuente bibliográfica	Origen de las muestras	Mensaje
Lavado	Asado							166	No reporta	
Lavado	Cocido							166	No reporta	
Lavado	Freído							166	No reporta	
Madurado	Limpieza	Despostado	Freído		<i>Bos</i>	<i>taurus</i>		320	Muestra nacional	
Madurado	Limpieza	Despostado	Asado		<i>Bos</i>	<i>taurus</i>		320	Muestra nacional	
Limpieza	Troceado				<i>Bos</i>	<i>taurus</i>		173	No reporta	
Selección	Cocido							166	Muestra comercial	
Limpieza	Troceado				<i>Bos</i>	<i>taurus</i>		315	No reporta	
Limpieza	Molido				<i>Bos</i>	<i>taurus</i>		273	No reporta	
Limpieza	Deshuesado						Raza cebuina	314	No reporta	
Limpieza	Troceado				<i>Bos</i>	<i>taurus</i>		173	No reporta	
Madurado	Limpieza	Despostado	Cocido		<i>Bos</i>	<i>taurus</i>		320	Muestra nacional	
Limpieza	Troceado				<i>Bos</i>	<i>taurus</i>		173	No reporta	
Limpieza	Troceado				<i>Chelonia</i>	<i>mydas</i>		171, 183	No reporta	
								171, 183	No reporta	
								120	Tunja (Boyacá)	
Deshuesado y selección	Subdivisión y mezclado	Embutido y porcionado	Ahumado y secado					88, 173, 315	Muestra comercial	
Limpieza				Cuajar, recto, sonrisa, intestino delgado	<i>Bos</i>	<i>taurus</i>		173	No reporta	
Limpieza	Cocido	Freído			<i>Bos</i>	<i>taurus</i>		173	No reporta	
Limpieza					<i>Bos</i>	<i>taurus</i>		173	No reporta	
Limpieza					<i>Gallus</i>	<i>domesticus</i>		171, 183	No reporta	
Limpieza					<i>Bos</i>	<i>taurus</i>		173	No reporta	
Limpieza	Cocido	Freído			<i>Bos</i>	<i>taurus</i>		173	No reporta	
Limpieza	Cocido	Ahumado			<i>Sus</i>	<i>scrofa</i>		166	Muestra comercial	
Limpieza	Deshuesado				<i>Bos</i>	<i>taurus</i>		173	No reporta	
Limpieza	Deshuesado				<i>Meleagris</i>	<i>gallopavo</i>		141	Muestra comercial	
Obtención								6	Tunja (Boyacá)	
Obtención								6	Tunja (Boyacá)	
Obtención	Tratamiento enzimático con transglutaminasa							6	Tunja (Boyacá)	
Molido	Mezclado	Embutido	Cocido					166	Muestra comercial	
Limpieza					<i>Sus</i>	<i>scrofa</i>		173	No reporta	
Limpieza					<i>Sus</i>	<i>scrofa</i>		173	No reporta	
Limpieza					<i>Sus</i>	<i>scrofa</i>		173	No reporta	
Limpieza					<i>Gallus</i>	<i>domesticus</i>		171, 183	No reporta	
Limpieza	Cocido				<i>Gallus</i>	<i>domesticus</i>		171, 183	No reporta	
Limpieza					<i>Bos</i>	<i>taurus</i>		173	No reporta	
Limpieza	Asado				<i>Bos</i>	<i>taurus l.</i>		171, 183	No reporta	
Limpieza	Cocido	Freído			<i>Bos</i>	<i>taurus</i>		173	No reporta	
Lavado	Freído				<i>Bos</i>	<i>taurus l.</i>	Mezcla	321	Muestra nacional	Lavar, retirar fibra blanca, freír 250g en 5ml de aceite durante 7 a 8 min
Limpieza					<i>Bos</i>	<i>taurus</i>		173	No reporta	
Troceado	Mezclado	Embutido	Cocido					173	Muestra comercial	
Desuello	Deshuesado	Escaldado			<i>Hydrochoerus</i>	<i>hydrochaeris</i>	Chigiuro	27	Muestra comercial	
Troceado	Mezclado	Embutido	Cocido				Tipo sandwich	166	Muestra comercial	

Código	Código provisional	Grupo	Nombre	Genérico	Tipo	Variedad	Parte	Maduración
F690	578	F. Carnes y derivados	Jamón tipo York	Embutido	Jamón	York		
F353	579	F. Carnes y derivados	Lengua de res	Carne	Res		Lengua	
F286	580	F. Carnes y derivados	Menudencias de pollo	Carne	Pollo		Menudencias	
F399	581	F. Carnes y derivados	Menudo de res	Carne	Res		Menudo	
F27	582	F. Carnes y derivados	Menudo de res, cocido	Carne	Res		Menudo	
F	583	F. Carnes y derivados	Molleja de pollo	Carne	Pollo		Molleja	
F	584	F. Carnes y derivados	Molleja de pollo, cocida	Carne	Pollo		Molleja	
F	585	F. Carnes y derivados	Mortadela de pollo	Embutido	Mortadela	Pollo		
F	586	F. Carnes y derivados	Mortadela de res	Embutido	Mortadela	Res		
F316	587	F. Carnes y derivados	Pajarilla de res	Carne	Res		Bazo	
F319	588	F. Carnes y derivados	Pajarilla de res, cocida y frita	Carne	Res		Bazo	
F365	589	F. Carnes y derivados	Pata de res	Carne	Res		Pata	
	590	F. Carnes y derivados	Pollo, residuos grasos	Residuos grasos	Pollo		Piel	
F	591	F. Carnes y derivados	Rabadilla de pavo	Carne	Pavo		Rabadilla	
F97	592	F. Carnes y derivados	Riñón de cerdo	Carne	Cerdo		Riñón	
F108	593	F. Carnes y derivados	Riñón de conejo	Carne	Conejo		Riñón	
F131	594	F. Carnes y derivados	Riñón de cordero	Carne	Cordero		Riñón	
F372	595	F. Carnes y derivados	Riñón de res	Carne	Res		Riñón	
F376	596	F. Carnes y derivados	Riñón de res, cocido y frito	Carne	Res		Riñón	
F	597	F. Carnes y derivados	Salchicha	Embutido	Salchicha			
F	598	F. Carnes y derivados	Salchicha de pollo	Embutido	Salchicha	Pollo		
F	599	F. Carnes y derivados	Salchicha de res y cerdo	Embutido	Salchicha	Res y cerdo		
F	600	F. Carnes y derivados	Salchicha de ternera, tipo europeo	Embutido	Salchicha	Tipo europeo		
F413	601	F. Carnes y derivados	Salchicha estándar	Embutido	Salchicha	Estándar		
F	602	F. Carnes y derivados	Salchicha, ahumada	Embutido	Salchicha	Ahumada		
F	603	F. Carnes y derivados	Salchicha, europea, tipo cocktail	Embutido	Salchicha	Tipo cocktail		
F	604	F. Carnes y derivados	Salchicha, premium	Embutido	Salchicha	Premium		
F	605	F. Carnes y derivados	Salchicha, seleccionada	Embutido	Salchicha	Seleccionada		
F	606	F. Carnes y derivados	Salchicha, seleccionada, tipo perro	Embutido	Salchicha	Seleccionada, tipo perro		
F	607	F. Carnes y derivados	Salchicha, tipo Frankfurt	Embutido	Salchicha	Tipo Frankfurt		
F	608	F. Carnes y derivados	Salchicha, tipo perro	Embutido	Salchicha	Tipo perro		
F	609	F. Carnes y derivados	Salchicha, tipo suizo	Embutido	Salchicha	Tipo suizo		
F424	610	F. Carnes y derivados	Salchichón	Embutido	Salchichón			
F	611	F. Carnes y derivados	Salchichón cervecero	Embutido	Salchichón	Cervecero		
F	612	F. Carnes y derivados	Salchineta, seleccionada	Embutido	Salchineta			
F	613	F. Carnes y derivados	Sesos de res	Carne	Res		Sesos	
F	614	F. Carnes y derivados	Sesos de res, cocidos	Carne	Res		Sesos	
F	615	F. Carnes y derivados	Tocino de cerdo	Tocino	Cerdo		Tocino	
F	616	F. Carnes y derivados	Tocino de cerdo, cocido	Tocino	Cerdo		Tocino	
F	617	F. Carnes y derivados	Tocino de cerdo, salteado	Tocino	Cerdo		Tocino	
F	618	F. Carnes y derivados	Ubre de vaca	Carne	Res		Ubre	

Tabla de identificación de alimentos TCAC 2015

Proceso I	Proceso II	Proceso III	Proceso IV	Nombre regional o alternativo	Genero	Especie	Variedad	Fuente bibliográfica	Origen de las muestras	Mensaje
Troceado	Mezclado	Embutido	Escaldado				York	321	Mezcla de marcas comerciales nacionales	
Limpieza					<i>Bos</i>	<i>taurus</i>		173	No reporta	
Limpieza					<i>Gallus</i>	<i>domesticus</i>		173	No reporta	
Limpieza				Callo, mondongo	<i>Bos</i>	<i>taurus</i>		173	No reporta	
Limpieza	Troceado	Cocido		Callo, mondongo	<i>Bos</i>	<i>taurus</i>		173	No reporta	
Limpieza					<i>Gallus</i>	<i>domesticus</i>		171, 183	No reporta	
Limpieza	Cocido				<i>Gallus</i>	<i>domesticus</i>		171, 183	No reporta	
Troceado	Mezclado	Embutido	Cocido				Pollo	166, 321	Mezcla de marcas comerciales nacionales	
Troceado	Mezclado	Embutido	Cocido				Res	166, 321	Mezcla de marcas comerciales nacionales	
Limpieza	Troceado			Bazo	<i>Bos</i>	<i>taurus</i>		173	No reporta	
Limpieza	Cocido	Freído		Bazo	<i>Bos</i>	<i>taurus</i>		173	No reporta	
Limpieza					<i>Bos</i>	<i>taurus</i>		173	No reporta	
Obtención								124	No reporta	
Limpieza	Deshuesado				<i>Meleagris</i>	<i>gallopavo</i>		141	Muestra comercial	
Limpieza					<i>Sus</i>	<i>scrofa</i>		173	No reporta	
Limpieza					<i>Lepus</i>	<i>caniiculus</i>		173	No reporta	
Limpieza					<i>Ovis</i>	<i>aries</i>		173	No reporta	
Limpieza					<i>Bos</i>	<i>taurus</i>		173	No reporta	
Limpieza	Cocido	Freído			<i>Bos</i>	<i>taurus</i>		173	No reporta	
Troceado	Mezclado	Embutido	Escaldado					7, 71, 88, 166, 173	Muestra comercial	
Troceado	Mezclado	Embutido	Escaldado					120, 321	Muestra nacional, Tunja (Boyacá)	
Troceado	Mezclado	Embutido	Escaldado				Res y cerdo	107, 166	Muestra comercial	
Troceado	Mezclado	Embutido	Escaldado				Tipo europeo	166	Muestra comercial	
Troceado	Mezclado	Embutido	Escaldado					321	Mezcla de marcas comerciales nacionales	
Troceado	Mezclado	Embutido	Ahumado				Ahumada	166	Muestra comercial	
Troceado	Mezclado	Embutido	Escaldado				Tipo cocktail	166	Muestra comercial	
Troceado	Mezclado	Embutido	Escaldado				Premium	166	Muestra comercial	
Troceado	Mezclado	Embutido	Escaldado				Seleccionada	166	Muestra comercial	
Troceado	Mezclado	Embutido	Escaldado				Seleccionada, tipo perro	166	Muestra comercial	
Troceado	Mezclado	Embutido	Escaldado				Tipo Frankfurt	110, 225, 313	Muestra comercial	
Troceado	Mezclado	Embutido	Escaldado				Tipo perro	166	Muestra comercial	
Troceado	Mezclado	Embutido	Escaldado				Tipo suizo	166	Muestra comercial	
Troceado	Mezclado	Embutido	Escaldado y tratamiento térmico					65, 88, 173	No reporta	
Troceado	Mezclado	Embutido	Escaldado				Cervezero	321	Mezcla de marcas comerciales nacionales	
Troceado	Mezclado	Embutido	Cocido					166	Muestra comercial	
Limpieza					<i>Bos</i>	<i>taurus</i>		173	No reporta	
Limpieza	Cocido				<i>Bos</i>	<i>taurus</i>		171, 183	No reporta	
Obtención								166	No reporta	
Obtención	Cocido							166	No reporta	
Limpieza	Troceado	Salteado						166	No reporta	
Limpieza					<i>Bos</i>	<i>taurus</i>		173	No reporta	

Código	Código provisional	Grupo	Nombre	Genérico	Tipo	Variedad	Parte	Maduración
F	619	F. Carnes y derivados	Visceras rojas de pollo, cocidas	Visceras	Pollo	Rojas	Hígados, mollejas y corazones (proporción 1:1:1)	
G4	620	G. Leche y derivados	Crema de leche	Crema	Leche			
G31	621	G. Leche y derivados	Cuajada	Cuajada	Fresca			
G20	622	G. Leche y derivados	Helado de crema	Helado	Crema			
R	623	G. Leche y derivados	Helado de leche	Helado	Leche			
G	624	G. Leche y derivados	Kumis entero con dulce	Kumis	Entero, con dulce			
G	625	G. Leche y derivados	Lactosuero	Residuo de la industria láctea	Lactosuero			
G38	626	G. Leche y derivados	Leche de cabra, entera, cruda	Leche de cabra	Entera, cruda			
G29	627	G. Leche y derivados	Leche de vaca, condensada, azucarada	Leche de vaca	Condensada, azucarada			
G	628	G. Leche y derivados	Leche de vaca, descremada, en polvo	Leche de vaca	Descremada, en polvo			
G59	629	G. Leche y derivados	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	Leche de vaca	Descremada, pasteurizada			
G	630	G. Leche y derivados	Leche de vaca, entera, cruda	Leche de vaca	Entera, cruda			
G	631	G. Leche y derivados	Leche de vaca, entera, en polvo	Leche de vaca	Entera, en polvo			
G	632	G. Leche y derivados	Leche de vaca, entera, pasteurizada	Leche de vaca	Entera, pasteurizada			
G63	633	G. Leche y derivados	Leche de vaca, evaporada	Leche de vaca	Evaporada			
G	634	G. Leche y derivados	Leche de vaca, hervida	Leche de vaca	Hervida			
G	635	G. Leche y derivados	Queso amarillo, para untar	Queso	Para untar			Madurado
G	636	G. Leche y derivados	Queso butirro	Queso	Butirro			Fresco
G	637	G. Leche y derivados	Queso campesino	Queso	Campesino			Fresco
G	638	G. Leche y derivados	Queso costeño	Queso	Costeño			Fresco
G	639	G. Leche y derivados	Queso de pasta hilada, semigraso	Queso	De pasta hilada, semigraso			Fresco
G	640	G. Leche y derivados	Queso doble crema	Queso	Doble crema			Fresco
G	641	G. Leche y derivados	Queso tipo cottage, con crema	Queso	Cottage, con crema			Madurado
G	642	G. Leche y derivados	Queso tipo cottage, sin crema	Queso	Cottage, sin crema			Madurado

Tabla de identificación de alimentos TCAC 2015

Proceso I	Proceso II	Proceso III	Proceso IV	Nombre regional o alternativo	Genero	Especie	Variedad	Fuente bibliográfica	Origen de las muestras	Mensaje
Lavado	Cocido	Mezclado			<i>Gallus</i>	<i>domesticus</i>	Rojas	321	Muestra nacional	Cocer por separado 400g de mollejas en 400ml de agua con 3,2g de sal en olla presión durante 40 min. cocer 650g de corazones en 400ml de agua con 3,2g de sal en una olla de aluminio. Cocinar 350g de hígado con 400ml de agua y 3,2g de sal durante 15 min. Mezclar 200g de cada una de las vísceras.
Centrifugado	Mezclado con cultivo láctico							321	Mezcla de marcas comerciales nacionales	
Calentamiento	Cuajado							173	No reporta	
Mezclado	Pasteurizado	Homogeneizado	Enfriamiento y madurado					205, 173	Muestra comercial	
Mezclado	Congelado							173	No reporta	
Inoculado	Pasteurizado							173, 320, 327	Mezcla de marcas comerciales nacionales	
Obtención								28	No reporta	
Obtención								173	No reporta	
Estandarización y pasteurizado	Mezclado con azúcar y concentración	Enfriamiento	Envasado					173	No reporta	
Recolección y refrigeración	Pasteurizado y homogeneizado	Descremado y evaporado	Secado y envasado					166, 173	Muestra comercial	
Obtención								28	Muestra comercial	
Obtención								1, 7, 23, 44, 47, 48, 58, 94, 140, 242, 276, 280, 301, 173, 320	Muestra comercial	
Recolección y refrigeración	Pasteurizado y homogeneizado	Evaporado y secado	Envasado					7, 173, 338	Muestra comercial	
Obtención y clarificación	Pasteurizado							3, 7, 44, 71, 242, 206, 276, 308, 173	Muestra comercial	
								173	No reporta	
Hervida								173	No reporta	
Filtrado y pasteurización	Inoculado y coagulado	Desuerado y prensado	Secado y madurado					335	No reporta	
Filtrado y pasteurizado	Inoculado y coagulado	Desuerado y prensado	Salado					166	Muestra comercial	
Filtrado y pasteurizado	Inoculado y coagulado	Desuerado y prensado	Salado					213, 321, 327	Mezcla de muestras comerciales nacionales	
Pasteurizado y enfriamiento de la leche	Mezclado de ingredientes y corte de la cuajada	Agitación, reposo y desuerado	Salado, moldeo y prensado					40	Cartagena (Bolívar)	
Estandarización del contenido de grasa y pasteurizado de la leche	Mezclado de ingredientes, estandarización del contenido de acidez, reposo y corte de la cuajada	Desuerado, tratamiento térmico y salado	Hilado y moldeo					77	Bogotá	
Filtrado y pasteurizado	Inoculado y coagulación	Desuerado e hilado	Prensado					321	Mezcla de muestras comerciales nacionales	
Filtrado y pasteurizado	Inoculado y coagulado	Desuerado y prensado	Secado y madurado					171, 183	No reporta	
Filtrado y pasteurizado	Inoculado y coagulado	Desuerado y prensado	Secado y madurado					171, 183	No reporta	

Código	Código provisional	Grupo	Nombre	Genérico	Tipo	Variedad	Parte	Maduración
G	643	G. Leche y derivados	Queso tipo holandés	Queso	Holandés			Madurado
G	644	G. Leche y derivados	Queso tipo mozzarella	Queso	Mozzarella			Fresco
G	645	G. Leche y derivados	Queso tipo parmesano	Queso	Parmesano			Madurado
G	646	G. Leche y derivados	Queso tipo roquefort	Queso	Roquefort			Madurado
G	647	G. Leche y derivados	Queso, tipo Camembert	Queso	Camembert			Madurado
G	648	G. Leche y derivados	Suero costeño	Suero	Costeño			
G	649	G. Leche y derivados	Yogurt entero, con dulce	Yogurt	Entero, con dulce			
G	650	G. Leche y derivados	Yogurt entero, con dulce, con cultivos probióticos	Yogurt	Entero, con dulce	Con cultivos probióticos		
H3	651	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Agua de cebada	Agua	Cebada			
H100	653	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Aromática de jengibre y limoncillo	Aromática	Jengibre y limoncillo			
H	654	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Avena, bebida con agua	Bebida	Avena			
H	655	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Café tostado, infusión al 6%, sin azúcar	Infusión	Café tostado, sin azúcar			
A 101	656	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Cerveza, 4% de alcohol	Cerveza	Alcohol 4%			
H	657	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Chicha, 4% de alcohol	Chicha	Alcohol 4%			
H	658	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Gaseosa	Gaseosa				
C	659	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Guanabana, maduro, jugo	Guanábana				Madura
H38	660	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Guarapo, 3% de alcohol	Guarapo	Alcohol 3%			
	661	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Guayaba, maduro, jugo	Guayaba			pulpa	Madura
H76	662	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Lulo, maduro, jugo	Jugo	Lulo		Pulpa	Maduro
C	663	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Mora, maduro, jugo	Jugo			Pulpa	Maduro
C	663	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Mora, maduro, jugo	Mora			Fruto completo	Madura
H	664	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Néctar de albaricoque	Néctar	Albaricoque		Pulpa	

Tabla de identificación de alimentos TCAC 2015

Proceso I	Proceso II	Proceso III	Proceso IV	Nombre regional o alternativo	Genero	Especie	Variedad	Fuente bibliográfica	Origen de las muestras	Mensaje
Filtrado y pasteurizado	Inoculado y coagulado	Desuerado y prensado	Secado y madurado					173	No reporta	
Filtrado y pasteurizado	Inoculado y coagulado	Desuerado y prensado						171, 183	No reporta	
Filtrado y pasteurizado	Inoculado y coagulado	Desuerado y prensado	Secado y madurado					171, 183	No reporta	
Filtrado y pasteurizado	Inoculado y coagulado	Desuerado y prensado	Secado y madurado					335	No reporta	
Filtrado y pasteurizado	Inoculado y coagulado	Desuerado y prensado	Secado y madurado					173	No reporta	
Calentamiento	Inoculado y coagulado	Desuerado	Salado					244	Muestra comercial	
Filtrado, pre-calentamiento y homogeneizado de la leche	Pasteurizado y enfriamiento	Fermentación y agitación para rompimiento del coágulo	Enfriamiento y mezclado con edulcorante					44, 128, 173, 320, 327	Bogotá, Muestra nacional	
Filtrado, pre-calentamiento y homogeneizado de la leche	Tratamiento térmico y enfriamiento	Fermentación y agitación para rompimiento del coágulo	Enfriamiento y mezclado con edulcorante				Con cultivos probióticos	128	Bogotá	
					<i>Hordeum</i>	<i>vulgare L.</i>		173	No reporta	
Limpieza	Deshidratación	Infusión en agua caliente			<i>Zingiber</i> <i>- Cimbopogon</i>	<i>Officinale - citratus</i>		233	No reporta	
Mezclado	Cocido				<i>Avena</i>	<i>sativa L.</i>		173	No reporta	
Tostado					<i>Coffea</i>	<i>arabica L.</i>		173	No reporta	
Triturado y mezclado de cereales	Separación del mosto	Mezclado con lúpulo y levadura	Fermentado, madurado y filtrado					202	Muestra comercial	
Mezclado	Cocido	Fermentado						173	No reporta	
Elaboración del jarabe	Mezclado con agua y gas							173	No reporta	
Lavado	Extracción de pulpa	Licudo			<i>Annona</i>	<i>muricata</i>		321	Muestra nacional	Selección, lavado, despulpado, licuado de 70g de fruta en 180ml de agua durante 30s.
Mezclado	Fermentado							173	No reporta	
Lavado	Despulpado	Licudo	Tamizado		<i>Psidium</i>	<i>guajava</i>	Palmira ICA 1	321	Muestra nacional	Selección, lavado, cortado, licuado (70 g de fruta/ 180 ml de agua) por 1 min y tamizado.
Lavado	Extracción de pulpa	Licudo	Tamizado		<i>Solanum</i>	<i>quitoense</i>		320		Selección, lavado, pelado, licuado de 80g de fruta con 180ml de agua durante 1 min, tamizado.
Lavado	Licudo				<i>Rubus</i>	<i>glaucus</i>		320	Valle del Cauca	
Lavado					<i>Rubus</i>	<i>glaucus Benth</i>		166	Muestra nacional	Selección, eliminación del pedúnculo y hojas, lavado, licuado de 70g de fruta con 180ml de agua, tamizado.
Mezclado con edulcorantes naturales y ácidos permitidos	Pasteurizado							166	Muestra comercial	

Código	Código provisional	Grupo	Nombre	Genérico	Tipo	Variedad	Parte	Maduración
H	665	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Néctar de durazno	Néctar	Durazno		Pulpa	
H	666	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Néctar de guayaba	Néctar	Guayaba		Pulpa	
H	667	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Néctar de mango	Néctar	Mango		Pulpa	
H	668	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Néctar de manzana	Néctar	Manzana		Pulpa	
H	669	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Néctar de pera	Néctar	Pera		Pulpa	
H	670	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Sabajón de tomate de árbol amarillo	Sabajón	Tomate de árbol	Amarillo		
H	671	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Sabajón de tomate de árbol morón	Sabajón	Tomate de árbol	Morón		
H	672	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Té, infusión sin azúcar	Infusión	Té	O. Kitze		
C	673	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Tomate de árbol, maduro, jugo	Tomaté de árbol	Rojo		Pulpa	Madura
J	674	J. Huevos y derivados	Huevo de codorniz	Huevo	Codorniz			
J50	675	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina	Huevo	Gallina		Entero	
J1	676	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, clara	Huevo	Gallina		Clara	
	677	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, cocido	Huevo	Gallina		Entero	
J	678	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, en polvo	Huevo	Gallina			
	679	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, frito	Huevo	Gallina		Entero	
	680	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, revuelto	Huevo	Gallina		Entero	
	681	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, tibio	Huevo	Gallina		Entero	
J62	682	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, yema	Huevo	Yema		Yema	
J	683	J. Huevos y derivados	Huevo de iguana	Huevo	Iguana			
J	684	J. Huevos y derivados	Huevo de pata	Huevo	Pata			
J	685	J. Huevos y derivados	Huevo de pava	Huevo	Pava			
J	686	J. Huevos y derivados	Huevo de tortuga	Huevo	Tortuga			
A 52	687	K. Productos azucarados	Arroz de leche	Arroz	De leche			
K4	688	K. Productos azucarados	Azúcar, blanco	Azúcar	Blanco			
K	689	K. Productos azucarados	Azúcar, moreno	Azúcar	Moreno			
K	690	K. Productos azucarados	Bagazo de caña de azúcar	Coproducto de la industria azucarera	Bagazo de caña de azúcar		Bagazo	
K	691	K. Productos azucarados	Bocadillo	Bocadillo	Guayaba			

Tabla de identificación de alimentos TCAC 2015

Proceso I	Proceso II	Proceso III	Proceso IV	Nombre regional o alternativo	Genero	Especie	Variedad	Fuente bibliográfica	Origen de las muestras	Mensaje
Mezclado con edulcorantes naturales y ácidos permitidos	Pasteurizado				<i>Prunus</i>	<i>persica L.</i>		166	Muestra comercial	
Mezclado con edulcorantes naturales y ácidos permitidos	Pasteurizado				<i>Psidium</i>	<i>guajava</i>		166	Muestra comercial	
Mezclado con edulcorantes naturales y ácidos permitidos	Pasteurizado				<i>Mangifera</i>	<i>Indica L.</i>		166	Muestra comercial	
Mezclado con edulcorantes naturales y ácidos permitidos	Pasteurizado				<i>Pyrus</i>	<i>malus L.</i>		166	Muestra comercial	
Mezclado con edulcorantes naturales y ácidos permitidos	Pasteurizado				<i>Pyrus</i>	<i>communis L.</i>		260	Muestra comercial	
Limpieza, desinfección y escaldado	Despulpado y licuado	Mezclado, calentamiento y concentración	Mezclado y homogeneizado		<i>Cyphomandra</i>	<i>Cyphomandra betacea</i>	Amarillo	260	Tunja (Boyacá)	
Limpieza, desinfección y escaldado	Despulpado y licuado	Mezclado, calentamiento y concentración	Mezclado y homogeneizado		<i>Cyphomandra</i>	<i>Cyphomandra betacea</i>	Morón	173	Tunja (Boyacá)	
Extracción					<i>Camellia</i>	<i>sinensis L.</i>	O. Kitze	320	No reporta	
Lavado	Escaldado a vapor	Pelado	Licuado y tamizado		<i>Cyphomandra</i>	<i>betacea</i>	Rojo	171, 183		Selección, lavado, escaldado a vapor durante 3 min, descascado, licuado 70g / 180ml de agua durante 1 min, tamizado.
Decortinado								166, 311	No reporta	
Lavado	Decortinado							173	No reporta	
Separación de la clara								320	No reporta	
Lavado	Cocido	Decortinado			<i>Gallus</i>	<i>domesticus</i>		171, 183	Muestra nacional	
Decortinado	Secado	Molido						320	No reporta	
Decortinado	Freído				<i>Gallus</i>	<i>domesticus</i>		166	Muestra nacional	
Lavado	Batido	Freído						166	No reporta	
Lavado	Cocido							173	No reporta	
Separación de la yema								171, 183	No reporta	
Decortinado								171, 183	No reporta	
Decortinado								171, 183	No reporta	
Decortinado								173	No reporta	
Mezclado	Cocido							173	No reporta	
Troceado de caña y extracción del jugo	Clarificado y Sedimentado	Evaporado y cristalizado	Centrifugado y secado		<i>Saccharum</i>	<i>officinarum L.</i>		171, 183	No reporta	
Troceado de caña	Macerado	Evaporado y cristalizado	Centrifugado y secado					277	No reporta	
Obtención					<i>Saccharum</i>	<i>Saccharum officinarum</i>		64, 130, 230	Industria, Palmira (Valle del Cauca)	
Decortinado	Macerado	Mezclado	Concentración					173	Moniquirá (Boyacá), Muestra comercial	

Código	Código provisional	Grupo	Nombre	Genérico	Tipo	Variedad	Parte	Maduración
P	692	K. Productos azucarados	Bocadillo, veleño	Bocadillo	Veleño			
K	693	K. Productos azucarados	Bombón de coco	Bombón	Coco			
K	694	K. Productos azucarados	Caramelos blandos	Caramelo	Blando			
K	695	K. Productos azucarados	Caramelos duros	Caramelo	Duro			
K	696	K. Productos azucarados	Chocolate, aliñado	Chocolate	Aliñado		Grano	
K	697	K. Productos azucarados	Chocolate, bolas, con panela	Chocolate	Bolas	Con panela		
K34	698	K. Productos azucarados	Chocolate, con azúcar	Chocolate	Azúcar			
K	699	K. Productos azucarados	Chocolate, con azúcar y leche	Chocolate	Azúcar y leche			
R	700	K. Productos azucarados	Chocolatina	Chocolate	Chocolatina			
K28	701	K. Productos azucarados	Chucula	Chucula				
K	702	K. Productos azucarados	Cocadas de panela	Cocadas	Panela			
	703	K. Productos azucarados	Coco azucarado y deshidratado	Coco	Deshidratado		Sin Cáscara	
K20	704	K. Productos azucarados	Dulce de borojó	Dulce	Borojó			
K21	705	K. Productos azucarados	Dulce de jengibre	Dulce	Jengibre y limoncillo			
K	706	K. Productos azucarados	Dulce de leche	Dulce	Leche			
K	707	K. Productos azucarados	Dulce de lulo	Dulce	Lulo			
K	708	K. Productos azucarados	Goma de mascar	Goma de mascar				
L	709	K. Productos azucarados	Helado de agua	Helado	De agua			
K	710	K. Productos azucarados	Manjar blanco	Manjar blanco				
	711	K. Productos azucarados	Manjar del valle, combinado	Manjar del valle	Combinado			
	712	K. Productos azucarados	Mantecada	Mantecada	Maíz			
K62	713	K. Productos azucarados	Masmelos	Masmelo				
K63	714	K. Productos azucarados	Melaza	Melaza			Residuo no cristalizante de la producción de azúcar	
R31	715	K. Productos azucarados	Melocotón en almíbar	Almíbar	Melocotón			Maduro
K	716	K. Productos azucarados	Mermelada	Mermelada				
K	717	K. Productos azucarados	Mermelada de chamba	Mermelada	Chamba			
K	718	K. Productos azucarados	Miel de abejas	Miel	Abejas	M. eburnea, Meliponina spp., T. angustula		
K	720	K. Productos azucarados	Miel de caña de azúcar	Miel	Caña de azúcar			

Tabla de identificación de alimentos TCAC 2015

Proceso I	Proceso II	Proceso III	Proceso IV	Nombre regional o alternativo	Genero	Especie	Variedad	Fuente bibliográfica	Origen de las muestras	Mensaje
Decortinado	Macerado	Mezclado con azúcar	Evaporado					37, 166	No reporta	
Mezclado	Cocido	Adición de coco rallado	Moldeado					171, 183	Muestra comercial, Nariño	
Mezclado de ingredientes	Concentración							171, 183	No reporta	
Mezclado de ingredientes	Concentración							291	No reporta	
Limpieza	Tostado y descascarillado	Molido y mezclado			<i>Theobroma</i>	<i>cacao</i>		173	Huila	
Limpieza	Tostado y descascarillado	Molido	Mezclado				Con panela	166, 311	No reporta	
Limpieza	Tostado y descascarillado	Molido	Mezclado		<i>Theobroma</i>	<i>cacao</i>		173	Muestra comercial	
Limpieza	Tostado y descascarillado	Molido	Mezclado					321	No reporta	
Descascarillado y aventado	Molido y conchado	Templado y moldeado						173	Mezcla de muestras comerciales nacionales	
Mezclado	Moldeado							173	No reporta	
Mezclado	Cocido							275	No reporta	
Pelado	Adición de azúcar y ácido	deshidratado			<i>Cocos</i>	<i>nucifera L</i>		130	No reporta	
Obtención								130	Tunja (Boyacá)	
Obtención								24	Tunja (Boyacá)	
Pasteurizado, enfriamiento e hidrólisis de la lactosa de la leche	Mezclado	Concentración		Arequipe				130	Bogotá	
Obtención								171, 183	Tunja (Boyacá)	
Extracción de resina vegetal	Fusión y purificación	Mezclado	Moldeado	Chicle				173	No reporta	
Mezclado	Congelado							200, 173	No reporta	
Mezclado de ingredientes	Filtrado	Concentración						173	Popayán	
								173	No reporta	
Mezclado	Amasado	Horneado			<i>Zea</i>	<i>mays L.</i>		171, 183	No reporta	
Obtención								173	No reporta	
Extracción								171, 183	No reporta	
Obtención				Durazno amarillo	<i>Primus</i>	<i>persica L</i>		173	No reporta	
Lavado y desulpado	Escaldado y licuado	Mezclado con azúcar	Concentración					227	No reporta	
Selección y limpieza	Decortinado y desulpado	Pre-cocción	Mezclado y cocción		<i>Campomanesia</i>	<i>Campomanesia lineatifolia</i>		5, 35, 105, 129, 254, 270, 173	Miraflores (Boyacá)	
Cosecha	Recolección	Almacenamiento			<i>Apis</i>	<i>mellifera</i>	<i>M. eburnea</i> , <i>Meliponina spp.</i> , <i>T. angustula</i>	274, 173, 330	Antioquia, Arauca, Caldas, Cundinamarca, Huila, Magdalena, San Mateo (Boyacá), Socorro (Santander)	
Molido en trapiche	Clarificación	Evaporado	Concentrado		<i>Saccharum</i>	<i>officinarum</i>		54, 78, 274, 295	Hoya del Río Suárez	

Código	Código provisional	Grupo	Nombre	Genérico	Tipo	Variedad	Parte	Maduración
K	721	K. Productos azucarados	Panela	Panela		Mezcla POJ 2878, Mallari MY 5465, POJ 2878		
K	722	K. Productos azucarados	Panelita de leche	Panelita	Leche de vaca			
L1	724	L. Misceláneos	Achiote	Achiote				
L5	725	L. Misceláneos	Aloe vera, mucílago	Aloe vera	Mucílago		Mucílago	Maduro
L	726	L. Misceláneos	Café, descafeinado	Café	Descafeinado		Almendra	Maduro
L	727	L. Misceláneos	Café, molido	Café	Molido		Almendra	
L	728	L. Misceláneos	Café, molido, alta tostión	Café	Molido, alta tostión		Almendra	Maduro
L	729	L. Misceláneos	Café, molido, baja tostión	Café	Molido, baja tostión		Almendra	Maduro
L	730	L. Misceláneos	Caldo de carne, deshidratado	Caldo deshidratado	Carne			
L	731	L. Misceláneos	Chocolate, amargo	Chocolate	Amargo			
L	732	L. Misceláneos	Cocoa, desengrasada	Cocoa	Desengrasada			
L	733	L. Misceláneos	Hierbabuena, hojas	Hierbabuena			Hojas	Madurez fisiológica
L25	734	L. Misceláneos	Hojas de limoncillo	Limoncillo	Hojas		Hojas y raíz	Maduro
L	735	L. Misceláneos	Jengibre, hojas	Jengibre			Hojas	Maduro
L	736	L. Misceláneos	Jengibre, raíz	Jengibre			Raíz	Maduro
L	737	L. Misceláneos	Laurel	Laurel			Hojas	
L27	738	L. Misceláneos	Levadura prensada	Levadura				
L32	739	L. Misceláneos	Mostaza	Salsa	Mostaza			
L	740	L. Misceláneos	Pan de abejas	Pan de abejas				
L	741	L. Misceláneos	Polen húmedo	Derivado apícola	Polen	Húmedo	Grano entero	
L	742	L. Misceláneos	Polen seco	Derivado apícola	Polen	Seco	Grano entero	
R	743	L. Misceláneos	Sal	Sal				
L40	744	L. Misceláneos	Té, hojas	Té			Hojas	
L	745	L. Misceláneos	Vinagre	Vinagre				
N	746	N. Alimentos para regímenes especiales	Arequipe, con adición de sucralosa y polidextrosa	Arequipe	Con adición de sucralosa y polidextrosa			
N	747	N. Alimentos para regímenes especiales	Chorizo de pollo, con sustitución de grasa por maltodextrina	Embutido	Chorizo de pollo	Con sustitución de grasa por maltodextrina del 2.1 al 2.9%		
	748	N. Alimentos para regímenes especiales	Dulce de leche, con cultivos probióticos	Dulce de leche	Con cultivos probióticos			

Tabla de identificación de alimentos TCAC 2015

Proceso I	Proceso II	Proceso III	Proceso IV	Nombre regional o alternativo	Genero	Especie	Variedad	Fuente bibliográfica	Origen de las muestras	Mensaje
Molido en trapiche	Descachado del jugo	Concentrado	Secado		<i>Saccharum</i>	<i>officinarum</i>	Mezcla POJ 2878, Mallari MY 5465, POJ 2878	173	Antioquia, Bogotá, Boyacá, Cundinamarca, Hoya del Río Suárez, Risaralda, Valle del Cauca	
Mezclado	Cocido							33	No reporta	
Lavado					<i>Bixa</i>	<i>orellaña L.</i>		173	No reporta	
Recolección	Reposo	Lavado	Refrigeración	Sábila	<i>Aloe</i>	<i>vera</i>		190	Belén de Umbria (Risaralda)	
Recolección del grano	Secado y decortado	Descafeinado y tostado	Molido		<i>Coffea</i>	<i>arabica L</i>		166	Muestra comercial	
Recolección del grano	Secado y decortado	Tostado	Molido		<i>Coffea</i>	<i>arabica L</i>		71	Muestra comercial	
Recolección del grano	Secado y decortado	Tostado	Molido		<i>Coffea</i>	<i>arabica L</i>		166	Muestra comercial	
Recolección del grano	Secado y decortado	Tostado	Molido		<i>Coffea</i>	<i>arabica L</i>		166	Muestra comercial	
Deshidratación de ingredientes	Mezclado	Moldeado	Compactado					88	Muestra comercial	
Limpieza	Tostado y descascarillado	Molido	Mezclado		<i>Theobroma</i>	<i>cacao</i>		166, 173	Muestra comercial	
Limpieza del grano de cacao	Fermentación de grano	Desengrasado	Secado y pulverizado		<i>Theobroma</i>	<i>cacao</i>		211	Muestra comercial	
Lavado					<i>Mentha</i>	<i>spicata</i>		171, 183	No reporta	
Lavado	Secado	Almacenamiento			<i>Cimbopogon</i>	<i>citrusus</i>		233	No reporta	
Lavado					<i>Zingiber</i>	<i>officinatis</i>		171, 183	No reporta	
Lavado	Troceado	Secado	Rallado		<i>Zingiber</i>	<i>officinale roscoe</i>		233	No reporta	
Obtención					<i>Labrus</i>	<i>nobilis L.</i>		209	No reporta	
Prensado								173	No reporta	
Homogeneizado	Pasteurizado							166	Muestra comercial	
Cosecha	Recolección							122	Soracá (Boyacá)	
Cosecha	Recolección							122	Soracá (Boyacá)	
Cosecha y recolección	Secado y tamizado	Limpieza por diferencia de densidades						122	Soracá (Boyacá)	
Limpieza	Secado	Purificación						18, 158	Muestra comercial	
Lavado	Secado							173	No reporta	
Diluido								171, 183	No reporta	
Filtración, estandarización del contenido de grasa, pasteurizado e hidrólisis de la lactosa de la leche	Mezclado	Concentración	Pre-enfriamiento y homogeneizado	Dulce de leche				153	Bogotá	
Obtención							Con sustitución de grasa por maltodextrina	120	Tunja (Boyacá)	
Pasteurizado, enfriamiento e hidrólisis de la lactosa de la leche	Mezclado	Concentración y enfriamiento	Mezclado con cultivos probióticos	Arequipe				24	Bogotá	

Código	Código provisional	Grupo	Nombre	Genérico	Tipo	Variedad	Parte	Maduración
	749	N. Alimentos para regímenes especiales	Dulce de leche, con cultivos probióticos e inulina	Dulce de leche	Con cultivos probióticos e inulina			
	750	N. Alimentos para regímenes especiales	Dulce de leche, con inulina	Dulce de leche	Con inulina			
	751	N. Alimentos para regímenes especiales	Galletas de avena, con fibra	Galletas	Avena	Con fibra		
	752	N. Alimentos para regímenes especiales	Harina de banano, enriquecida con hierro, zinc y ácido fólico	Harina	Banano	Enriquecida con hierro, zinc y ácido fólico		
	753	N. Alimentos para regímenes especiales	Harina de panadería, libre de gluten	Harina	De panadería	Libre de gluten		
	754	N. Alimentos para regímenes especiales	Jugo de naranja, con adición de colágeno	Jugo	Naranja	Con adición de colágeno	Jugo	
	755	N. Alimentos para regímenes especiales	Mayonesa, baja en grasa	Mayonesa	Baja en grasa			
	756	N. Alimentos para regímenes especiales	Mermelada de chamba, con sacarosa y Stevia	Mermelada	Chamba	Endulzada con sacarosa (75%) y Stevia (25%)		
	757	N. Alimentos para regímenes especiales	Minicakes, con fibra	Minicakes	Con fibra			
	758	N. Alimentos para regímenes especiales	Queso de pasta hilada, semigraso, con fibra	Queso	De pasta hilada, semigraso	Con fibra (dextrano en concentración de 0.75 a 4.5%)		
	759	N. Alimentos para regímenes especiales	Queso fresco, con fructooligosacáridos	Queso	Fresco	Con fructooligosacáridos (120-480 g)		
	760	N. Alimentos para regímenes especiales	Salchicha de pollo, con sustitución de grasa por maltodextrina	Embutido	Salchicha de pollo	Con sustitución de grasa por maltodextrina del 6.34 al 9%		
	761	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt de leche de cabra y vaca, semidescremado	Yogurt de leche de cabra y vaca	Semidescremado			
	762	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt de leche de cabra y vaca, semidescremado, endulzado con Stevia y almíbar de mango, con avena	Yogurt de leche de cabra y vaca	Semidescremado	Endulzado con Stevia y almíbar de mango, con avena		
	763	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt entero con Stevia, con cultivos probióticos	Yogurt	Entero, endulzado con Stevia	Con cultivos probióticos		
	764	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt entero, con sacarosa y Stevia	Yogurt	Entero, endulzado con sacarosa y Stevia			

Tabla de identificación de alimentos TCAC 2015

Proceso I	Proceso II	Proceso III	Proceso IV	Nombre regional o alternativo	Genero	Especie	Variiedad	Fuente bibliográfica	Origen de las muestras	Mensaje
Pasteurizado, enfriamiento e hidrólisis de la lactosa de la leche	Mezclado con ingredientes y concentración	Mezclado con inulina, concentración y enfriamiento	Mezclado con cultivos probióticos	Arequipe				24	Bogotá	
Pasteurizado, enfriamiento e hidrólisis de la lactosa de la leche	Mezclado con ingredientes y concentración	Mezclado con inulina	Concentración y enfriamiento	Arequipe				24	Bogotá	
Cremado	Mezclado	Moldeado	Horneado				Con fibra	109	Bogotá	
Despulpado y secado por aspersión	Mezclado con maltodextrina	Agitación y mezclado con goma acacia	Adición y mezclado con hierro, calcio lácteo, zinc y ácido fólico				Enriquecida con hierro (0.007%), zinc (0.003%) y ácido fólico (0.00015%)	188	No reporta	
Obtención							Libre de gluten	219	No reporta	
Selección	Extracción	Tamizado	Mezclado				Con adición de colágeno	265	Tunja (Boyacá)	
Homogenizado	Tratamiento térmico							166	Muestra comercial	
Selección y limpieza	Decorticado y despulpado	Pre-cocción	Mezclado y cocción		<i>Campomanesia</i>	<i>Campomanesia lineatifolia</i>	Endulzada con sacarosa (75%) y Stevia (255)	227	Miraflores (Boyacá)	
Cremado	Mezclado y moldeado	Reposo en refrigeración	Horneado					109	Bogotá	
Estandarización del contenido de grasa (1-2%) y pasteurizado de la leche	Mezclado de ingredientes, estandarización del contenido de acidez, reposo y corte de la cuajada	Desuerado, tratamiento térmico y salado	Hilado y moldeo				Con fibra (dextrano en concentración de 0.75 a 4.5%)	77	Bogotá	
Pasteurizado, enfriamiento y calentamiento de la leche	Mezclado de ingredientes, corte y reposo de la cuajada	Desuerado y salado	Mezclado con fructooligosacáridos				Con fructooligosacáridos (120-480 g)	323	Santa Elena (Antioquia)	
Obtención							Con sustitución de grasa por maltodextrina del 6.34 al 9%	120	Tunja (Boyacá)	
Filtrado de la leche	Pasteurizado	Inoculación e incubación						45	Tunja (Boyacá)	
Filtrado de la leche	Mezclado con Stevia, avena y almíbar de mango	Pasteurizado	Inoculación e incubación				Endulzado con Stevia y almíbar de mango, con avena	45	Tunja (Boyacá)	
Filtrado, estandarización del contenido de grasa, pre-calentamiento y homogeneizado de la leche	Tratamiento térmico y enfriamiento	Fermentación y agitación para rompimiento del coágulo	Enfriamiento y mezclado con edulcorante				Con cultivos probióticos	128	Bogotá	
Filtrado, estandarización del contenido de grasa, pre-calentamiento y homogeneizado de la leche	Tratamiento térmico y enfriamiento	Fermentación y agitación para rompimiento del coágulo	Enfriamiento y mezclado con edulcorante					128	Bogotá	

Código	Código provisional	Grupo	Nombre	Genérico	Tipo	Variedad	Parte	Maduración
	765	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt entero, con sacarosa y Stevia, con cultivos probióticos	Yogurt	Entero, endulzado con sacarosa y Stevia	Con cultivos probióticos		
	766	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt entero, con Stevia	Yogurt	Entero, endulzado con Stevia			
	767	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt entero, endulzado con fructosa, con bacterias ácido lácticas encapsuladas	Yogurt	Entero, endulzado con fructosa	Con bacterias ácido lácticas encapsuladas		
	768	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt entero, endulzado con fructosa, con bacterias ácido lácticas encapsuladas y noni	Yogurt	Entero, endulzado con fructosa	Con bacterias ácido lácticas encapsuladas y noni		
	769	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt entero, endulzado con Stevia, con bebida de soya, inulina y carambolo	Yogurt	Entero, endulzado con Stevia	Con bebida de soya, inulina y carambolo		
P	770	P. Alimentos nativos	Aky, fruta, pulpa	Aky	Fruta		Pulpa	
	771	P. Alimentos nativos	Banano chiro, pulpa	Banano	Chiro	Chiro	Pulpa	Maduro
	772	P. Alimentos nativos	Cacao silvestre, fruta, pulpa	Cacao silvestre	Fruta		Pulpa	
	773	P. Alimentos nativos	Cacao silvestre, fruta, semilla	Cacao silvestre	Fruta		Semilla	
P	774	P. Alimentos nativos	Cactus, tallo, pulpa	Cactus	Tallo		Pulpa	Maduro
P	775	P. Alimentos nativos	Camu Camu, fruta, pulpa	Camu Camu	Fruta	(Kunth) McVaugh	Pulpa	Maduro
P	776	P. Alimentos nativos	Canangucha, fruta, pulpa	Canangucha	Fruta		Pulpa	
P	777	P. Alimentos nativos	Cancharana, fruta, pulpa	Cancharana	Fruta		Pulpa	
P	778	P. Alimentos nativos	Cardón, fruta, asada	Cardón	Fruta		Pulpa	Maduro
B257	779	P. Alimentos nativos	Carurú, hoja	Carurú	Hoja		Hoja	
C119	780	P. Alimentos nativos	Carurú, hoja, cocinada	Carurú	Hoja		Hoja	
P	781	P. Alimentos nativos	Casabe, arepa	Arepa	Yuca	Brava	Raíz sin cáscara	
C121	782	P. Alimentos nativos	Cereza, japai, fruta	Cereza	Fruta	Japai	Pulpa	Madura
C122	783	P. Alimentos nativos	Chicozapote, maduro, pulpa	Chicozapote	Fruta		Pulpa sin semillas ni cáscara	Maduro
P	784	P. Alimentos nativos	Chigua, almendra	Chigua	Fruta		Almendra	Maduro
C95	785	P. Alimentos nativos	Círuela joba, pulpa	Círuela	Fruta	Joba	Pulpa	Madura
P	786	P. Alimentos nativos	Coco Inayá, fruta	Coco Inayá	Fruta		Semilla	
A 153	787	P. Alimentos nativos	Coco Inayá, fruta, cocinada	Coco Inayá	Fruta		Semilla	
P	788	P. Alimentos nativos	Cocona, fruta, epidermis	Cocona	Fruta	Morfotipo II	Epidermis	

Tabla de identificación de alimentos TCAC 2015

Proceso I	Proceso II	Proceso III	Proceso IV	Nombre regional o alternativo	Genero	Especie	Variedad	Fuente bibliográfica	Origen de las muestras	Mensaje
Filtrado, estandarización del contenido de grasa, pre-calentamiento y homogeneizado de la leche	Tratamiento térmico y enfriamiento	Fermentación y agitación para rompimiento del coágulo	Enfriamiento y mezclado con edulcorante				Con cultivos probióticos	128	Bogotá	
Filtrado, estandarización del contenido de grasa, pre-calentamiento y homogeneizado de la leche	Tratamiento térmico y enfriamiento	Fermentación y agitación para rompimiento del coágulo	Enfriamiento y mezclado con edulcorante					128	Bogotá	
Mezclado	Pasteurizado	Inoculación e incubación	Mezclado con bacterias ácido lácticas encapsuladas				Con bacterias ácido lácticas encapsuladas	29	Tunja (Boyacá)	
Mezclado y pasteurizado	Inoculación e incubación	Mezclado con noni	Mezclado con bacterias ácido lácticas encapsuladas				Con bacterias ácido lácticas encapsuladas y noni	29	Tunja (Boyacá)	
Mezclado con inulina y pasteurización de la leche	Mezclado con Stevia	Inoculación e incubación	Mezclado con carambolo				Con bebida de soya, inulina y carambolo	149	Tunja (Boyacá)	
Recolección	Refrigeración	Lavado	Cortado en rodajas		<i>Akeesia</i>	<i>africana Tuss</i>		66	San Andrés	
Pelado					<i>Musa</i>	<i>spp</i>	Chiro	293	Cauca	
				Bacao, maraco	<i>Theobroma</i>	<i>bicolor</i>		160, 170	No reporta	
				Bacao, maraco	<i>Theobroma</i>	<i>bicolor</i>		170	No reporta	
Decortinado	Despulpado				<i>Melocactus</i>	<i>communis</i>		334	Cerrejón (La Guajira)	
Cosecha y recolección	Lavado	Despulpado			<i>Myciaria</i>	<i>dubia</i>	(Kunth) McVaugh	283, 279, 303	Tarapacá (Amazonas) y Amazonia brasileña	
Lavado	Despulpado			Miriti, moriche	<i>Mauritia</i>	<i>flexuosa L. f</i>		167, 208	Amazonía colombiana	
Lavado	Despulpado				<i>Cabralea</i>	<i>canjerana</i>		173	No reporta	
Despinado	Asado			Yosü	<i>Stenocereus</i>	<i>griseus</i>		334	La Guajira	
Cosecha	Recolección				<i>Phytolacca</i>	<i>No identificada</i>		81	Mitú (Vaupés), comunidad Carurú, chagra de Moisés Londoño	
Cosecha y recolección	Cocido	Subdivisión			<i>Phytolacca</i>	<i>No identificada</i>		81	Mitú (Vaupés), comunidad Carurú, chagra de Moisés Londoño	
Mezcla	Amasado	Asado			<i>Manihot</i>	<i>dulcis Pax.</i>		173	No reporta	
Homogeneizado				Japai			Japai	334	La Guajira	
Lavado	Extracción de pulpa			Ácana, zapotillo, Níspero de Nicaragua	Manilkara	zapota	Guilly	173	Amazonía Colombiana	
Lavado	Despulpado				<i>Zamia</i>	<i>spp.</i>		173	No reporta	
Lavado	Despulpado			Jupechi, ciruela calentana	<i>Spondias</i>	<i>purpurea L.</i>		173	No reporta	
Cosecha	Recolección				<i>Attalea</i>	<i>Attalea cf. Maripa (Aubl.) Mart.</i>		81	Puerto Inírida (Guainía), comunidad indígena Paujil	
Cosecha y recolección	Primer cocido	Segundo cocido			<i>Attalea</i>	<i>Attalea cf. Maripa (Aubl.) Mart.</i>		81	Puerto Inírida (Guainía), comunidad indígena Paujil	
Cosecha y recolección	Lavado	Decortinado		Lulo amazónico	<i>Solanun</i>	<i>sessiliflorum dunal</i>	Morfotipo II	328	Puerto Caicedo (Putumayo)	

Código	Código provisional	Grupo	Nombre	Genérico	Tipo	Variedad	Parte	Maduración
P	789	P. Alimentos nativos	Cocona, fruta, pulpa	Cocona	Fruta	Morfotipo II	Pulpa	
P	790	P. Alimentos nativos	Cocona, fruta, semilla	Cocona	Fruta	Morfotipo II	Semilla	
P	791	P. Alimentos nativos	Concha caimán, fruta	Concha caimán	Fruta		Pulpa	Madura
	792	P. Alimentos nativos	Copoazú, fruto entero	Copoazú	Fruto entero		Fruto entero	
	793	P. Alimentos nativos	Copoazú, pulpa	Copoazú	Pulpa		Pulpa	
P	794	P. Alimentos nativos	Cucurito, fruta	Cucurito	Fruta		Pulpa	
P	795	P. Alimentos nativos	Cucurito, fruta, cocinada	Cucurito	Fruta		Pulpa	
	796	P. Alimentos nativos	Ductú dulce, raíz	Ductú dulce	Raíz		Pulpa	
	797	P. Alimentos nativos	Ductú dulce, raíz, cocinada	Ductú dulce	Raíz		Pulpa	
	798	P. Alimentos nativos	Ductú simple, raíz	Ductú simple	Raíz		Pulpa	
	799	P. Alimentos nativos	Ductú simple, raíz, cocinada	Ductú simple	Raíz		Pulpa	
	800	P. Alimentos nativos	Duri, tallo	Duri			Tallo	
	801	P. Alimentos nativos	Emi, fruta	Emi	Fruta		Pulpa	Madura
K	802	P. Alimentos nativos	Goma de Camu Camu	Goma	Camu Camu	(Kunth) McVaugh		
	803	P. Alimentos nativos	Guamara, fruta, cocida	Guamara	Fruta		Pulpa	Madura
	804	P. Alimentos nativos	Guayaba de morrocóy, fruta	Guayaba de morrocóy	Fruta		Pulpa	Madura
	805	P. Alimentos nativos	Harina de canangucha	Harina	Canangucha		Pulpa	
	806	P. Alimentos nativos	Harina de mangle rojo	Harina	Mangle rojo			Maduro
	807	P. Alimentos nativos	Harina de platanito	Harina	Platanito		Vaina	
	808	P. Alimentos nativos	Harina de sagú	Harina	Sagú		Tubérculo	
	809	P. Alimentos nativos	Harina de semillas de calabazo	Harina	Semillas de calabazo		Grano	
	810	P. Alimentos nativos	Hutes, papa criolla fermentada	Papa	Criolla		Tubérculo entero	
	811	P. Alimentos nativos	Íguaraya, fruta, pulpa	Íguaraya	Fruta		Pulpa	
	812	P. Alimentos nativos	Inayá, fruta	Inayá	Fruta		Pulpa	
	813	P. Alimentos nativos	Inayá, fruta, cocinada	Inayá	Fruta		Pulpa	
	814	P. Alimentos nativos	Inchi, fruta, pulpa	Inchi	Fruta		Pulpa	
	815	P. Alimentos nativos	Jovito, fruta	Jovito	Fruta		Pulpa	Madura
	816	P. Alimentos nativos	Kayuus, fruta, pulpa	Kayuus	Fruta		Pulpa	
	817	P. Alimentos nativos	Lulito, fruta	Lulito	Fruta	Inerme (Dunal) Whalen	Pulpa	
	818	P. Alimentos nativos	Lulito, fruta, cocinada	Lulito	Fruta	Inerme (Dunal) Whalen	Pulpa	
	819	P. Alimentos nativos	Malanga blanca, tubérculo	Malanga	Tubérculo	Blanca	Pulpa	
	820	P. Alimentos nativos	Malanga rosada, tubérculo	Malanga	Tubérculo	Rosada	Pulpa	
	821	P. Alimentos nativos	Malanga, tubérculo	Malanga	Tubérculo		Tubérculo con cáscara	

Tabla de identificación de alimentos TCAC 2015

Proceso I	Proceso II	Proceso III	Proceso IV	Nombre regional o alternativo	Genero	Especie	Variiedad	Fuente bibliográfica	Origen de las muestras	Mensaje
Cosecha y recolección	Lavado	Decortinado	Despulpado	Lulo amazónico	<i>Solanun</i>	<i>sessiliflorum dunal</i>	Morfotipo II	160, 167, 208, 328	Puerto Caicedo (Putumayo), Amazonia colombiana	
Cosecha y recolección	Lavado	Decortinado	Despulpado	Lulo amazónico	<i>Solanun</i>	<i>sessiliflorum dunal</i>	Morfotipo II	328	Puerto Caicedo (Putumayo)	
Obtención				Waira				334	La Guajira	
					<i>Theobroma</i>	<i>grandiflorum</i>		160		
Lavado	Extracción de pulpa				<i>Theobroma</i>	<i>grandiflorum</i>		208, 292	Cauca	
Cosecha	Recolección				<i>Attalea</i>	<i>cf. Maripa (Aubl.) Mart.</i>		81	Puerto Inírida (Guainía), comunidad indígena Paujil	
Cosecha y recolección	Primer cocido	Segundo cocido			<i>Attalea</i>	<i>cf. Maripa (Aubl.) Mart.</i>		81	Puerto Inírida (Guainía), comunidad indígena Paujil	
Cosecha	Recolección				<i>Heliconia</i>	<i>hirsuta</i>		81	Mitú (Vaupés)	
Cosecha y recolección	Cocido	Despulpado			<i>Heliconia</i>	<i>hirsuta</i>		81	Mitú (Vaupés)	
Cosecha	Recolección				<i>Heliconia</i>	<i>hirsuta</i>		81	Mitú (Vaupés)	
Cosecha y recolección	Cocido	Despulpado			<i>Heliconia</i>	<i>hirsuta</i>		81	Mitú (Vaupés)	
Recolección	Lavado	Troceado						66	Guaviare, comunidad indígena Nukak Maku	
Homogeneizado								334	La Guajira	
Cosecha y recolección	Mezclado de ingredientes, con adición de Camu Camu del 15 al 28%	Cocción	Refrigeración		<i>Myrciara</i>	<i>Myrciara Dubia</i>	(Kunth) McVaugh	279	Bogotá	
Decortinado	Secado	cocción		Paleemza				334	La Guajira	
Homogeneizado				Malira				334	La Guajira	
Lavado	Despulpado	Secado	Molido		<i>Mauritia</i>	<i>flexuosa</i>		208	Amazónico	
Raspado	Macerado	Secado al sol	Molido		<i>Rhizophora</i>	<i>mangle L.</i>		334	Cerrejón (La Guajira)	
Decortinado	Secado	Tostado	Molido	Harina de pliantana				334	La Guajira	
Lavado	Secado	Molido		Achira	<i>Maranta/Canna</i>	<i>arundinacea L./edulis Ker</i>		173	No reporta	
Obtención				Harina de aliita				334	La Guajira	
Fermentado				Papa criolla fermentada	<i>Solanum</i>	<i>tuberosum</i>		173	No reporta	
Lavado	Decortinado				<i>Lemniscocereus</i>	<i>griseus</i>		170, 231	Rioacha	
Cosecha	Recolección				<i>Attalea</i>	<i>cf. Maripa (Aubl.) Mart.</i>		81	Puerto Inírida (Guainía), comunidad indígena Paujil	
Cosecha y recolección	Cocido	Despulpado			<i>Attalea</i>	<i>cf. Maripa (Aubl.) Mart.</i>		81	Puerto Inírida (Guainía), comunidad indígena Paujil	
Lavado	Despulpado			Castaña caqueteña	<i>Plukenetia</i>	<i>volubilis L.</i>		208	Amazonia colombiana	
Homogeneizado				Koushot				334	La Guajira	
Obtención								170	No reporta	
Cosecha	Recolección				<i>Solanum</i>	<i>stramonifolium jacq.</i>	Inerme (Dunal) Whalen	81	Mitú (Vaupés), comunidad Cucurá	
Cosecha y recolección	Cocido	Licudo y tamizado			<i>Solanum</i>	<i>stramonifolium jacq.</i>	Inerme (Dunal) Whalen	81	Mitú (Vaupés), comunidad Cucurá	
Recolección	Refrigeración	Lavado	Troceado		<i>Xanthosoma</i>	<i>maffafa Schott</i>	Blanca	66	Sierra Nevada de Santa Marta	
Recolección	Refrigeración	Lavado	Troceado	Mafafa, Malangay, Chonque	<i>Xanthosoma</i>	<i>maffafa Schott</i>	Rosada	66	Sierra Nevada de Santa Marta	
Cosecha	Recolección				<i>Colocasea</i>	<i>esculenta antiquorum</i>		222	Miraflores (Boyacá)	

Código	Código provisional	Grupo	Nombre	Genérico	Tipo	Variedad	Parte	Maduración
	822	P. Alimentos nativos	Mamo	Mamo			Parte comestible	
	823	P. Alimentos nativos	Manibara, insecto	Manibara	Insecto			
	824	P. Alimentos nativos	Manibara, insecto, cocinado	Manibara	Insecto			
	825	P. Alimentos nativos	Mañoco	Harina	Yuca	Pax	Pulpa	Maduro
	826	P. Alimentos nativos	Maputo	Maputo				
K	827	P. Alimentos nativos	Mermelada de Camu Camu	Mermelada	Camu Camu	(Kunth) McVaugh		
	828	P. Alimentos nativos	Níspero del Japón, maduro, pulpa	Níspero	Del Japón		Pulpa sin semillas ni cáscara	Maduro
	829	P. Alimentos nativos	Níspero del monte, fruta	Níspero del monte	Fruta		Pulpa	Maduro
	830	P. Alimentos nativos	Nuez caldereña, molida	Almendra	Fruta		Nuez	
	831	P. Alimentos nativos	Pepinillo, fruta	Pepinillo	Fruta		Pulpa	Maduro
	832	P. Alimentos nativos	Perico	Perico			Parte comestible	
C	833	P. Alimentos nativos	Piña india blanca	Piña	India Blanca		Pulpa	
	835	P. Alimentos nativos	Pringamosa, tallo, pulpa	Pringamosa	Tallo		Pulpa	Maduro
	836	P. Alimentos nativos	Seje, fruta	Seje	Fruta		Pulpa	
	837	P. Alimentos nativos	Seje, fruta, cocinada	Seje	Fruta		Pulpa	
	838	P. Alimentos nativos	Siiria, fruta	Siiria	Fruta		Pulpa	Maduro
	839	P. Alimentos nativos	Toco naranjito, fruta, pulpa	Toco naranjito	Fruta		Pulpa	Maduro
	840	P. Alimentos nativos	Toco negro, fruta, pulpa	Toco negro	Fruta		Pulpa	Maduro
	841	P. Alimentos nativos	Trupillo, fruta, zumo	Trupillo	Fruta		Zumo	Maduro
	842	P. Alimentos nativos	Tuna, fruta, pulpa	Tuna	Fruta		Pulpa	
C546	843	P. Alimentos nativos	Tuna, madura, fruta, pulpa	Tuna	Weber ex Berjer		Pulpa	Maduro
	844	P. Alimentos nativos	Umuy, almendra	Umuy	Fruta		Almendra	
	845	P. Alimentos nativos	Wasai, fruta	Wasai	Fruta		Pulpa	
	846	P. Alimentos nativos	Wasai, fruta, cocinada	Wasai	Fruta		Pulpa	
	847	P. Alimentos nativos	Weya	Weya				
	848	P. Alimentos nativos	Wuapo	Wuapo				
	849	P. Alimentos nativos	Yaca, fruta, pulpa	Yaca	Fruta		Pulpa	
	850	P. Alimentos nativos	Yaca, fruta, semilla	Yaca	Fruta		Semilla	
Q	851	Q. Alimentos infantiles	Leche materna	Leche materna	A término			
R	852	R. Alimentos manufacturados	Almidón agrio de yuca	Almidón	Yuca			
R	852	R. Alimentos manufacturados	Almidón agrio de yuca	Almidón	Yuca	Agrio		

Tabla de identificación de alimentos TCAC 2015

Proceso I	Proceso II	Proceso III	Proceso IV	Nombre regional o alternativo	Genero	Especie	Variedad	Fuente bibliográfica	Origen de las muestras	Mensaje
Recolección	Refrigeración	Lavado	Troceado					66	Guaviare, comunidad indígena Nukak Maku	
Obtención					<i>Syntermes sp.</i>	<i>Pos. Spinosus</i>		81	Mitú (Vaupés), comunidad Bocas Del Yi	
Obtención	Lixiviación y escurrido	Tostado			<i>Syntermes sp.</i>	<i>Pos. Spinosus</i>		81	Mitú (Vaupés), comunidad Bocas Del Yi	
Tostado				Mañoco, mandioca, farinã	<i>Manihot</i>	<i>dulcis Pax</i>	Pax	173	No reporta	
Recolección	Refrigeración	Lavado	Troceado					66	Guaviare, comunidad indígena Nukak Maku	
Cosecha y recolección	Mezclado	Concentración			<i>Myrciara</i>	<i>Myrciara Dubia</i>	(Kunth) McVaugh	303	Bogotá	
Lavado	Extracción de pulpa				<i>Eriobotrya</i>	<i>japonica Lindl</i>	Lindl	173	No reporta	
Despulpado				Pankayeta				334	Cerrejón (La Guajira)	
Molienda					<i>Caryodendron</i>	<i>orinocense</i>		37, 87	Nariño	
Homogeneizado				Shúmunã				334	Cerrejón (La Guajira)	
Recolección	Refrigeración	Lavado	Troceado					66	Sierra Nevada de Santa Marta	
Lavado	Pelado							208	Amazónico	
Subdivisión	Decortinado	Despulpado			<i>Enidosculus</i>	<i>urens</i>		208	Cerrejón (La Guajira)	
Cosecha	Recolección				<i>Oenocarpus</i>	<i>bataua matius</i>		334	Puerto Inírida (Guainía), comunidad indígena Paujil	
Cosecha y recolección	Cocido	Despulpado			<i>Oenocarpus</i>	<i>bataua matius</i>		81	Puerto Inírida (Guainía), comunidad indígena Paujil	
Madurado en tierra	Despulpado							81	Cerrejón (La Guajira)	
Despulpado					<i>Crataevia</i>	<i>tapia</i>		334	Cerrejón (La Guajira)	
Despulpado					<i>Capparis</i>	<i>pachaca</i>		334	Cerrejón (La Guajira)	
Selección	Cocido	Macerado	Despulpado					334	Cerrejón (La Guajira)	
								334	No reporta	
Lavado	Extracción de pulpa				<i>Opuntia</i>	<i>schumannii</i>	Weber ex Berjer	170	No reporta	
Lavado								173	No reporta	
Cosecha	Recolección				<i>Euterpe</i>	<i>predatoria Mart.</i>		173	Puerto Inírida (Guainía), comunidad indígena Sabanitas	
Cosecha y recolección	Cocido	Despulpado			<i>Euterpe</i>	<i>predatoria Mart.</i>		81	Puerto Inírida (Guainía), comunidad indígena Sabanitas	
Recolección	Lavado							81	Guaviare, comunidad indígena Nukak Maku	
Recolección	Lavado							66	Guaviare, comunidad indígena Nukak Maku	
Lavado	Despulpado			Peraleja	<i>Artocarpus</i>	<i>altilis communis</i>		66	No reporta	
Lavado	Extracción de la semilla			Peraleja	<i>Artocarpus</i>	<i>altilis communis</i>		170	No reporta	
Extracción				Leche humana				170	No reporta	
Lavado	Macerado	Sedimentación	Secado		<i>Manihot</i>	<i>esculenta</i>		180	Muestra comercial	
Obtención				Almidón fermentado de yuca			Agrio	73, 223	Muestra comercial, Medellín	

Código	Código provisional	Grupo	Nombre	Genérico	Tipo	Variedad	Parte	Maduración
R	853	R. Alimentos manufacturados	Almidón de achira	Almidón	Achira	Blanca Alejandría, Blanca Cáqueza, Blanca Isnos, Blanca Pasto, Clon verde 1, Morada Callardo, Morada Pinos, Nativa, Raizuda, Roja, Roja Cáqueza, Roja Pasto, Verde		
R	854	R. Alimentos manufacturados	Almidón de arracacha	Almidón	Arracacha	Amarilla "pali verde"		
R	855	R. Alimentos manufacturados	Almidón de maíz	Almidón	Maíz		Grano	
R	856	R. Alimentos manufacturados	Almidón de malanga	Almidón	Malanga			
R	857	R. Alimentos manufacturados	Almidón de yuca	Almidón	Yuca			
R	858	R. Alimentos manufacturados	Almidón nativo de ñame	Almidón	Ñame		Tubérculo sin cáscara	
H	859	R. Alimentos manufacturados	Bebida con leche y avena, pasteurizada, sabor canela	Bebida con leche	Avena	Sabor canela		
H	860	R. Alimentos manufacturados	Bebida con leche y avena, pasteurizada, sabor natural	Bebida con leche	Avena	Sabor natural		
	861	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina® Líquida sabor fresa	Bienestarina	Sabor fresa			
	862	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina® Líquida sabor frutos verdes	Bienestarina	Sabor frutos verdes			
	863	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina Más®	Bienestarina	Sin sabor			
	864	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina Más® sabor fresa	Bienestarina	Sabor fresa			
	865	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina Más® sabor vainilla	Bienestarina	Sabor vainilla			
S21	866	R. Alimentos manufacturados	Butifarra, comercial	Embutido	Butifarra			
P	867	R. Alimentos manufacturados	Butifarra, premium	Embutido	Butifarra			
	868	R. Alimentos manufacturados	Carimañonas de yuca con queso, comercial	Carimañonas	Yuca con queso			
R	869	R. Alimentos manufacturados	Champiñón, procesado	Procesado	Champiñón			
	870	R. Alimentos manufacturados	Crema deshidrata de Moringa Oleifera Lam, sabor pollo	Crema deshidratada	Moringa	Sabor pollo		
R	871	R. Alimentos manufacturados	Fariña, harina de yuca	Harina	Yuca		Raíz	
R	872	R. Alimentos manufacturados	Gelatina, polvo con azúcar	Gelatina	Azúcar			
	873	R. Alimentos manufacturados	Harina compuesta de brócoli, garbanzo y trigo	Harina	Brócoli, garbanzo y trigo			
	874	R. Alimentos manufacturados	Harina compuesta de maíz, quinua y arroz	Harina	Maíz, quinua y arroz			
R	875	R. Alimentos manufacturados	Harina de achira	Harina	Achira	Raizuda		
R	876	R. Alimentos manufacturados	Harina de achira roja	Harina	Achira	Roja		
R	877	R. Alimentos manufacturados	Harina de ahuyama	Harina	Ahuyama	Mexicana, Duchesne	Pulpa	
R	878	R. Alimentos manufacturados	Harina de algarrobo	Harina	Algarrobo			

Tabla de identificación de alimentos TCAC 2015

Proceso I	Proceso II	Proceso III	Proceso IV	Nombre regional o alternativo	Genero	Especie	Variedad	Fuente bibliográfica	Origen de las muestras	Mensaje
Lavado	Macerado	Sedimentación	Secado		<i>Canna</i>	<i>edulis Kev</i>	Blanca Alejandria, Blanca Cáqueza, Blanca Isnos, Blanca Pasto, Clon verde 1, Morada Callardo, Morada Pinos, Nativa, Raizuda, Roja, Roja Cáqueza, Roja Pasto, Verde	126, 137, 214	Muestra comercial, Cundinamarca, Huila	
Cosecha, recolección, limpieza y desinfección	Selección, clasificación y decortinado	Licuada, reposo y tamizado	Centrifugado y secado				Amarilla "pali verde"	41	Turmequé (Boyacá)	
Lavado	Macerado	Sedimentación	Secado		<i>Zea</i>	<i>mays L.</i>		137, 166	Muestra comercial	
Lavado y decortinado	Triturado y sedimentación	Lavado del almidón	Secado artificial		<i>Colocasea</i>	<i>esculenta antiquorum</i>		222	Miraflores (Boyacá)	
Lavado	Macerado	Sedimentación	Secado		<i>Manihot</i>	<i>esculenta</i>		137, 173	No reporta	
Decortinado y subdivisión	Licuada y tamizado	Sedimentación	Secado y molienda		<i>Dioscorea</i>	<i>trifida</i>		8	Mitú (Vaupés)	
Mezclado	Mezclado con leche	Precalentamiento	Ultrapasteurizado y enfriamiento		<i>Avena</i>	<i>sativa</i>	Sabor canela	166	Muestra comercial	
Mezclado	Mezclado con leche y sabor canela	Precalentamiento	Ultrapasteurizado y enfriamiento		<i>Avena</i>	<i>sativa</i>	Sabor natural	166	Muestra comercial	
Acondicionamiento	Mezclado	Ultrapasteurizado	Empacado					168		
Acondicionamiento	Mezclado	Ultrapasteurizado	Empacado					168		
Acondicionamiento	Extruído y secado	Mezclado	Empacado					168		
Acondicionamiento	Extruído y secado	Mezclado	Empacado					168		
Acondicionamiento	Extruído y secado	Mezclado	Empacado					168		
Molido	Mezclado	Embutido	Cocido					291	Muestra comercial	
Molido	Mezclado	Embutido	Cocido					166	Muestra comercial	
Decortinado y cocido	Molido y mezclado	Extrusión	Enfriamiento y pre-freído					310	No reporta	
Corte del pie de la seta	Lavado y escaldado	Envasado y adición de jugo	Tratamiento térmico y sellado		<i>Agaricus</i>	<i>bisporus</i>		32, 148	Muestra comercial	
Obtención					<i>Moringa</i>	<i>oleifera</i>	Sabor pollo	135	No reporta	
Tostado	Molido			Yucarina, almidón de yuca	<i>Manihot</i>	<i>dulcis</i>		173	No reporta	
Pre-tratamiento del cuero	Separación del colágeno	Esterilización y secado	Molido					173	No reporta	
Obtención	Mezclado de harina de brócoli (5%), garbanzo (20%) y trigo (75%)							247	No reporta	
Obtención	Mezclado							156	No reporta	
Decortinado	Troceado	Secado	Molido		<i>Anna</i>	<i>indica</i>	Raizuda	326	Muestra comercial	
Decortinado	Troceado	Secado	Molido		<i>Anna</i>	<i>indica</i>	Roja	326	Muestra comercial	
Decortinado	Troceado	Secado	Molido	Harina de zapallo	<i>Curcubita</i>	<i>maxima - moschata L. - duchesne</i>	Mexicana, Duchesne	13, 14, 57, 187, 211, 278, 173, 326	Muestra comercial, Cauca, La Tebaida, Valle del Cauca	
Obtención					<i>Prosopis</i>	<i>juliflora</i>		237	Cundinamarca	

Código	Código provisional	Grupo	Nombre	Genérico	Tipo	Variedad	Parte	Maduración
R	879	R. Alimentos manufacturados	Harina de arracacha	Harina	Arracacha		Tubérculo entero	
R	880	R. Alimentos manufacturados	Harina de banano	Harina	Banano	Casera, Comercial	Pulpa	
	881	R. Alimentos manufacturados	Harina de carne de caracol	Harina	Carne de caracol		Pulpa sin concha	
	882	R. Alimentos manufacturados	Harina de chontaduro	Harina	Chontaduro	Rojo Cauca, Rojo costeño		Maduro
	883	R. Alimentos manufacturados	Harina de cidra	Harina	Cidra		Pulpa	Madura
R	884	R. Alimentos manufacturados	Harina de guayaba	Harina	Guayaba		Pulpa	Madurez media
R	885	R. Alimentos manufacturados	Harina de la semilla del árbol de pan	Harina	Semilla del árbol del pan		Semilla	
	886	R. Alimentos manufacturados	Harina de papa	Harina	Papa		Tubérculo sin cáscara	
R	887	R. Alimentos manufacturados	Harina de papa criolla, sin cáscara	Harina	Papa criolla		Pulpa, sin cáscara	
R	888	R. Alimentos manufacturados	Harina de plátano	Harina	Plátano	Casera, Comercial	Pulpa sin cáscara	Verde
	889	R. Alimentos manufacturados	Harina de plátano, sin pelar	Harina	Plátano	Sin pelar	Plátano con cáscara	
R	890	R. Alimentos manufacturados	Harina de quinua	Harina	Quinua	Willd Blanca de Jericó, Willd Facianar Aurora, Willd Tunkahuan	Grano entero	
	891	R. Alimentos manufacturados	Harina de semilla de mango, desengrasada	Harina	Semilla de mango	Desengrasada	Semillas	
	892	R. Alimentos manufacturados	Jarabe de yacón	Jarabe	Yacón		Tubérculo sin cáscara	
R34	893	R. Alimentos manufacturados	Mezcla de bienestarina y harina de guayaba	Bienestarina	Con harina de guayaba		Pulpa	Madurez media
R35	894	R. Alimentos manufacturados	Mezcla lista para croquetas vegetarianas	Harina	Vegetariana			
B599	895	R. Alimentos manufacturados	Mezcla para pancakes	Mezcla lista	Para pancakes			
	896	R. Alimentos manufacturados	Nutrigest	Alimento en polvo de alto valor nutricional para madres gestantes y lactantes				
	897	R. Alimentos manufacturados	Polvo de Moringa	Moringa	Polvo			
	898	R. Alimentos manufacturados	Sopa instantánea a base de harina de carne de caracol	Sopa instantánea	Harina de carne de caracol		Pulpa sin concha	
	899	S. Alimentos preparados	Antipasto de estípite de Shiitake	Antipasto	Shiitake	Berk. Pegler	Pileos	
	900	S. Alimentos preparados	Antipasto de pileos de Shiitake	Antipasto	Shiitake	Berk. Pegler	Estípite	
A	901	S. Alimentos preparados	Avena molida, bebida	Avena	Molida			

Tabla de identificación de alimentos TCAC 2015

Proceso I	Proceso II	Proceso III	Proceso IV	Nombre regional o alternativo	Genero	Especie	Variedad	Fuente bibliográfica	Origen de las muestras	Mensaje
Decortinado	Troceado	Secado	Molido		<i>Arracacia</i>	<i>xanthorrhiza</i>		326	Muestra comercial	
Pelado	Troceado	Secado	Molido		<i>Musa</i>	<i>sapientum L.</i>	Casera, Comercial	173	No reporta	
Cultivo, lavado y escaldado	Desconchado	Lavado y deshidratación	Molido y tamizado		<i>Hélix</i>	<i>Hélix aspersa muller</i>		38	Tunja (Boyacá)	
Recolección	Lavado	Cocción	Selección de residuos		<i>Bactris</i>	<i>gasipaes</i>	Rojo Cauca, Rojo costeño	83	Cauca	
Selección	Lavado	Decortinado	Troceado		<i>Sechium</i>	<i>edule</i>		272	No reporta	
Lavado	Despulpado	Secado	Molido		<i>Psidium</i>	<i>guajava</i>		22	Muestra comercial	
Lavado y pelado	Secado y molido	Desengrasado	Tamizado		<i>Artocarpus</i>	<i>altilis</i>		25	Buenaventura	
Selección, decortinado y limpieza	Mezclado con cloruro de sodio	Corte, tratamiento con antioxidante y escaldado	Deshidratación, molido y tamizado		<i>Solanum</i>	<i>Solanum tuberosum</i>		290	Tunja (Boyacá)	
Decortinado	Troceado	Secado	Molido		<i>Solanum</i>	<i>phureja</i>		75, 333	Muestra comercial	
Decortinado	Troceado	Secado	Molido	Harina de hartón	<i>Musa</i>	<i>paradisiaca L.</i>	Casera, Comercial	130, 204, 173	Muestra comercial, Tunja (Boyacá)	
Obtención							Sin pelar	130	Tunja (Boyacá)	
Limpieza	Secado	Molido			<i>Chenopodium</i>	<i>quinoa - quinoa W.</i>	Willd Blanca de Jericó, Willd Facianar Aurora, Willd Tunkahuan	103, 296	Muestra comercial, Bogotá	
Cosecha y recolección	Limpieza y secado	Molido y tamizado	Desengrasado		<i>Mangifera</i>	<i>Mangifera Unripe</i>	Desengrasada	182	Tunja (Boyacá)	
Cosecha y recolección	Lavado y decortinado	Extracción del jugo y filtrado	Evaporado y concentración		<i>Smallanthus</i>	<i>Smallanthus sonchifolius</i>		248	Soatá (Boyacá)	
Selección y lavado de fruta	Despulpado	Dsecación	Molido y mezcla con bienestarina					22	Muestra comercial	
Mezclado de ingredientes								166	Muestra comercial	
Mezclado					<i>Triticum/Avena</i>	<i>aestivum L.sativa</i>		173	No reporta	
Acondicionamiento	Extruído y secado	Mezclado	Empacado					168	Bogotá	Alimento en polvo precocido a base de aislado de proteína de soya, aceite en polvo de maíz, fécula de maíz, harina de trigo, fécula de yuca, lactosuero y leche en polvo. Alimento de alto valor nutricional, buena fuente de vitaminas y minerales.
Obtención					<i>Moringa</i>	<i>oleifera</i>		135	No reporta	
Cultivo, lavado y escaldado	Desconchado, lavado y deshidratación	Molido y tamizado	Mezclado con ingredientes		<i>Hélix</i>	<i>Hélix aspersa muller</i>		38	Tunja (Boyacá)	
Siembra, cultivo y cosecha del material fúngico	Lavado y subdivisión de vegetales, y dilución de pasta de tomate en salmuera de encurtidos	Salteado de piléos y mezclado de ingredientes	Mezclado con líquido de gobierno, homogeneizado y escaldado		<i>Lentinula</i>	<i>Lentinula edodes</i>	Berk. Pegler	282	Bogotá	
Siembra, cultivo y cosecha del material fúngico	Lavado y subdivisión de vegetales, y dilución de pasta de tomate en salmuera de encurtidos	Escaldado de estípites y mezclado de ingredientes	Mezclado con líquido de gobierno, homogeneizado y escaldado		<i>Lentinula</i>	<i>Lentinula edodes</i>	Berk. Pegler	282	Bogotá	
Mezcla de ingrediente	Cocción				<i>Avena</i>	<i>sativa</i>		320		Mezcla de marcas nacionales. En 400ml de agua a ebullición adicionar 6g de avena disuelta en una mezcla de 40ml de agua y 160ml de leche frías, dejar ebulir por 1 min con agitación continua.

Código	Código provisional	Grupo	Nombre	Genérico	Tipo	Variedad	Parte	Maduración
P	902	S. Alimentos preparados	Bollo de mazorca	Bollo	Mazorca			
P	903	S. Alimentos preparados	Bollo de plátano	Bollo	Plátano			
P	904	S. Alimentos preparados	Bollo de yuca	Bollo	Yuca			
S19	905	S. Alimentos preparados	Bollo limpio	Bollo	Limpio			
S20	906	S. Alimentos preparados	Butifarra	Embutido	Butifarra			
S	907	S. Alimentos preparados	Chili con carne	Chili	Con carne			
	908	S. Alimentos preparados	Chocolate, bebida con agua y leche	Bebida con agua y leche	Chocolate			
	909	S. Alimentos preparados	Cucas	Galletas	Cucas			
	910	S. Alimentos preparados	Empanada de guiso	Empanada	Guiso			
	911	S. Alimentos preparados	Empanada de pipián	Empanada	Pipián			
	912	S. Alimentos preparados	Envuelto de colada	Envuelto	Colada			
	913	S. Alimentos preparados	Envuelto de maduro	Envuelto	Maduro			
	914	S. Alimentos preparados	Envuelto de mute	Envuelto	Mute			
S	915	S. Alimentos preparados	Fécula de maíz, bebida con leche y azúcar	Bebida con leche	Fécula de maíz			
R	916	S. Alimentos preparados	Gelatina de pata	Gelatina	Pata			
R	917	S. Alimentos preparados	Gelatina, preparada	Gelatina	Preparada			
	918	S. Alimentos preparados	Guacamole	Aguacate	Guacamole	Hass		
F208	919	S. Alimentos preparados	Hamburguesa	Hamburguesa				
	920	S. Alimentos preparados	Hamburguesa de carne	Hamburguesa	Carne de res			
	921	S. Alimentos preparados	Hamburguesa de carne con cáscara de plátano	Hamburguesa	Carne de res	Con cáscara de plátano		
	922	S. Alimentos preparados	Hamburguesa de carne de caracol y carne de res	Hamburguesa	Carne de caracol y carne de res		Pulpa sin concha	
	923	S. Alimentos preparados	Pan de yuca	Pan	Yuca			
	924	S. Alimentos preparados	Salsa de tomate	Salsa	Tomate			
	925	S. Alimentos preparados	Sancocho	Sopa				
	926	S. Alimentos preparados	Sopa de arroz	Sopa	Arroz, verdura y carne			
	927	S. Alimentos preparados	Sopa de tortillas	Sopa	Tortillas			
	928	S. Alimentos preparados	Tamal de maíz	Tamal	Maíz			
	929	S. Alimentos preparados	Tamal de maíz pilado	Tamal	Maíz pilado			
	930	S. Alimentos preparados	Tamal de maíz y guiso	Tamal	Maíz y guiso			
	931	S. Alimentos preparados	Tamal de pipián	Tamal	Pipián			

Tabla de identificación de alimentos TCAC 2015

Proceso I	Proceso II	Proceso III	Proceso IV	Nombre regional o alternativo	Genero	Especie	Variedad	Fuente bibliográfica	Origen de las muestras	Mensaje
Mezclado de ingredientes	Cocido							173	No reporta	
Mezclado de ingredientes	Cocido							173	No reporta	
Mezclado de ingredientes	Cocido							173	No reporta	
Mezclado de ingredientes	Cocido							173	No reporta	
Molido	Mezclado	Embutido	Cocido					291, 173	Muestra comercial	
Mezcla	Cocido							173	No reporta	
Mezclado	Tratamiento térmico	Batido						321	Muestra nacional	
Horneado					<i>Zea</i>	<i>mays L.</i>		173	No reporta	
Mezclado	Freído							173	No reporta	
Mezclado	Freído							173	No reporta	
Mezclado	Cocido							173	No reporta	
Mezclado	Cocido							173	No reporta	
Mezclado	Cocido							173	No reporta	
Mezclado	Tratamiento térmico	Agitación			<i>Zea</i>	<i>mays L.</i>		321	Muestra nacional	Calentar 110ml de leche con 13,2g de azúcar hasta ebullición, adicionar 6,6 g de fécula de maíz previamente disueltos en 110ml de leche fría y dejar ebulir por 2min con agitación continua.
Cocido	Mezclado con azúcar	Batido						173	No reporta	
Disolución en agua caliente	Mezclado con agua fría	Mezclado						173	No reporta	
Cosecha y recolección	Selección, clasificación, limpieza y desinfección	Despulpado	Mezclado		<i>Persea</i>	<i>Persea americana</i>	Hass	292	Anserma (Caldas)	
Troceado	Molido	Moldeado						173	No reporta	
Mezclado de ingredientes y embutido	Tratamiento térmico, enfriamiento y refrigeración	Tajado	Tratamiento térmico y enfriamiento					12	Bogotá	
Selección, decortado, limpieza, molido en húmedo, arrastre de almidón, secado y molido en seco	Mezclado de ingredientes y embutido	Tratamiento térmico, enfriamiento y refrigeración	Tajado, tratamiento térmico y enfriamiento				Con cáscara de plátano	12	Bogotá	
Limpieza, sacrificio y desconchado	Lavado y mezclado con ingredientes	Molido y mezclado con aditivos	Moldeo		<i>Hélix</i>	<i>Hélix aspersa muller</i>		38	Tunja (Boyacá)	
Mezclado	Amasado	Fermentado	Horneado					173	No reporta	
Mezclado	Cocido							253	Tunja (Boyacá)	
Mezclado de ingredientes	Cocido							173	No reporta	
Mezclado de ingredientes	Cocido							173	No reporta	
Mezclado de ingredientes	Cocido							173	No reporta	
Mezclado	Cocido			Subido				173	No reporta	
Mezclado	Cocido							173	No reporta	
Mezclado	Cocido							173	No reporta	
Mezclado	Cocido							173	No reporta	

Código	Código provisional	Grupo	Nombre	Genérico	Tipo	Variedad	Parte	Maduración
T	932	T. Leguminosas y derivados	Ajonjolí	Ajonjolí			Grano entero	
T	933	T. Leguminosas y derivados	Arveja seca	Arveja	Seca		Grano entero	
T	934	T. Leguminosas y derivados	Arveja verde seca, cocida	Arveja	Verde		Grano entero	Seca
T	935	T. Leguminosas y derivados	Bebida de soya	Bebida	Soya	Soyica N-22	Grano entero	
B578	936	T. Leguminosas y derivados	Bebida de soya fermentada	Soya	Bebida	Fermentada	Grano entero	
T	937	T. Leguminosas y derivados	Frijol blanco	Frijol	Blanco		Grano entero	
B488	938	T. Leguminosas y derivados	Frijol cabecita negra	Frijol	Cabecita negra		Grano entero	
B497	939	T. Leguminosas y derivados	Frijol canavalia	Frijol	Canavalia		Grano entero	
B505	940	T. Leguminosas y derivados	Frijol caraota	Frijol	Caraota		Grano entero	
T	941	T. Leguminosas y derivados	Frijol cargamanto	Frijol	Cargamanto		Grano entero	
B511	942	T. Leguminosas y derivados	Frijol cargamanto rosado	Frijol	Cargamanto rosado		Grano entero	
T082	943	T. Leguminosas y derivados	Frijol cargamanto, cocido	Frijol	Cargamanto		Grano entero	
B513	944	T. Leguminosas y derivados	Frijol guandul	Frijol	Guandul		No reporta	
B514	945	T. Leguminosas y derivados	Frijol mungo	Frijol	Mungo	Berken, M-4 Shinning Meon 1, M-14 Jalagaon 781, M-61 Kopergaon India, M-90 India, M-118 India, M-120 India, M-140 India, M-174 India, M-194 India	Grano entero	
T	946	T. Leguminosas y derivados	Frijol nima	Frijol	Nima		Grano entero	
T	947	T. Leguminosas y derivados	Frijol radical	Frijol	Radical		Grano entero	
T	948	T. Leguminosas y derivados	Frijol rojo	Frijol	Rojo		Grano entero	
T	949	T. Leguminosas y derivados	Frijol sangretoro	Frijol	Sangretoro		Grano entero	
T	950	T. Leguminosas y derivados	Frijol verde	Frijol	Verde		Grano entero	
B553	951	T. Leguminosas y derivados	Frijol verde, cocido	Frijol	Verde		Grano entero	Verde
T	952	T. Leguminosas y derivados	Garbanzo	Garbanzo			Grano entero	
T	953	T. Leguminosas y derivados	Garbanzo, cocido	Garbanzo			Grano entero	
T	954	T. Leguminosas y derivados	Haba seca	Haba			Grano entero	
T	955	T. Leguminosas y derivados	Haba verde	Haba			Grano entero	Verde
	956	T. Leguminosas y derivados	Harina de frijol mungo	Harina	Frijol mungo		Grano entero	
T	957	T. Leguminosas y derivados	Harina de soya	Harina	Soya		Grano entero	Madura
T	958	T. Leguminosas y derivados	Lenteja	Lenteja			Grano entero	
B537	959	T. Leguminosas y derivados	Lenteja real	Lenteja	Real		Grano entero	
T202	960	T. Leguminosas y derivados	Lenteja, cocida	Lenteja			Grano entero	
B545	961	T. Leguminosas y derivados	Maní	Maní			Grano entero	
B549	962	T. Leguminosas y derivados	Maní tostado	Maní			Grano entero	
B553	963	T. Leguminosas y derivados	Nuez de Brasil	Nuez	Brasil		Grano entero	Madura

Tabla de identificación de alimentos TCAC 2015

Proceso I	Proceso II	Proceso III	Proceso IV	Nombre regional o alternativo	Genero	Especie	Variiedad	Fuente bibliográfica	Origen de las muestras	Mensaje
Lavado					<i>Sesamun</i>	<i>indicum</i>		171, 183	No reporta	
Lavado	Secado			Alverja	<i>Pisum</i>	<i>sativum L. - spp.</i>		173	No reporta	
Lixiviación	Lavado	Cocido		Alverja verde seca	<i>Pisum</i>	<i>sativum L.</i>		321	Muestra nacional	
Selección, limpieza y lixiviación	Descascarillado	Molido y filtrado	Cocido		<i>Glycine</i>	<i>max</i>		52, 249, 259, 173	Muestra comercial, Tunja (Boyacá)	
Selección	Limpieza, lixiviación y fermentado	Molido y filtrado	Tratamiento térmico		<i>Glycine</i>	<i>Glicine max</i>	Fermentada	249	Soledad (Atlántico), Tunja (Boyacá)	
Limpieza					<i>Phaseolus</i>	<i>vulgaris L.</i>	blanco	173	No reporta	
Lavado					<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>		173	No reporta	
Lavado	Macerado				<i>Phaseolus</i>	<i>vulgaris</i>		293	Cauca	
Limpieza					<i>Phaseolus</i>	<i>vulgaris L.</i>		173	No reporta	
Limpieza					<i>Phaseolus</i>	<i>vulgaris L.</i>		173	No reporta	
Limpieza					<i>Phaseolus</i>	<i>vulgaris L.</i>		173	No reporta	
Desgranado	Lavado	Cocido	Ecurrido		<i>Phaseolus</i>	<i>vulgaris L.</i>		321	Muestra nacional	Remojo 9h, cocido en olla presión 20 min, adición de 0,8% de sal, reposo 5 min.
Limpieza					<i>Cajanus</i>	<i>cajan</i>		15, 173	Muestra comercial	
Limpieza					<i>Phaseolus</i>	<i>aureus</i>	Berken, M-4 Shinning Meon 1, M-14 Jalagaon 781, M-61 Kopergaon India, M-90 India, M-118 India, M-120 India, M-140 India, M-174 India, M-194 India	90	Valle del Cauca	
Limpieza				Calima, F. rojo oriental	<i>Phasiolus</i>	<i>lunatus</i>		173	No reporta	
Limpieza					<i>Phasiolus</i>	<i>vulgaris</i>		173	No reporta	
Molido	Homogenización				<i>Phaseolus</i>	<i>vulgaris</i>		225, 173	No reporta	
Limpieza					<i>Phasiolus</i>	<i>vulgaris</i>		173	No reporta	
Limpieza					<i>Phasiolus</i>	<i>vulgaris L.</i>		173	No reporta	
Desgranado	Lavado	Cocido	Ecurrido		<i>Phasiolus</i>	<i>vulgaris L.</i>		321	Muestra nacional	Desgranado, cocción de 550g en 700ml de agua con 0,8% de sal en abullición durante 20 min, ecurrido.
Limpieza					<i>Cicer</i>	<i>arietinum</i>		173	No reporta	
Lixiviación	Lavado	Cocido			<i>Cicer</i>	<i>arietinum</i>		321	Muestra nacional	Remojo 9h, cocido en olla presión 20 min, adición de 0,8% de sal, reposo 5 min.
Limpieza					<i>Vivia</i>	<i>faba L.</i>		173	No reporta	
					<i>Vicia</i>	<i>faba L.</i>		173	No reporta	
Limpieza	Secado	Molido	Tamizado		<i>Phaseolus</i>	<i>vulgaris</i>		211	Muestra comercial	
Limpieza	Secado	Molido		Harina de soja	<i>Glycine</i>	<i>max - max L.</i>		159, 189, 278, 173, 326	Muestra comercial	
Limpieza					<i>Lens</i>	<i>esculenta</i>		173	No reporta	
Limpieza					<i>Lens</i>	<i>esculenta L. culinaris</i>		173	No reporta	
Lixiviación	Lavado	Cocido			<i>Lens</i>	<i>esculenta</i>		321	Muestra nacional	Remojo 6h, cocido en olla presión 10 min, adición de 0,8% de sal, reposo 3 min.
Lavado	Secado	Tostado		Cacahuete	<i>Arachis</i>	<i>hypogaea L.</i>		173	No reporta	
Limpieza				Cacahuete	<i>Arachis</i>	<i>hypogaea L.</i>		173	No reporta	
Limpieza				Castaña del Pará, nuez del Brasil	<i>Bertholletia</i>	<i>excelsa</i>		171, 183, 173	No reporta	

Código	Código provisional	Grupo	Nombre	Genérico	Tipo	Variedad	Parte	Maduración
T	964	T. Leguminosas y derivados	Soya	Soya			Grano entero	
T	965	T. Leguminosas y derivados	Soya, afrecho	Soya	Afrecho		Afrecho	
B577	966	T. Leguminosas y derivados	Soya, tostada y molida	Soya	Tostada y molida		Grano entero	
T	967	T. Leguminosas y derivados	Tofú	Soya	Tofú		Grano entero	

Tabla de identificación de alimentos TCAC 2015

Proceso I	Proceso II	Proceso III	Proceso IV	Nombre regional o alternativo	Genero	Especie	Variedad	Fuente bibliográfica	Origen de las muestras	Mensaje
Limpieza	Secado			Frijol de soya	<i>Glycine</i>	<i>max L.</i>		218, 269, 293, 298, 173	Valle del Cauca	
Selección y lixiviación	Descascarado y lavado	Licudo y cocido	Filtrado		<i>Glycine</i>	<i>max L.</i>		232	Muestra comercial	
Cosecha y recolección	Selección y clasificación	Secado y tostado	Molido		<i>Glycine</i>	<i>Glicine max</i>		298	Campohermoso (Boyacá)	
Selección y lixiviación	Descascarillado y trituración	Filtrado y cocido	Coagulación, moldeado y presado	Queso de soya	<i>Glycine</i>	<i>max L.</i>		259	No reporta	

TABLA DEL ANÁLISIS PROXIMAL DE ALIMENTOS



Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	N	Energía (kcal)	Energía (kj)	Humedad promedio	Humedad desviación	Humedad calificación	Proteína promedio
A90	1	A. Cereales y derivados	Almojábana, bogotana	6	283	1185	41,3		c	13,0
A10	2	A. Cereales y derivados	Almojábana, vallecaucana	6	339	1418	29,1		c	17,5
	3	A. Cereales y derivados	Arepa de maíz amarillo, asado	I	170	710	57,8	3,5	d*	4,3
A28	4	A. Cereales y derivados	Arepa de maíz blanco trillado, asado	12	160	671	59,5	6,6	c*	3,6
A	5	A. Cereales y derivados	Arepa de maíz blanco, con sal	4	161	674	60,3	2,4	a	3,3
A	6	A. Cereales y derivados	Arepa de maíz blanco, sin sal	4	156	654	61,3	1,0	a	3,4
R	7	A. Cereales y derivados	Arepa de maíz, asado	I	158	660	59,5		c	8,9
R	8	A. Cereales y derivados	Arepa, con queso	3	210	880	57,3	0,4	b	4,8
A25	9	A. Cereales y derivados	Arepa, frita	I	323	1351	44,1		d	3,4
	10	A. Cereales y derivados	Arroz blanco, cocido	I	153	642	62,9	0,4	a	3,2
A4	11	A. Cereales y derivados	Arroz blanco, crudo	22	349	1463	12,3	0,2	b	6,7
A61	12	A. Cereales y derivados	Arroz integral, crudo	6	351	1471	11,5		c	8,6
A	14	A. Cereales y derivados	Avena en hojuelas	5	343	1437	10,0	0,2	a	12,6
A90	15	A. Cereales y derivados	Avena importada, crudo	6	397	1661	8,3	1,0	c	12,7
A	16	A. Cereales y derivados	Avena nacional, crudo	6	371	1554	11,5		c	10,3
A	17	A. Cereales y derivados	Avena nacional, crudo, molida	I	375	1569	12,1	1,0	c*	19,6
A	18	A. Cereales y derivados	Brownie cubierto con chocolate	6	380	1591	21,5		b	6,1
A	20	A. Cereales y derivados	Cebada perlada	I	350	1464	12,4	1,2	c*	12,5
A129	21	A. Cereales y derivados	Cebada, molida	6	350	1463	11,4		c	8,4
A152	22	A. Cereales y derivados	Claro de maíz, cocido	I	14	60	96,3		d	0,1
A	23	A. Cereales y derivados	Croissant, horneado	3	438	1834	17,0	0,3	a	9,0
A154	24	A. Cereales y derivados	Cuchuco de cebada, triturado	I	354	1480	10,2		d	8,4
A155	25	A. Cereales y derivados	Cuchuco de trigo, triturado	I	348	1457	10,5		d	12,8
A	26	A. Cereales y derivados	Fécula de maíz, precocido, secado	7	360	1505	10,1	0,1	b	7,0
A	27	A. Cereales y derivados	Galleta	10	463	1938	5,3	0,0	a	3,9
C	28	A. Cereales y derivados	Galleta, con harina de guayaba	10	375	1571	13,7	0,3	a	3,9
	29	A. Cereales y derivados	Galleta, con sustitución de harina de trigo por harina de quinua	9	518	2167	5,3	0,2	a*	8,1
	30	A. Cereales y derivados	Galleta, cracker	2	461	1929	1,8	0,0	b	4,7
	31	A. Cereales y derivados	Galleta, de harina de trigo, fécula de maíz y quinua	9	499	2089	0,4	0,0	a*	5,5
A	32	A. Cereales y derivados	Galleta, de soda	3	412	1726	2,0	0,0	a	9,6
A	33	A. Cereales y derivados	Galleta, dulce	3	451	1889	2,3	0,1	a	6,4
A	34	A. Cereales y derivados	Galleta, dulce, con relleno	9	473	1978	1,2	0,2	b*	2,4
	34	A. Cereales y derivados	Galleta, dulce, con relleno	2	465	1946	2,5	0,0	b	5,1
	35	A. Cereales y derivados	Galleta, dulce, wafer	2	454	1900	2,3	0,0	b	5,4
	36	A. Cereales y derivados	Galletas, con sustitución de trigo por harina de semillas de guayaba	2	464	1942	6,8	0,0	d*	8,6
	37	A. Cereales y derivados	Galletas, de harina de trigo	3	500	2094	6,1	0,0	a	6,6
	38	A. Cereales y derivados	Galletas, de harina de trigo y fécula de maíz	3	509	2130	0,6	0,4	a	7,6
A240	40	A. Cereales y derivados	Harina de centeno de primera	6	350	1466	11,5		c	7,5
A238	41	A. Cereales y derivados	Harina de centeno de tercera	6	347	1450	10,7		c	12,3
A244	42	A. Cereales y derivados	Harina de maíz amarillo, grano trillado	9	330	1380	10,1	1,2	b*	9,4
A248	43	A. Cereales y derivados	Harina de maíz blanco, grano trillado	6	365	1529	12,0		c	9,1
A251	44	A. Cereales y derivados	Harina de maíz, extra cruda	I	370	1549	10,6		d	8,8
A	45	A. Cereales y derivados	Harina de maíz, extra tostada	2	374	1567	7,5	0,1	b	9,9
A232	46	A. Cereales y derivados	Harina de pulimento de arroz	6	399	1669	8,4		c	12,2
	47	A. Cereales y derivados	Harina de trigo	5	348	1458	12,3	0,5	c*	12,4

Tabla del análisis proximal de alimentos

Proteína desviación	Proteína calificación	Lípidos promedio	Lípidos desviación	Lípidos calificación	Carbohidratos por diferencia promedio	Carbohidratos por diferencia desviación	Carbohidratos por diferencia calificación	Cenizas promedio	Cenizas desviación	Cenizas calificación	Fibra dietaria promedio	Fibra dietaria desviación	Fibra dietaria calificación
	c	12,3		c	30,1		c	2,8		c			
	c	14,7		c	34,1		c	4,1		c			
2,2	d*	0,5	0,0	d*	37,0	6,2	d*	0,1	0,4	d*			
0,3	c*	0,5	0,2	c*	35,5	5,4	c*	0,6	0,6	c*			
0,2	b	0,9	0,1	b	35,0		b	0,6	0,2	a			
0,4	b	0,5	0,1	b	34,5		b	0,3	0,0	b			
	c	1,0		c	28,2		c	2,4		c			
0,2	b	8,4	0,1	b	29,0		b	0,5		b			
	d	20,3		d	31,6		d	0,1		d			
0,1	a	2,1	0,1	a	30,5		a	1,4	0,1	a	2,2	0,0	a
1,1	b	0,4		c	79,8	5,2	b	0,5		b			
	c	1,0		c	77,0		c	1,1		c			
0,3	a	5,7	1,5	a	60,4		a	1,5	0,1	a	9,8	1,8	a
1,3	c	8,6		c	67,3		c	1,6	0,0	c			
	c	6,0		c	69,0		c	1,5		c			
2,1	c*	6,3	0,4	c*	59,9	1,5	c*	2,1	0,2	c*			
	b	14,1		b	57,1		b	1,1		b			
2,7	c*	1,8	0,1	c*	71,0	2,2	c*	2,3	0,3	c*			
	c	0,7		c	77,4		c	1,1		c			
	d	0,0		d	3,5		d	0,1		d			
0,5	a	23,0	0,1	a	48,8		a	2,2	0,1	a			
	d	0,7		d	78,4		d	1,3		d			
	d	1,2		d	71,5		d	1,5		d			
	b	0,1	0,0	b	82,6		b	0,2	0,0	b			
0,0	a	17,2	0,0	a	73,2		a	0,4	0,0	a			
0,1	a	7,0	0,0	a	74,3		a	1,2	0,1	a			
0,7	a*	29,1	0,7	a*	56,0	1,4	a*	1,5	0,1	a*			
0,0	b	14,4	0,0	b	78,1		b	0,7	0,0	b			
4,2	a*	23,8	1,9	a*	65,7	1,7	a*	0,9	0,1	a*			
1,1	a	7,0	0,1	a	77,7		a	3,7	0,0	a			
0,6	a	12,9	1,3	a	77,5		a	1,0	0,0	a			
0,0	b*	16,1	0,6	b	79,5		b	0,8	0,0	b			
0,0	b	15,7	0,0	b	75,9		b	0,6	0,0	b			
0,0	b	13,2	0,0	b	78,4		b	0,5	0,0	b			
0,3	d*	25,2	0,1	d*	50,6	0,2	d*	2,0	0,1	d*			
0,0	a	26,1	0,6	a	59,7	0,0	a	1,4	0,0	a			
0,8	a	23,1	0,8	a	67,7	1,9	b	0,8	0,2	a			
	c	0,9		c	78,0		c	1,2		c			
	c	2,9		c	67,8		c	2,2		c			
0,4	b*	3,3	0,6	c*	65,5	0,9	c*	1,2	0,1	b*			
	c	3,7		c	73,9		c	1,3		c			
	d	4,9		d	72,7		d	1,4		d			
0,5	b	3,4	0,2	b	76,0		b	1,3	0,4	b			
	c	17,9		c	47,2		c	8,3		c			
0,8	c*	0,7	2,9	c*	72,9		c*	0,7	0,1	c*			

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	N	Energía (kcal)	Energía (kj)	Humedad promedio	Humedad desviación	Humedad calificación	Proteína promedio
A274	48	A. Cereales y derivados	Harina de trigo, de primera	6	347	1450	12,8		c	9,5
A275	49	A. Cereales y derivados	Harina de trigo, de segunda	6	343	1435	13,0		c	12,5
A276	50	A. Cereales y derivados	Harina de trigo, de tercera	6	343	1436	12,2		c	13,2
A	51	A. Cereales y derivados	Harina de trigo, importado	50	352	1475	12,5	1,4	a	11,6
A	52	A. Cereales y derivados	Harina de trigo, integral	3	359	1505	11,0	0,2	b	11,6
	53	A. Cereales y derivados	Harina de trigo, para panificación	3	356	1490	11,5	0,5	a	11,6
A292	54	A. Cereales y derivados	Hojaldre, horneado	I	369	1544	10,0		d	2,2
A146	55	A. Cereales y derivados	Hojuelas de maíz	6	376	1574	3,6		c	8,1
A	57	A. Cereales y derivados	Maíz amarillo, trillado	I	357	1493	13,2	2,6	c*	8,8
A23	58	A. Cereales y derivados	Maíz blanco	6	345	1446	15,2		c	7,6
A31	59	A. Cereales y derivados	Maíz blanco, trillado	I	301	1261	25,0		d	8,7
A	60	A. Cereales y derivados	Maíz común, desgranado	12	363	1519	10,1	0,4	b*	8,7
A52	61	A. Cereales y derivados	Maíz maravilla	I	177	742	54,5		d	2,8
A53	62	A. Cereales y derivados	Maíz mijo	6	349	1463	11,0		c	8,5
A57	63	A. Cereales y derivados	Maíz mute, cocido	6	99	412	75,7		c	2,5
A	64	A. Cereales y derivados	Maíz opaco	12	366	1531	11,4	0,3	b*	9,6
A21	65	A. Cereales y derivados	Maíz opaco, amarillo	I	372	1558	10,7		d	10,1
A65	66	A. Cereales y derivados	Maíz pira	6	356	1491	12,5		c	8,7
A66	67	A. Cereales y derivados	Maíz porva	I	358	1499	13,5		d	7,7
A43	68	A. Cereales y derivados	Maíz tierno	6	141	589	64,2		c	4,7
	69	A. Cereales y derivados	Masa de maíz	I	120	504	68,4	1,8	d*	2,9
A402	70	A. Cereales y derivados	Mogolla	I	310	1298	22,3		d	8,8
A451	71	A. Cereales y derivados	Mogolla integral	6	306	1282	23,0		c	7,2
A403	72	A. Cereales y derivados	Mojicón	I	307	1284	24,5		d	7,8
A	73	A. Cereales y derivados	Pan	10	347	1453	14,8	0,4	a	9,0
A	74	A. Cereales y derivados	Pan blanco	6	331	1386	19,2		c	6,8
A424	76	A. Cereales y derivados	Pan de centeno	6	249	1043	35,2		c	9,3
A428	77	A. Cereales y derivados	Pan de dulce	I	329	1376	23,1		d	8,9
A432	79	A. Cereales y derivados	Pan de queso	I	288	1205	32,5		d	10,4
A434	80	A. Cereales y derivados	Pan de sal	I	325	1361	22,4		d	11,1
	81	A. Cereales y derivados	Pan elaborado con harina de trigo y harina quinua	2	319	1334	25,0	2,3	d*	9,1
A	82	A. Cereales y derivados	Pan francés	27	290	1213	25,3	3,5	a	10,1
	83	A. Cereales y derivados	Pan harina de trigo	6	306	1282	29,8	11,0	a*	8,5
A444	84	A. Cereales y derivados	Pan integral	6	209	876	35,3		c	7,4
	85	A. Cereales y derivados	Pan molde	4	270	1131	31,5	0,9	b	9,2
A	86	A. Cereales y derivados	Pan, con harina de guayaba, horneado	10	325	1361	20,1	0,2	a	5,9
	87	A. Cereales y derivados	Pan, con harina de quinua	3	270	1130	38,2	0,3	a	7,0
	88	A. Cereales y derivados	Pan, con harinas de trigo y quinua, con masa ácida de quinua y cultivo iniciador	18	269	1127	38,4	0,3	a*	7,0
	89	A. Cereales y derivados	Pan, con sustitución de harina de trigo por harina de quinua	9	347	1455	21,0	0,9	a*	10,5
A417	90	A. Cereales y derivados	Pandebono	I	353	1479	20,0		d	15,8
A	91	A. Cereales y derivados	Pasta alimenticia	9	354	1482	11,5	1,2	a	11,7
A482	92	A. Cereales y derivados	Pasta alimenticia de semolina	6	341	1427	14,5		c	9,8
A483	93	A. Cereales y derivados	Pasta alimenticia enriquecida	6	341	1427	14,5		c	9,8
A	94	A. Cereales y derivados	Pasta alimenticia, cocido	3	364	1525	8,8	0,4	a	13,0
A	95	A. Cereales y derivados	Pasta con huevo, cocido	3	367	1536	8,9	0,1	a	11,5

Tabla del análisis proximal de alimentos

Proteína desviación	Proteína calificación	Lípidos promedio	Lípidos desviación	Lípidos calificación	Carbohidratos por diferencia promedio	Carbohidratos por diferencia desviación	Carbohidratos por diferencia calificación	Cenizas promedio	Cenizas desviación	Cenizas calificación	Fibra dietaria promedio	Fibra dietaria desviación	Fibra dietaria calificación
	c	0,5		c	76,0		c	0,7		c			
	c	1,2		c	70,5		c	1,5		c			
	c	3,5		c	64,7		c	2,8		c			
1,1	a	1,0	0,0	a	74,2		a	0,6	0,0	a			
1,0	b	2,1	0,4	b	73,4	6,0	b	1,8	0,2	b			
0,1	a	1,2	0,2	a	74,6	0,3	b	0,6	0,1	a			
	d	2,0		d	85,5		d	0,1		d			
	c	0,4		c	85,0		c	2,9		c			
1,2	c*	2,8	1,4	c*	74,1	3,5	c*	1,1	0,5	c*			
	c	3,8		c	70,2		c	1,3		c			
	d	0,9		d	64,6		d	0,3		d			
0,6	b*	4,4	0,7	b*	72,3	0,5	b*	1,5	0,4	b*			
	d	0,4		d	40,6		d	1,0		d			
	c	2,6		c	73,0		c	1,5		c			
	c	0,5		c	21,0		c	0,3		c			
0,3	b*	3,8	0,4	b*	73,3	0,1	b*	1,9	0,4	b*			
	d	5,1		d	71,5		d	1,2		d			
	c	3,8		c	71,8		c	1,2		c			
	d	5,2		d	70,1		d	1,4		d			
	c	1,2		c	27,8		c	0,9		c			
0,1	d*	0,2	0,1	d*	26,8	1,9	d*	0,1	0,0	d*			
	d	4,5		d	58,6		d	2,3		d			
	c	1,9		c	65,1		c	1,8		c			
	d	1,9		d	64,6		d	0,6		d			
0,0	a	2,2	0,0	a	72,9		a	1,2	0,0	a			
2,1	c	3,4		c	68,3		c	1,7		c			
	c	1,2		c	50,3		c	2,0		c			
	d	6,4		d	58,9		d	1,3		d			
	d	7,0		d	45,8		d	3,5		d			
	d	6,4		d	55,8		d	2,6		d			
0,1	d*	6,3	0,6	d*	56,5	2,8	d*	2,1	0,1	d*			
0,3	a	0,3	0,2	a	61,8		a	2,5	0,1	a			
0,8	a*	6,1	2,1	a*	54,2	8,1	a*	0,9	0,5	a*	0,2	0,0	a
	c	2,0		c	40,4		c	1,9		c	7,6	0,1	a
0,1	b	1,0	0,1	b	56,2		b	2,2	0,1	b			
0,0	a	2,3	0,0	a	70,3		a	1,5	0,0	a			
0,1	a	5,5	0,1	a	48,1	0,9	b	0,8	0,0	a			
0,0	a*	5,6	0,0	a*	47,8	0,2	a*	0,8	0,0	a*			
0,7	a*	7,7	0,0	a*	59,1	0,0	a*	1,7	0,2	a*			
	d	10,1		d	49,8		d	3,4		d			
1,4	a	0,4		a	75,9		a	0,5	0,1	a			
	c	0,4		c	74,5		c	0,5		c			
	c	0,4		c	74,5		c	0,5		c			
0,2	a	0,4	0,0	a	77,1		a	0,6	0,0	a	2,1	0,3	a
0,2	a	1,0	0,1	a	78,0		a	0,6	0,1	a	2,8	0,2	a

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	N	Energía (kcal)	Energía (kj)	Humedad promedio	Humedad desviación	Humedad calificación	Proteína promedio
	96	A. Cereales y derivados	Pasta cruda, con sémola de trigo y harina de quinua	I	382	1601	6,6	0,0	a*	12,6
A	97	A. Cereales y derivados	Pasta fina	3	390	1634	1,6	0,2	b	10,2
	98	A. Cereales y derivados	Pasta mezcla de cereales (sémola de trigo, harina de quinua), almidón de maíz pregelatinizado, cruda	I	376	1572	8,6	0,4	a*	11,4
	99	A. Cereales y derivados	Pasta mezcla de cereales (sémola de trigo, harina de quinua) y carboximetil celulosa, cruda	I	379	1586	7,7	0,4	a*	12,5
	104	A. Cereales y derivados	Quinua	>1	356	1491	10,7	3,3	d*	14,6
A522	105	A. Cereales y derivados	Roscas de cuajada y maíz	I	383	1602	20,4		d	18,6
A524	106	A. Cereales y derivados	Roscas de maíz	I	350	1463	19,3		d	12,1
A523	107	A. Cereales y derivados	Roscas de trigo	I	256	1071	34,2		d	7,2
A	108	A. Cereales y derivados	Roscón, con arequipe	3	349	1462	20,1	0,6	a	6,2
A	109	A. Cereales y derivados	Roscón, con bocadillo	3	345	1444	21,0	0,3	a	7,9
A536	110	A. Cereales y derivados	Semolina	6	339	1419	14,8		c	9,4
A537	111	A. Cereales y derivados	Semolina enriquecida	6	339	1419	14,8		c	9,4
	112	A. Cereales y derivados	Torta, con harina de trigo	1	315	1319	22,4		d	9,8
	113	A. Cereales y derivados	Torta, con harinas de arracacha y trigo	2	113	472	72,5	2,1	d*	8,0
A	114	A. Cereales y derivados	Tostada	I	401	1679	5,6		d	4,8
A	115	A. Cereales y derivados	Trigo amazónico	I	344	1440	14,8		c	11,4
A551	116	A. Cereales y derivados	Trigo blando	6	348	1457	13,5		c	10,1
A	117	A. Cereales y derivados	Trigo, grano entero, molido	I	351	1467	13,6		c	11,7
A	118	A. Cereales y derivados	Trigo, pulpa	3	377	1580	13,0		a	11,3
	119	B. Verduras, hortalizas y derivados	Aceituna, pulpa	I	79	331	74,8		d	1,1
B20	120	B. Verduras, hortalizas y derivados	Aceitunas, encurtido	I	140	584	75,8		d	1,2
B23	121	B. Verduras, hortalizas y derivados	Acelga, tallos, cruda	6	13	52	94,5		c	0,8
B30	122	B. Verduras, hortalizas y derivados	Acelgas, hojas, cruda	6	29	120	90,0		c	2,4
B33	123	B. Verduras, hortalizas y derivados	Achira, raíz, cruda	I	55	232	84,4		d	0,9
B	124	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ahuyama C. máxima, sin cáscara, cruda	6	40	167	88,5	0,3	c	0,9
B	125	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ahuyama C. mixta, sin cáscara, cruda	I	26	111	92,7	0,0	c	0,8
B	126	B. Verduras, hortalizas y derivados	Auyama, cocida	6	33	139	89,2	4,5	a	0,7
B52	127	B. Verduras, hortalizas y derivados	AjÍ chivato, pulpa	6	38	157	80,1		c	3,5
B59	128	B. Verduras, hortalizas y derivados	AjÍ pimiento rojo	6	63	263	81,1		c	2,2
B66	129	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ajo	6	135	565	64,2		c	4,7
B76	130	B. Verduras, hortalizas y derivados	Alcachofas, cruda	6	40	167	86,4		c	2,6
B79	131	B. Verduras, hortalizas y derivados	Alcaparras, encurtido	I	33	138	78,6		d	2,3
	134	B. Verduras, hortalizas y derivados	Apio, tallo, crudo	12	15	61	93,7	0,9	b*	0,7
B	135	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	22	99	413	71,5	0,7	d*	0,9
B	136	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arracacha blanca, cruda	14	105	439	72,7	2,6	b	0,8
B	137	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arracacha morada, cruda	20	110	460	71,5	0,8	b	0,9
B125	138	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arveja verde, cocida	6	90	375	72,0	3,9	a	6,7
B125	139	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arveja verde, cruda	I	120	502	66,4		d	8,2
B364	140	B. Verduras, hortalizas y derivados	Balú, crudo	6	70	293	80,5		c	4,0
B167	141	B. Verduras, hortalizas y derivados	Batata, sin cáscara, crudo	6	90	377	75,8		c	1,2
B	142	B. Verduras, hortalizas y derivados	Berenjena, cocida	I	21	90	91,8		d	0,8
B169	143	B. Verduras, hortalizas y derivados	Berenjena, sin cáscara, crudo	6	20	82	92,6		c	1,0
B177	144	B. Verduras, hortalizas y derivados	Berro, hojas, crudo	6	21	87	93,6		c	1,7
B	145	B. Verduras, hortalizas y derivados	Bore, cormo, crudo	4	98	411	75,0	1,2	b	2,8

Tabla del análisis proximal de alimentos

Proteína desviación	Proteína calificación	Lípidos promedio	Lípidos desviación	Lípidos calificación	Carbohidratos por diferencia promedio	Carbohidratos por diferencia desviación	Carbohidratos por diferencia calificación	Cenizas promedio	Cenizas desviación	Cenizas calificación	Fibra dietaria promedio	Fibra dietaria desviación	Fibra dietaria calificación
0,4	a*	3,1	0,5	a*	76,0	0,6	a*	0,7	0,1	a*			
2,0	b	0,4	0,1	b	86,5		b	1,3	0,1	b			
0,1	a*	3,4	0,3	a*	74,9	0,4	a*	0,9	0,1	a*			
0,2	a*	3,4	0,1	a*	74,6	0,2	a*	0,9	0,3	a*			
2,6	d*	4,4	3,4	d*	64,6	1,6	d*	2,7	0,5	d*			
	d	17,6		d	37,5		d	4,5		d			
	d	7,6		d	58,2		d	1,9		d			
	d	0,2		d	56,3		d	1,6		d			
0,7	a	6,6	0,2	a	66,2	0,3	a	0,9	0,0	a			
0,4	a	6,8	0,2	a	62,9	0,9	a	1,4	0,1	a			
	c	0,3		c	74,7		c	0,4		c			
	c	0,3		c	74,7		c	0,4		c			
	d	3,1		d	62,0		d	2,7		d			
0,4	d*	2,6	0,4	d*	14,3	2,1	d*	1,6	0,0	d*			
3,5	c*	6,8	2,2	c*	80,1		d	1,8		d			
	c	1,7		c	70,7		c	1,3		c			
	c	1,6		c	73,3		c	1,5		c			
	c	2,1		c	71,1		c	1,5		c			
	a	1,8		a	79,1		a	6,1		a			
	d	0,2		d	18,3		d	1,1		d	0,3		d
	d	13,6		d	3,1		d	4,6		d			
	c	0,1		c	2,1		c	1,6		c			
	c	0,2		c	4,3		c	2,1		c			
	d	0,2		d	12,5		d	1,5		d			
	c	0,4		c	8,2		c	0,9		c			
	c	0,3		c	5,2		c	1,1		c			
0,2	a	0,1	0,0	a	7,4		a	1,0	0,3	a	1,6	0,4	a
	c	0,4		c	5,0		c	1,2		c			
	c	1,6		c	9,9		c	1,0		c			
	c	0,1		c	28,8		c	1,5		c			
	c	0,2		c	6,9		c	0,9		c			
	d	0,6		d	4,6		d	12,7		d			
0,0	b*	0,1	0,0	b*	2,8	1,5	b*	1,1	0,1	a	1,9	0,6	a
0,8	d*	0,1	0,3	d*	23,5	2,8	d*	1,2	0,2	d*			
	b	0,1	0,0	b	25,2		b	1,3	0,2	b			
0,3	b	0,1	0,0	b	26,3		b	1,2	0,0	b			
0,9	a	0,3	0,1	a	15,0		b	1,3	0,4	a	4,7	0,6	a
	d	0,3		d	21,1		d	1,0		d			
	c	0,1		c	13,3		c	1,1		c			
	c	0,1		c	21,1		c	0,8		c			
	d	0,2		d	4,1		d	0,5		d			
	c	0,0		c	3,9		c	0,5		c			
	c	0,3		c	2,8		c	1,1		c			
0,1	b	0,6	0,2	b	20,5		b	1,1	0,1	b			

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	N	Energía (kcal)	Energía (kj)	Humedad promedio	Humedad desviación	Humedad calificación	Proteína promedio
B187	146	B. Verduras, hortalizas y derivados	Brócoli, crudo	6	34	140	88,9		c	4,0
B221	147	B. Verduras, hortalizas y derivados	Calabaza, sin cáscara, cruda	6	21	89	93,9		c	0,8
B254	149	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cardos, crudo	6	17	70	94,0		c	1,3
B	150	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla cabezona	6	33	136	90,4	0,6	c	1,4
	151	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla junca, deshidratada	1	284	1189	10,9		c	8,6
B270	152	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla junca, hojas	6	30	125	90,3		c	1,6
B	153	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla junca, tallos	6	28	116	91,4	1,1	a	1,2
B284	154	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla puerro, tallo	6	62	260	82,4		c	1,6
B	155	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla, pasta, escaldada	I	149	625	64,0		c	3,8
B	156	B. Verduras, hortalizas y derivados	Champiñón, crudo	I	54	227	90,9	0,7	a*	9,5
	157	B. Verduras, hortalizas y derivados	Chugua, pulpa con cáscara	6	49	206	87,7	1,6	b*	1,4
B428	158	B. Verduras, hortalizas y derivados	Chugua, pulpa sin cáscara	6	59	248	84,1		c	1,5
B300	159	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cilantro, hojas	6	52	219	83,0		c	4,2
B	160	B. Verduras, hortalizas y derivados	Coliflor, cocido	I	18	75	92,5		d	1,9
B320	161	B. Verduras, hortalizas y derivados	Coliflor, crudo	6	32	134	89,7		c	3,0
B327	162	B. Verduras, hortalizas y derivados	Colinabo, sin cáscara, crudo	6	27	111	91,6		c	1,7
B	165	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cubio, crudo	I	27	115	83,7	0,4	c*	1,6
B	167	B. Verduras, hortalizas y derivados	Espárrago, cocido	I	24	102	92,0		d	2,6
B	168	B. Verduras, hortalizas y derivados	Espárrago, crudo	I	19	80	92,7		d	2,0
B	169	B. Verduras, hortalizas y derivados	Espinaca, cocida	6	19	80	91,1	0,8	a	2,9
	170	B. Verduras, hortalizas y derivados	Espinaca, cruda	11	20	83	91,4	1,7	b*	2,9
B575	171	B. Verduras, hortalizas y derivados	Guascas, hojas	6	45	190	86,1		c	3,2
B299	172	B. Verduras, hortalizas y derivados	Guatila, sin cáscara, cruda	I	43	180	88,7	0,3	c*	1,4
B576	173	B. Verduras, hortalizas y derivados	Guisantes	6	47	198	86,2		c	2,6
T	174	B. Verduras, hortalizas y derivados	Habichuela, cocida	6	15	64	92,7	0,4	a	1,6
B930	175	B. Verduras, hortalizas y derivados	Habichuela, cruda	6	31	129	90,0		c	2,1
B	176	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ibía crema, sin cáscara	3	45	188	87,2	1,8	b	1,4
B665	178	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ibía, con cáscara	6	56	233	84,6		c	1,1
	179	B. Verduras, hortalizas y derivados	Lechuga común	11	8	35	96,0	0,9	b*	0,8
B698	180	B. Verduras, hortalizas y derivados	Lechuga romana	6	15	61	94,8		c	1,1
B794	181	B. Verduras, hortalizas y derivados	Nabo, crudo	6	23	95	92,6		c	0,7
B803	182	B. Verduras, hortalizas y derivados	Nacuma	6	38	159	90,5		c	3,4
B	183	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame aéreo, hojas	3	75	312	80,5		c	6,7
B	184	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame espino, con cáscara, crudo	2	95	397	76,5	0,6	c	1,2
B	185	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame espino, sin cáscara, crudo	I	109	457	72,0		c	1,3
	186	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame, con cáscara, crudo	I	123	514	68,9	3,2	a	2,2
B	187	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame, sin cáscara, cocido	I	102	426	70,1		d	1,5
B	188	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame, sin cáscara, crudo	I	99	416	71,1	1,2	c*	2,0
B825	189	B. Verduras, hortalizas y derivados	Palmito, tallo, crudo	6	58	244	82,8		c	1,6
	190	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa común, con cáscara, cocida	2	81	340	76,6	0,4	a	1,6
B845	191	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa común, con cáscara, cruda	6	86	359	76,7		c	1,9
B844	192	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa común, sin cáscara, cruda	6	93	389	75,4		c	1,9
	193	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa criolla, con cáscara, cocida	11	67	282	79,4	0,2	a*	1,4
B	194	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa criolla, con cáscara, cruda	34	86	359	75,4	0,9	a*	2,2
	197	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa ICA Huila, con cáscara, cruda	3	104	435	73,1	0,9	a	2,2
	198	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa ICA única, con cáscara, cruda	3	74	309	80,3	0,5	a	2,2
	199	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa pastusa, con cáscara, cocida	6	84	352	75,1	0,2	a	2,4

Tabla del análisis proximal de alimentos

Proteína desviación	Proteína calificación	Lípidos promedio	Lípidos desviación	Lípidos calificación	Carbohidratos por diferencia promedio	Carbohidratos por diferencia desviación	Carbohidratos por diferencia calificación	Cenizas promedio	Cenizas desviación	Cenizas calificación	Fibra dietaria promedio	Fibra dietaria desviación	Fibra dietaria calificación
	c	0,3		c	3,7		c	1,2		c			
	c	0,0		c	4,5		c	0,4		c			
	c	0,0		c	2,9		c	0,8		c			
	c	0,1		c	6,5		c	0,5		c			
	c	4,8		c	51,6		c	5,8		c			
	c	0,2		c	5,4		c	0,8		c			
	a	0,1		a	5,5		a	0,5		a			
	c	0,1		c	13,7		c	0,8		c			
	c	4,5		c	23,4		c	4,3		c			
13,6	a*	0,6	0,3	b	2,7		b	4,4	4,3	a*			
0,2	b*	0,5	0,4	b*	9,7	1,3	b*	0,6	0,2	b*			
	c	0,0		c	13,3		c	0,8		c			
	c	0,4		c	8,0		c	2,2		c			
	d	0,2		d	2,1		d	0,6		d			
	c	0,1		c	4,8		c	1,0		c			
	c	0,1		c	4,7		c	0,9		c			
	c	0,2	0,2	c*	4,7		c	0,7	0,3	c*			
	d	0,3		d	2,8		d	0,7		d			
	d	0,2		d	2,3		d	0,7		d			
0,5	a	0,1	0,0	a	1,5		a	1,7	0,1	a	2,6	0,4	a
0,7	b*	0,2	0,1	b*	1,6	1,7	b*	1,7	0,4	b*	2,6	0,5	a
	c	0,5		c	7,0		c	1,9		c			
0,2	c*	0,0		c	9,4		c	0,5	0,1	c*			
	c	0,1		c	9,0		c	0,6		c			
0,1	a	0,1	0,1	a	2,0		a	0,8	0,4	a	2,8	0,6	a
	c	0,0		c	5,6		c	0,7		c			
0,1	b	0,4	0,4	b	9,0	1,2	b	0,3	0,0	b			
	c	0,1		c	12,6		c	0,9		c			
0,3	b*	0,1	0,1	b*	1,2	0,8	b*	0,5	0,2	b*	1,7	0,6	a
	c	0,1		c	2,3		c	0,7		c			
	c	0,0		c	5,0		c	0,8		c			
	c	2,0		c	1,6		c	1,5		c			
	c	1,6		c	8,3		c	2,9		c			
0,1	c	0,8	0,2	c	20,7		c	0,9	0,0	c			
	c	0,1		c	25,7		c	0,9		c			
0,1	a	0,4	0,6	a	27,6		b	0,9	0,0	a			
	d	0,1		d	23,7		d	0,7		d			
0,4	c*	0,2	0,0	c*	22,5	1,7	c*	0,9	0,2	c*			
	c	0,2		c	12,5		c	1,5		c			
0,0	a	0,0	0,0	a	18,7	0,3	b	0,7	0,1	a	2,3	0,0	a
	c	0,1		c	19,3		c	1,0		c			
	c	0,1		c	21,1		c	1,0		c			
0,1	a*	0,1	0,1	a*	15,3	41,4	a*	1,0	0,0	a*	3,0	0,1	a*
0,4	a*	0,1	0,1	a*	18,9	1,5	a*	1,2	0,2	a*			
0,0	a	0,1	0,0	b	23,5		b	1,0	0,0	a			
0,0	a	0,2	0,0	b	15,9		b	1,4	0,1	a			
0,1	a	0,2	0,0	a	18,2		a	1,4	0,0	a	2,7	0,3	a

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	N	Energía (kcal)	Energía (kj)	Humedad promedio	Humedad desviación	Humedad calificación	Proteína promedio
	200	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa pastusa, con cáscara, cruda	11	82	343	77,7	0,5	a*	2,1
	201	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa pastusa, sin cáscara, cocida	6	92	385	76,3	0,3	a	2,0
B	202	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa pastusa, sin cáscara, cruda	24	80	333	76,2	1,8	a*	2,0
B871	203	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa rizoma, sin cáscara, cruda	I	164	688	58,7		d	2,1
	204	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa sabanera, con cáscara, cocida	6	81	339	75,4	0,3	a	2,3
	205	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa sabanera, con cáscara, frita	6	274	1145	36,5	0,9	a	5,9
	206	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa sabanera, sin cáscara, cocida	6	93	387	75,7	0,3	a	2,1
	207	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa sabanera, sin cáscara, frita	6	312	1304	32,2	0,9	a	5,7
	208	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa tuquerreña, con cáscara, cruda	3	92	384	73,8	1,0	a	2,2
B880	209	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pepino cohombro, sin cáscara	6	10	42	96,7		c	0,5
	210	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pepino dulce, maduro	I	31	130	92,0	2,3	a	0,3
	211	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pepino dulce, pintón	I	32	134	91,7	1,3	a	0,3
	212	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pepino dulce, verde	I	20	83	91,5	0,5	a	0,2
	213	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pepino, crudo	3	19	78	92,2	4,4	b	0,7
	214	B. Verduras, hortalizas y derivados	Perejil	I	48	201	86,9	2,7	b*	2,9
B917	215	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pimentón rojo	9	32	134	91,9	0,6	c	1,9
B919	216	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pimentón verde	6	20	84	93,7		c	0,9
B319	219	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano colí, crudo	6	126	526	67,4		c	1,7
B432	221	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano dominico, verde, crudo	6	163	684	58,4	1,8	c	2,3
B143	222	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano espermó, crudo	6	117	489	69,1		c	2,1
	223	B. Verduras, hortalizas y derivados	Platano hartón, maduro, cocido	6	124	517	68,4	0,3	a	1,0
	224	B. Verduras, hortalizas y derivados	Platano hartón, maduro, frito	6	236	986	46,1	0,5	a	1,2
B	225	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón, maduro, crudo	16	151	634	61,7	3,0	b*	1,1
	226	B. Verduras, hortalizas y derivados	Platano hartón, verde, cocido	6	128	537	67,1	0,3	a	0,9
	227	B. Verduras, hortalizas y derivados	Platano hartón, verde, frito	6	397	1662	23,4	0,2	a	1,6
B	228	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón, verde, crudo	16	158	661	58,5	1,3	b*	1,2
B780	229	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano maritú, maduro, crudo	6	107	447	71,4		c	1,3
C490	230	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano popocho, verde, crudo	6	117	491	68,9		c	1,0
B	231	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano verde, crudo	>40	154	643	60,4	0,4	b*	0,8
B963	232	B. Verduras, hortalizas y derivados	Rábano rojo, con cáscara	6	16	67	94,7		c	0,8
B976	233	B. Verduras, hortalizas y derivados	Remolacha, cocida	6	36	152	87,1	0,6	a	2,0
B976	234	B. Verduras, hortalizas y derivados	Remolacha, sin cáscara, cruda	6	44	184	87,2		c	1,4
B999	235	B. Verduras, hortalizas y derivados	Repollitas de Bruselas	6	46	192	85,8		c	4,7
B	236	B. Verduras, hortalizas y derivados	Repollo morado, cocido	I	16	68	93,6		d	1,0
B	237	B. Verduras, hortalizas y derivados	Repollo morado, crudo	I	25	103	91,1		d	1,4
	238	B. Verduras, hortalizas y derivados	Repollo, hojas frescas	18	35	146	90,7	0,6	b*	1,8
B1011	239	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ruibarbo, tallo	6	15	64	94,9		c	0,5
B1016	240	B. Verduras, hortalizas y derivados	Salsifí	6	98	408	75,4		c	1,9
B305	241	B. Verduras, hortalizas y derivados	Tallos o col	6	41	173	86,7		c	4,2
H	242	B. Verduras, hortalizas y derivados	Tomate chonto, jugo	2	18	77	94,4		b	0,6
B1047	243	B. Verduras, hortalizas y derivados	Tomate chonto, pulpa, escaldado	6	19	81	94,1	0,3	c	0,9
B1047	244	B. Verduras, hortalizas y derivados	Tomate, pulpa	I	18	74	94,3		d	0,9
B	245	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca colorada	I	143	597	63,4		c	0,5
	246	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca noli, cruda	I	147	615	62,4	3,3	c*	0,5
B	247	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca, cocida	6	140	587	61,6	3,1	a	0,7
B	248	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca, dorada	5	210	878	49,5	2,7	a	0,9
B1106	249	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca, cruda	8	153	639	60,9	2,5	b	0,9

Tabla del análisis proximal de alimentos

Proteína desviación	Proteína calificación	Lípidos promedio	Lípidos desviación	Lípidos calificación	Carbohidratos por diferencia promedio	Carbohidratos por diferencia desviación	Carbohidratos por diferencia calificación	Cenizas promedio	Cenizas desviación	Cenizas calificación	Fibra dietaria promedio	Fibra dietaria desviación	Fibra dietaria calificación
0,0	a*	0,1	0,0	a*	18,0	0,0	a*	1,5	0,2	a*			
0,1	a	0,3	0,0	a	20,3		a	1,1	0,0	a			
0,3	a	0,2	0,1	a	17,6	3,0	a	0,9	0,1	a*			
	d	1,2		d	36,3		d	1,0		d			
0,2	a	0,2	0,0	a	17,5		a	1,2	0,0	a	3,5	0,1	a
0,2	a	5,6	0,5	a	49,9		a	2,1	0,0	a			
0,1	a	0,1	0,0	a	20,8		a	1,3	0,0	a			
0,1	a	9,9	0,4	a	49,9		a	2,3	0,1	a			
0,0	a	0,1	0,0	b	20,5		b	1,6	0,1	a	1,6	0,1	b
	c	0,1		c	1,8		c	0,4		c			
	d	0,0		d	7,4		d	0,3	0,1	a			
	d	0,2		d	7,2		d	0,4	0,1	a			
	d	0,4		d	3,9		d	0,4	0,1	a			
0,1	b	0,6	0,0	b	2,6	0,1	b	0,3	0,0	b			
0,7	b*	1,0	0,6	b*	6,9	3,3	b*	1,9	0,2	b*			
	c	0,3	0,1	c	5,4		c	0,5	0,0	c			
	c	0,1		c	3,9		c	0,4		c			
	c	0,1		c	29,5		c	0,9		c			
1,5	c	0,1		c	38,3		c	0,9		c			
	c	0,1		c	26,9		c	0,8		c			
0,0	a	0,2	0,0	a	29,6		a	0,9	0,0	a			
0,0	a	5,0	0,2	a	46,4		a	1,2	0,0	a			
	c	0,2		c	36,3		c	0,9	0,3	b*			
0,0	a	0,3	0,0	a	30,6		a	1,1	0,1	a			
0,0	a	19,2	0,2	a	54,4		a	1,4	0,1	a			
	c	0,2		c	37,8		c	1,1	0,1	b*			
	c	0,1		c	25,2		c	1,0		c			
	c	0,2		c	27,9		c	0,9		c			
	c	0,1		c	37,4		c	1,0		c			
	c	0,1		c	3,0		c	0,7		c			
0,3	a	0,0	0,0	a	6,9		a	1,1	0,1	a	2,7	0,3	a
	c	0,0		c	9,6		c	1,0		c			
	c	0,3		c	6,1		c	1,4		c			
	d	0,2		d	2,6		d	0,5		d			
	d	0,3		d	4,1		d	0,7		d			
0,0	b*	0,3	0,0	b*	6,4	0,8	b*	0,9	0,2	b*	2,6	0,5	a
	c	0,1		c	3,1		c	0,7		c			
	c	0,3		c	21,8		c	0,6		c			
	c	0,5		c	5,0		c	2,3		c			
	b	0,0		b	4,0		b	1,0		b			
	c	0,1		c	3,7		c	0,6		c			
	d	0,1		d	3,3		d	0,6		d			
	c	0,2		c	34,9		c	1,1		c			
0,1	c*	0,1	0,0	c*	36,0	3,4	c*	1,0	0,1	c*			
0,2	a	0,2	0,1	a	33,9		a	0,9	0,2	a	2,7	0,2	a
0,2	a	5,1	1,5	a	40,1		a	1,0	0,1	a	3,4	0,5	a
0,2	b	0,1	0,1	b	37,1		b	1,1	0,2	b			

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	N	Energía (kcal)	Energía (kj)	Humedad promedio	Humedad desviación	Humedad calificación	Proteína promedio
B	250	B. Verduras, hortalizas y derivados	Zanahoria, cocida	I	34	143	87,4		d	1,1
B1125	251	B. Verduras, hortalizas y derivados	Zanahoria, cruda	6	37	156	88,9		c	0,7
	252	C. Frutas y derivados	Aguacate hass, maduro, pulpa	6	170	710	66,9	7,1	a*	1,3
C	253	C. Frutas y derivados	Aguacate lorena, maduro, pulpa	>6	145	605	74,4	7,6	c*	1,6
C	254	C. Frutas y derivados	Almendro, nuez	I	617	2583	12,0		c	18,6
	255	C. Frutas y derivados	Almendra, Sacha Inchi	3	667	2792	5,2	0,1	a	15,8
C27	257	C. Frutas y derivados	Anón, maduro, pulpa sin semillas	6	112	468	69,7		c	2,3
	258	C. Frutas y derivados	Arazá, corteza	I	60	251	84,8	0,9	d*	1,8
C	259	C. Frutas y derivados	Arazá, pulpa	I	36	150	91,2	1,3	d*	1,1
C32	260	C. Frutas y derivados	Árbol del pan, pulpa, cocido	6	150	628	62,5		c	5,2
C	261	C. Frutas y derivados	Árbol del pan, pulpa, crudo	3	105	441	74,2		c	2,8
	262	C. Frutas y derivados	Asai, pulpa, deshidratado	5	384	1608	4,6	0,3	a	0,1
	263	C. Frutas y derivados	Asai, pulpa, liofilizado	5	557	2330	2,6	0,1	a	1,6
	264	C. Frutas y derivados	Babaco, maduro, pulpa	1	26	107	92,3		d	0,9
	265	C. Frutas y derivados	Babaco, pintón, pulpa	1	27	113	91,9		d	0,9
	266	C. Frutas y derivados	Babaco, verde, pulpa	1	35	145	90,1		d	1,5
H67	267	C. Frutas y derivados	Badea, maduro, pulpa, jugo	6	46	192	87,9		c	0,9
C50	268	C. Frutas y derivados	Banano bocadillo, pulpa	9	115	483	69,1		c	1,2
C51	269	C. Frutas y derivados	Banano común, maduro, pulpa	I	88	366	75,3	0,6	a*	1,5
C52	270	C. Frutas y derivados	Banano manzano, maduro, pulpa	6	115	480	69,6		c	1,2
C53	271	C. Frutas y derivados	Banano pacífico, maduro, pulpa	6	107	448	71,2		c	1,1
	272	C. Frutas y derivados	Borojó, maduro, pulpa	I	134	560	64,0	2,3	b	3,0
C61	273	C. Frutas y derivados	Breva madura, fruto entero, cruda	6	37	153	89,0		c	0,9
C62	274	C. Frutas y derivados	Breva verde, fruto entero, cruda	6	44	184	86,1		c	1,7
L	275	C. Frutas y derivados	Cacao, tostado, molido	8	468	1958	6,9	1,0	b	14,4
C68	276	C. Frutas y derivados	Caimo morado, maduro, pulpa	6	64	269	84,5		c	1,0
C	277	C. Frutas y derivados	Carambolo, maduro, fruto entero	5	47	197	88,4	0,5	b	0,7
	278	C. Frutas y derivados	Carambolo, pulpa, maduro	I	13	55	95,2		d	0,4
	279	C. Frutas y derivados	Carambolo, pulpa, pintón	I	12	50	95,1		d	0,4
	280	C. Frutas y derivados	Carambolo, pulpa, verde	I	13	54	95,2		d	0,3
C	281	C. Frutas y derivados	Carambolo, maduro, fruto entero, deshidratado	2	379	1588	4,8	0,2	b	0,7
C	282	C. Frutas y derivados	Carambolo, pintón, fruto entero, deshidratado	2	378	1582	4,9	0,2	b	0,7
C	283	C. Frutas y derivados	Carambolo, verde, fruto entero, deshidratado	2	375	1572	4,8	0,1	b	0,7
C86	284	C. Frutas y derivados	Cereza, maduro, pulpa	6	94	394	74,1		c	1,2
	285	C. Frutas y derivados	Chamba, pulpa	1	32	133	88,7		d	0,1
C118	286	C. Frutas y derivados	Champa, maduro, pulpa	6	61	255	80,5		c	0,4
C123	287	C. Frutas y derivados	Chirimoya, maduro, pulpa	>21	87	363	76,7	0,4	b*	1,5
C	288	C. Frutas y derivados	Chontaduro amazónico, pulpa	20	255	1066	55,6	8,2	a	7,9
C	289	C. Frutas y derivados	Chontaduro, maduro, pulpa	10	332	1391	48,2	4,0	a	6,3
C64	290	C. Frutas y derivados	Chontaduro, pulpa, escaldado	6	199	833	52,5	0,9	b	3,3
C126	291	C. Frutas y derivados	Chupa, maduro, pulpa	6	225	941	53,4		c	4,4
C88	292	C. Frutas y derivados	Citrón, pulpa	6	40	166	88,0		c	0,6
C	293	C. Frutas y derivados	Ciruela, maduro, pulpa	3	94	394	79,7	1,4	b	1,1
C96	294	C. Frutas y derivados	Ciruelo, maduro, pulpa	6	46	191	87,8		c	0,6
C	295	C. Frutas y derivados	Coco, deshidratado	I	559	2339	3,0		c	3,8
C	296	C. Frutas y derivados	Coco, escaldado y deshidratado	I	611	2558	2,7		c	3,8
C	297	C. Frutas y derivados	Coco, maduro, pulpa	I	384	1607	47,3		c*	3,6

Tabla del análisis proximal de alimentos

Proteína desviación	Proteína calificación	Lípidos promedio	Lípidos desviación	Lípidos calificación	Carbohidratos por diferencia promedio	Carbohidratos por diferencia desviación	Carbohidratos por diferencia calificación	Cenizas promedio	Cenizas desviación	Cenizas calificación	Fibra dietaria promedio	Fibra dietaria desviación	Fibra dietaria calificación
	d	0,2		d	7,0		d	0,9		d			
	c	0,1		c	8,4		c	0,8		c			
1,7	a*	16,4	5,5	a*	4,1	3,6	a*	1,8	1,4	a*			
	c	13,3		c	4,6		c	0,8		c			
	c	54,1		c	13,9		c	1,4		c			
0,1	a	60,2	0,3	a	15,5		a	3,4	0,1	a			
	c	0,1		c	25,4		c	0,9		c			
0,1	d*	1,2	0,0	d*	10,5	0,6	d*	0,4	0,2	d*	1,3	0,1	d*
0,2	d*	1,1	0,1	d*	5,6	0,6	d*	0,2	0,0	d*	0,9	0,2	d*
	c	0,8		c	30,5		c	1,0		c			
0,3	c	0,6	0,2	c	22,3	2,1	c	0,1		c			
0,0	a	1,4	0,3	a	92,7	1,3	b	0,0	0,0	a	1,1	0,8	a
0,3	a	51,6	0,3	a	21,4	0,4	b	0,4	0,0	a	22,3	0,1	a
	d	0,2		d	5,2		d	0,2		d			
	d	0,2		d	5,4		d	0,2		d			
	d	0,2		d	6,7		d	0,3		d			
	c	0,2		c	10,1		c	0,9		c			
	d	0,1		d	27,4		d	0,7		d			
1,1	a*	0,1	0,0	a*	20,1	0,8	a*	0,8	0,1	a*	2,6	0,2	b*
	c	0,2		c	27,0		c	0,9		c			
	c	0,2		c	25,2		c	1,1		c			
2,0	c*	0,6	0,4	c*	29,0	16,9	c*	1,8	0,3	b			
	c	0,2		c	7,8		c	0,7		c			
	c	0,3		c	8,6		c	0,8		c			
2,3	b	22,5	3,5	b	51,9		b	4,3	0,9	b			
	c	1,4		c	11,9		c	0,2		c			
0,1	b	0,5	0,1	b	10,0		b	0,5	0,1	b			
	d	0,1		d	2,6		d	0,2		d	1,5		d
	d	0,1		d	2,4		d	0,2		d			
	d	0,1		d	2,7		d	0,2		d			
0,1	b	2,4	0,5	b	88,8	0,5	b	3,3	0,2	b			
0,1	b	2,2	1,1	b	88,8	1,2	b	3,4	0,0	b			
0,1	b	1,7	0,6	b	89,3	0,4	b	3,5	0,1	b			
	c	0,1		c	22,1		c	0,9		c			
	d	0,0		d	7,9		d	0,3		d			
	c	0,1		c	14,6		c	0,4		c			
0,4	b*	0,5	0,4	b*	19,1	0,8	b*	1,1	0,5	b*			
1,9	a	16,6	6,7	a	18,5		a	1,4	0,5	a			
0,3	a	25,7	2,6	a	19,0		a	0,8	0,1	a			
	b	4,2	0,6	b	37,1		b	1,5	0,8	b			
	c	10,0		c	29,3		c	1,4		c			
	c	0,1		c	9,1		c	0,4		c			
0,1	b	1,8	0,1	b	18,4		b	0,8	0,1	b			
	c	0,1		c	10,6		c	0,4		c			
	c	35,1		c	56,9		c	1,2		c			
	c	45,0		c	47,8		c	0,7		c			
	c*	35,5		c*	12,6		c*	1,1		c*			

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	N	Energía (kcal)	Energía (kj)	Humedad promedio	Humedad desviación	Humedad calificación	Proteína promedio
C115	298	C. Frutas y derivados	Curuba, maduro, pulpa	12	35	146	90,1	1,1	a*	0,6
C129	299	C. Frutas y derivados	Dátil, maduro, fruto entero	I	296	1240	21,3		d	2,4
	300	C. Frutas y derivados	Durazno, maduro, pulpa	12	55	229	85,7	1,0	c*	1,0
	301	C. Frutas y derivados	Feijoa, maduro, fruto entero	5	25	106	82,0	0,9	b*	1,7
C149	302	C. Frutas y derivados	Fresa, maduro, fruto entero	6	35	148	89,9		c	0,8
	303	C. Frutas y derivados	Fresa, pintón, fruto entero	12	29	120	91,5	1,6	b*	0,8
C172	304	C. Frutas y derivados	Granada, maduro, pulpa	6	56	233	84,4		c	1,0
	305	C. Frutas y derivados	Granadilla, madura, pulpa	11	66	277	80,2	5,8	b*	2,1
C181	306	C. Frutas y derivados	Guama, maduro, pulpa	6	53	220	85,6		c	0,9
	307	C. Frutas y derivados	Guanábana, pulpa	13	28	117	92,1	8,3	b*	0,6
	308	C. Frutas y derivados	Guanábana, pulpa, con maltodextrina	1	118	492	70,2		d	3,6
	309	C. Frutas y derivados	Guayaba, maduro, pulpa	21	39	163	84,6	1,1	b*	0,9
C	310	C. Frutas y derivados	Guayaba, pintón, pulpa	10	68	283	82,8	0,0	a	0,9
	311	C. Frutas y derivados	Gulupa, maduro, pulpa	6	73	305	81,5	0,9	a*	0,9
	312	C. Frutas y derivados	Gulupa, pintón, pulpa	3	65	271	83,2	0,1	a	0,7
	313	C. Frutas y derivados	Gulupa, verde, pulpa	3	56	234	85,3	0,1	a	0,8
	314	C. Frutas y derivados	Higo, maduro	7	40	169	89,0	4,4	d*	0,7
	315	C. Frutas y derivados	Higo, pintón	1	52	220	83,3		d	1,4
	316	C. Frutas y derivados	Higo, verde	1	41	172	85,1		d	0,7
C214	317	C. Frutas y derivados	Icaco, maduro, pulpa	6	55	228	84,8		c	0,3
C	318	C. Frutas y derivados	Kiwi, maduro, pulpa	I	54	224	83,0		d	1,0
C239	319	C. Frutas y derivados	Lima, maduro, pulpa	6	27	113	92,4		c	0,5
H75	320	C. Frutas y derivados	Limón, pulpa	6	41	172	89,7	3,0	b	0,3
	321	C. Frutas y derivados	Lulo, maduro, pulpa	13	37	157	89,2	1,2	a*	0,9
	322	C. Frutas y derivados	Macadamia nuez, intergrifolia	3	259	1082	12,9	0,8	a	4,8
	323	C. Frutas y derivados	Macadamia nuez, tetraphylla	6	509	2132	3,0	0,2	a*	5,9
C261	324	C. Frutas y derivados	Madroño, maduro, pulpa	6	43	178	88,3		c	0,5
C277	325	C. Frutas y derivados	Mamey, maduro, pulpa	6	52	218	85,8		c	0,4
C280	326	C. Frutas y derivados	Mamoncillo, maduro, pulpa	6	82	342	77,4		c	1,0
	327	C. Frutas y derivados	Mandarina, zumo	13	50	210	87,2	1,3	c*	0,9
C	328	C. Frutas y derivados	Mango tomy atkins, maduro, pulpa	I	190	795	52,6		c	0,4
	329	C. Frutas y derivados	Mango, maduro, pulpa	I	66	276	81,8	3,2	c*	0,6
C	330	C. Frutas y derivados	Mangosán, maduro, fruta entero	25	102	427	76,9	0,4	a	1,2
	331	C. Frutas y derivados	Mangostino, maduro, pulpa	I	70	293	82,0	0,4	c*	0,8
C306	332	C. Frutas y derivados	Manzana, maduro, pulpa	6	63	264	82,7		c	0,3
C329	333	C. Frutas y derivados	Maracuyá, maduro, pulpa	6	59	245	84,9	1,5	b	1,5
C332	334	C. Frutas y derivados	Marañón, maduro, sin almendra	7	49	204	87,0	1,7	b*	0,7
C333	335	C. Frutas y derivados	Marañón, nuez, escaldado	3	571	2391	5,3		c	13,8
C	336	C. Frutas y derivados	Marañón, nuez, frito	3	617	2582	4,1		c	16,2
C	337	C. Frutas y derivados	Marañón, nuez, tostado	3	614	2570	2,0		c	15,3
	338	C. Frutas y derivados	Melón, maduro, pulpa	18	20	85	93,6	1,6	b*	0,7
C354	339	C. Frutas y derivados	Mora de castilla, pulpa	6	63	264	83,7	0,0	b	1,0
	340	C. Frutas y derivados	Naranja, zumo	140	40	169	88,5	0,6	a*	0,7
	341	C. Frutas y derivados	Noni, pulpa	1	30	125	90,8		d	0,6
C	342	C. Frutas y derivados	Palmito de chontaduro	2	47	198	87,6		c	2,3
	343	C. Frutas y derivados	Papaya, maduro, pulpa	11	30	127	90,7	0,8	b*	0,5
	345	C. Frutas y derivados	Papayuela, maduro, pulpa	6	19	81	93,5		c	0,7

Tabla del análisis proximal de alimentos

Proteína desviación	Proteína calificación	Lípidos promedio	Lípidos desviación	Lípidos calificación	Carbohidratos por diferencia promedio	Carbohidratos por diferencia desviación	Carbohidratos por diferencia calificación	Cenizas promedio	Cenizas desviación	Cenizas calificación	Fibra dietaria promedio	Fibra dietaria desviación	Fibra dietaria calificación
0,1	a*	0,1	0,0	a*	7,8	0,6	a*	0,6	0,0	a*			
	d	0,2		d	71,2		d	1,4		d			
0,1	c*	0,1	0,0	c*	12,5	0,7	c*	0,8	0,2	c*			
0,8	b*	0,0		c	4,6		c	0,5	0,0	b*			
	c	0,5		c	6,9		c	0,5		c			
0,0	b*	0,3	0,2	b*	5,7	2,6	b*	0,4	0,1	b*	1,9	0,1	a
	c	1,2		c	10,2		c	0,5		c			
1,0	b*	1,6	1,6	b*	10,7	0,9	b*	1,1	0,2	b*	5,9	1,4	b
	c	0,1		c	12,0		c	0,3		c			
0,8	b*	0,2	0,0	b*	5,9	7,0	b*	0,3	0,3	b*	0,8	0,4	a
	d	0,9		d	23,7		d	0,8		d			
0,0	b*	0,3	0,3	b*	8,2	2,8	b*	0,7	0,1	b*	9,9	2,1	a
0,0	a	0,4	0,0	a	15,1		a	0,8	0,0	a			
0,0	a*	0,1	0,2	a*	17,0	0,8	a*	0,3	0,4	a*			
0,1	a	0,0	0,0	a	15,5	0,1	b	0,5	0,1	a			
0,1	a	0,0	0,0	a	13,2	0,1	b	0,6	0,1	a			
0,5	d*	0,1	0,6	d*	9,1	0,7	d*	0,5	1,1	d*			
	d	1,1		d	9,2		d	1,7		d			
	d	0,5		d	8,4		d	1,1		d			
	c	0,1		c	13,1		c	1,0		c			
	d	0,4		d	11,5		d	0,6		d			
	c	0,1		c	6,0		c	0,4		c			
	b	0,3		b	9,3		b	0,5	0,2	b			
0,3	a*	0,1	0,0	a*	8,2	0,2	a*	0,8	0,1	a*			
0,7	a	16,6	0,3	a	22,4	2,4	a	2,4	0,2	a			
0,9	a	36,4	24,7	a*	39,5	4,4	a	2,1	0,2	a			
	c	0,1		c	9,9		c	0,2		c			
	c	0,1		c	12,4		c	0,3		c			
	c	0,2		c	19,0		c	0,4		c			
0,1	c*	0,1	0,0	c*	11,4	1,3	c*	0,4	0,1	c*			
	c	0,1		c	46,9		c	0,0		c			
0,1	c*	0,1	0,1	c*	15,9	5,2	c*	0,5	0,0	c*	3,9	0,2	a
0,1	a	2,6	0,1	a	18,5		a	0,8	0,0	a			
0,2	c*	0,1	0,1	c*	16,4	0,4	c*	0,2	0,1	c*			
	c	0,2		c	15,0		c	0,3		c			
	b	0,5		b	12,0		b	0,7	0,1	b			
0,3	b*	0,5	0,4	b*	10,5	3,2	b*	0,4	0,1	b*			
	c	40,3		c	38,4		c	2,2		c			
	c	48,2		c	29,6		c	2,0		c			
	c	46,4		c	33,9		c	2,5		c			
0,2	b*	0,0	0,0	b*	4,3	0,5	b*	0,6	0,1	b*	1,0	0,4	a
	b	0,1		b	14,6		b	0,6	0,1	b			
0,0	a*	0,3	0,3	a*	8,8	3,0	a*	1,7	2,2	a*	0,2		a
	d	0,2		d	6,5		d	0,4		d			
	c	1,1		c	7,1		c	2,0		c			
0,3	b*	0,1	0,0	b*	6,8	1,9	b*	0,5	0,1	b*	2,0	0,2	a
	c	0,1		c	3,9		c	0,6		c			

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	N	Energía (kcal)	Energía (kj)	Humedad promedio	Humedad desviación	Humedad calificación	Proteína promedio
C512	346	C. Frutas y derivados	Patilla, maduro, pulpa	6	2	10	95,7		c	0,4
	347	C. Frutas y derivados	Pera, maduro, pulpa	13	44	184	86,3	0,9	a*	0,3
C448	348	C. Frutas y derivados	Piña, maduro, pulpa	12	48	203	86,5	1,0	b*	0,6
C	349	C. Frutas y derivados	Piñuela, maduro, pulpa	5	54	226	85,9	1,6	b	0,2
C	350	C. Frutas y derivados	Pistacho, tostado	1	604	2527	2,1		d	14,9
C457	351	C. Frutas y derivados	Pitahaya amarilla, maduro, pulpa	9	55	230	85,5	0,1	c	0,4
C459	352	C. Frutas y derivados	Pitahaya roja, maduro, pulpa	6	49	206	87,3	3,0	b	0,5
C	353	C. Frutas y derivados	Pomarrosa de Málaga, maduro, pulpa	5	53	220	87,8	1,1	b	1,7
C498	354	C. Frutas y derivados	Pomarrosa de Málaga, maduro, pulpa	6	70	291	81,1	1,0	c	0,6
C524	355	C. Frutas y derivados	Tamarindo, maduro, pulpa	6	271	1136	18,4		c	5,4
C525	356	C. Frutas y derivados	Táparo, nuez	6	369	1545	40,1		c	3,9
	357	C. Frutas y derivados	Tomate de árbol amarillo, maduro, pulpa	7	57	240	84,9	3,0	c*	1,7
	358	C. Frutas y derivados	Tomate de árbol rojo, maduro, pulpa	5	42	174	86,7	1,3	c*	2,0
C532	360	C. Frutas y derivados	Toronja, pulpa	6	46	191	87,3	4,2	b	0,7
	361	C. Frutas y derivados	Uchuva, maduro	40	54	228	82,1	2,5	b*	1,5
C562	362	C. Frutas y derivados	Uva blanca, maduro, pulpa	6	34	144	90,5		c	0,5
	364	C. Frutas y derivados	Uva isabella, maduro, pulpa	1	42	177	87,2	2,8	c*	0,4
C	365	C. Frutas y derivados	Uva pasa, deshidratada	I	298	1245	20,2		d	2,5
	366	C. Frutas y derivados	Zapote, maduro, pulpa	12	52	216	86,6	1,3	c*	1,1
D	374	D. Grasas y aceites	Aceite, de soya	2	900	3767	0,0		b	0,0
D	377	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de girasol	2	900	3767	0,0		b	0,0
D	378	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de palma	2	900	3767	0,0		b	0,0
D	379	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de Maíz	2	900	3767	0,0		b	0,0
D	381	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de Oliva	2	900	3767	0,0		b	0,0
D32	383	D. Grasas y aceites	Manteca, de cerdo	6	891	3730	1,0		c	0,0
D	384	D. Grasas y aceites	Mantequilla, de maní	I	631	2642	1,4		d	24,6
D43	385	D. Grasas y aceites	Mantequilla, sin sal	6	748	3132	15,6		c	1,2
D46	391	D. Grasas y aceites	Margarina, de aceite vegetal hidrogenado	6	733	3068	15,5		c	0,6
D	393	D. Grasas y aceites	Mayonesa, con sal	I	400	1674	39,9		d	0,9
E7	394	E. Pescados y mariscos	Almejas, de agua dulce, cruda	I	62	261	82,8		d	6,0
E	395	E. Pescados y mariscos	Arenque, crudo	I	136	571	72,2		d	19,0
E21	396	E. Pescados y mariscos	Atún, enlatado con aceite	12	257	1074	58,8	3,4	b*	18,1
E	397	E. Pescados y mariscos	Atún, enlatado con agua	I	119	499	70,0		d	28,0
E29	398	E. Pescados y mariscos	Bagre Lacepede, sin cabeza, sin piel, troceado, seco	6	303	1269	45,1		c	30,8
E31	399	E. Pescados y mariscos	Bagre Lacepede, sin cabeza, troceado, crudo	6	182	761	68,9		c	18,9
E	400	E. Pescados y mariscos	Bagre tigre, cocido	6	141	589	66,0	3,9	a	22,2
	403	E. Pescados y mariscos	Bagre, sin cabeza, troceado, fresco	8	97	405	76,2	1,3	a	21,2
E	405	E. Pescados y mariscos	Bocachico, cocido	5	138	578	72,3	0,8	a	20,1
E	406	E. Pescados y mariscos	Bocachico, filete, sin cabeza, molido, congelado	I	86	360	79,4		c	16,7
	407	E. Pescados y mariscos	Bocachico, filete, sin cabeza, molido, refrigerado	>3	128	535	76,2	2,9	b*	15,0
	408	E. Pescados y mariscos	Bocachico, fresco, crudo	8	105	440	76,6	1,5	a	18,0
E	409	E. Pescados y mariscos	Bocachico, sin cabeza, salado	I	235	983	47,3		c	17,0
E	411	E. Pescados y mariscos	Cachama, frita	6	254	1062	61,1	7,0	a	27,0
	412	E. Pescados y mariscos	Cachama, sin cabeza, troceado, crudo	8	108	452	77,1	2,2	a	18,1
E	413	E. Pescados y mariscos	Calamar, desvicerado, crudo	I	80	334	80,2		d	16,4
E94	414	E. Pescados y mariscos	Camarón, sin cáscara, cocido	6	103	431	74,0		c	23,5

Tabla del análisis proximal de alimentos

Proteína desviación	Proteína calificación	Lípidos promedio	Lípidos desviación	Lípidos calificación	Carbohidratos por diferencia promedio	Carbohidratos por diferencia desviación	Carbohidratos por diferencia calificación	Cenizas promedio	Cenizas desviación	Cenizas calificación	Fibra dietaria promedio	Fibra dietaria desviación	Fibra dietaria calificación
	c	0,0		c	0,2		c	0,2		c			
0,0	a*	0,2	0,1	a*	10,3	2,3	a*	0,3	0,0	a*	4,4	1,1	a
0,3	b*	0,1	0,0	b*	11,2	2,4	b*	0,4	0,1	b*	1,7	0,3	a
0,0	b	1,1	0,3	b	10,8		b	2,0	0,5	b			
	d	52,8		d	17,2		d	2,6		d			
0,0	c	0,1	0,0	c	13,1		c	0,4	0,0	c			
	b	0,1		b	11,6		b	0,5		b			
0,1	b	1,0	0,2	b	9,2		b	0,3	0,1	b			
0,1	c	0,2		c	16,4		c	0,5	0,1	c			
	c	0,5		c	61,3		c	2,5		c			
	c	29,5		c	22,0		c	1,5		c			
0,1	c*	0,1	0,1	c*	12,4	1,7	c*	0,8	0,3	c*			
0,2	c*	0,2	0,0	c*	7,8		c*	0,8	0,2	c*			
	b	0,1		b	10,5		b	0,5		b			
1,2	b*	0,5	0,4	b*	11,0	6,9	b*	1,7	2,2	b*			
	c	0,0		c	8,1		c	0,4		c			
	c	0,0		c	10,2	0,1	c*	0,3		c			
	d	0,3		d	71,2		d	1,8		d			
0,0	c*	0,1	0,0	c*	11,7	1,1	c*	0,6	0,1	c*			
	b	100,0		b	0,0		b	0,0		b			
	b	100,0		b	0,0		b	0,0		b			
	b	100,0		b	0,0		b	0,0		b			
	b	100,0		b	0,0		b	0,0		b			
	b	100,0		b	0,0		b	0,0		b			
	c	99,0		c	0,0		c	0,0		c			
	d	50,0		d	20,7		d	3,3		d	5,8		d
	c	82,2		c	0,9		c	0,1		c			
	c	81,0		c	0,4		c	2,5		c			
	d	33,4		d	23,9		d	1,9		d	0,0		d
	d	0,3		d	8,9		d	2,0		d			
	d	6,7		d	0,0		d	2,1		d			
5,9	b*	19,6	1,2	b*	1,8	1,8	b*	1,6	0,5	b*			
	d	0,8		d	0,0		d	1,2		d			
	c	20,0		c	0,0		c	4,1		c			
	c	11,4		c	0,9		c	0,8		c			
1,8	a	1,8	0,7	a	8,9		a	1,1	0,3	a			
0,91	a	1,1	0,8	a	0,4		a	1,1	0,1	a			
0,5	a	6,4	1,8	a	-0,0		a	1,2	0,2	a			
	c	1,8		c	0,8		c	1,3		c			
1,8	b*	7,0	0,6	b*	1,1	0,7	b*	1,4	0,3	b*			
2,0	a	3,3	1,9	a	0,9		a	1,2	0,1	a			
	c	6,4		c	27,3		c	2,0		c			
4,0	a	16,2	1,5	a	0,0		a	2,2	0,5	a			
1,1	a	4,0	2,3	a	0,0		a	1,1	0,1	a			
	d	0,9		d	1,5		d	1,0		d			
	c	1,0		c	0,0		c	1,5		c			

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	N	Energía (kcal)	Energía (kj)	Humedad promedio	Humedad desviación	Humedad calificación	Proteína promedio
E	415	E. Pescados y mariscos	Camarón, sin cáscara, crudo	2	101	424	74,0	0,5	c	20,3
E101	416	E. Pescados y mariscos	Cangrejo, crudo	6	81	340	80,0		c	16,1
E	417	E. Pescados y mariscos	Caracol de mar, carne, crudo	I	130	544	66,0		d	23,8
E	418	E. Pescados y mariscos	Carite, desvicerado, crudo	I	95	396	79,1		c	15,4
E	419	E. Pescados y mariscos	Corvina, desvicerado, crudo	I	100	419	78,2		d	17,8
E	420	E. Pescados y mariscos	Jaiba, desvicerado, cocida	I	80	335	77,9		d	19,1
E237	421	E. Pescados y mariscos	Langosta, cruda	6	84	351	79,2		c	16,2
	422	E. Pescados y mariscos	Langostino, crudo	I	76	317	82,5		d	14,6
	423	E. Pescados y mariscos	Lenguado, desvicerado, crudo	I	76	317	81,3		d	16,7
E	424	E. Pescados y mariscos	Lisa, sin cabeza, desvicerado, cruda	2	98	411	78,3	1,8	c	16,6
E	425	E. Pescados y mariscos	Lisa, sin cabeza, desvicerado, salado, cruda	I	227	951	45,4		c	21,8
E	426	E. Pescados y mariscos	Macabi, hamburguesa, cruda	5	72	300	66,1		c	9,7
E	427	E. Pescados y mariscos	Machuelo, sin cabeza, desvicerado, crudo	I	108	453	75,2		c	19,0
E	428	E. Pescados y mariscos	Machuelo, sin cabeza, desvicerado, salado, crudo	I	225	941	47,9		c	19,6
E	429	E. Pescados y mariscos	Merluza, Filete, crudo	I	79	329	80,9		d	16,2
E301	431	E. Pescados y mariscos	Ostra, cruda	I	88	368	78,5		d	4,2
E335	432	E. Pescados y mariscos	Pescado, seco, crudo	I	337	1410	12,3		d	77,9
E	433	E. Pescados y mariscos	Pez sierra, desvicerado, crudo	I	129	538	72,3		d	21,8
E	434	E. Pescados y mariscos	Pulpo, crudo	I	59	249	82,4		d	12,6
E	435	E. Pescados y mariscos	Raya, filete, asado	I	133	556	65,9		d	31,1
E	436	E. Pescados y mariscos	Róbalo, desvicerado, crudo	I	92	383	78,0		d	18,4
E371	437	E. Pescados y mariscos	Salmón enlatado, en aceite	6	150	630	68,7		c	21,4
	438	E. Pescados y mariscos	Salmón, congelado, crudo	8	199	834	64,3	4,3	a	20,2
E378	439	E. Pescados y mariscos	Sardinas enlatadas, con salsa de tomate	6	211	882	63,1		c	17,8
E379	440	E. Pescados y mariscos	Sardinas enlatadas, en aceite	6	331	1387	47,1		c	21,1
E	441	E. Pescados y mariscos	Tiburón, deshuesado, pasta	4	84	350	78,3	2,1	c	19,0
E	442	E. Pescados y mariscos	Tiburón, desvicerado, crudo	I	123	513	73,6		d	20,5
	444	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, cabeza, harina	I	341	1428	5,4	0,1	a*	50,5
	445	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, carne, cruda	3	111	466	74,0		b	22,9
	446	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, esqueleto	I	220	921	56,5	2,9	a*	16,8
	447	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, esqueleto, harina	I	328	1374	5,1	0,3	a*	52,2
	449	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, recortes, cruda	I	313	1309	55,6	1,8	a*	16,2
	450	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, recortes, harina	I	525	2196	2,8	0,8	a*	61,9
	451	E. Pescados y mariscos	Tilapia, congelada, cruda	8	113	474	74,6	2,3	a	19,6
	453	E. Pescados y mariscos	Tilapia, filete, cruda	I	190	795	70,4	0,2	a	14,3
E	454	E. Pescados y mariscos	Tilapia, frita	5	227	949	62,4	7,5	a	26,3
	455	E. Pescados y mariscos	Tilapia, piel, cruda	3	113	473	78,2		b	15,0
	456	E. Pescados y mariscos	Tilapia, snack, frito	3	403	1688	23,0		a	20,6
	457	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoirirs, recortes, cruda	I	211	883	63,8	2,6	a*	16,3
	459	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, cabeza, harina	I	424	1777	6,0	3,5	a*	49,7
	460	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, carne, cruda	I	145	608	72,5	0,6	a*	18,6
E	461	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, desvicerada, cruda	8	130	545	72,7	1,4	c	20,0
	462	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, esqueleto	I	196	821	62,3	0,1	a*	17,7
	463	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, esqueleto, harina	I	385	1612	6,0	3,0	a*	48,9
	464	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, recortes, harina	I	530	2218	4,7	0,0	a*	46,8
	465	E. Pescados y mariscos	Trucha, congelada, cruda	8	135	563	72,9	3,1	a	19,1
F320	467	F. Carnes y derivados	Bofe de res	6	83	346	80,4		c	16,6

Tabla del análisis proximal de alimentos

Proteína desviación	Proteína calificación	Lípidos promedio	Lípidos desviación	Lípidos calificación	Carbohidratos por diferencia promedio	Carbohidratos por diferencia desviación	Carbohidratos por diferencia calificación	Cenizas promedio	Cenizas desviación	Cenizas calificación	Fibra dietaria promedio	Fibra dietaria desviación	Fibra dietaria calificación
0,2	c	0,5	0,1	c	3,8		c	1,4	0,0	c			
	c	1,6		c	0,6		c	1,7		c			
	d	0,4		d	7,8		d	2,0		d			
	c	3,5		c	0,4		c	1,6		c			
	d	3,2		d	0,0		d	1,3		d			
	d	0,4		d	0,0		d	2,6		d			
	c	1,9		c	0,5		c	2,2		c			
	d	1,4		d	1,2		d	0,3		d			
	d	1,0		d	0,0		d	1,0		d			
2,5	c	3,4	1,6	c	0,3		c	1,4	0,1	c			
	c	3,9		c	26,2		c	2,7		c			
	c	2,4		c	2,8		c	19,0		c			
	c	2,9		c	1,5		c	1,4		c			
	c	5,4		c	24,5		c	2,6		c			
	d	1,3		d	0,5		d	1,1		d			
	d	1,8		d	13,7		d	1,8		d			
	d	2,8		d	-0,0		d	7,0		d			
	d	4,6		d	0,0		d	1,3		d			
	d	1,0		d	0,0		d	1,6		d			
	d	0,4		d	1,2		d	1,4		d			
	d	2,0		d	0,0		d	1,0		d			
	c	7,2		c	-0,0		c	2,7		c			
0,8	a	12,2	4,8	a	2,1		a	1,2	0,1	a			
	c	14,8		c	1,6		c	2,7		c			
	c	27,0		c	1,0		c	3,8		c			
0,7	c	0,5	0,1	c	0,7		c	1,6	0,5	c			
	d	4,5		d	0,0		d	1,4		d			
0,5	a*	14,4	1,2	a*	2,3	2,1	a*	27,3	0,3	a*	0,0	0,0	a*
	b	2,2		b	0,0		b	0,9		a*			
2,3	a*	17,0	5,3	a*	0,0	0,0	a*	10,1	5,6	a*	0,0	0,0	a*
1,4	a*	12,3	0,7	a*	2,1	0,5	a*	28,3	0,1	a*	0,0	0,0	a*
1,6	a*	27,5	3,6	a*	0,0	0,0	a*	1,0	0,3	a*	0,0	0,0	a*
0,3	a*	30,0	0,2	a*	1,7	0,4	a*	3,5	0,3	a*	0,0	0,0	a*
1,2	a	3,4	1,2	a	1,1		a	1,3	0,2	a*			
0,0	a	14,7	0,1	a	0,0		d	0,9	0,0	d	0,0		d
1,5	a	13,5	2,4	a	0,0		a	3,1	1,7	a*			
	b	5,9		b	0,0		b	1,0		a*			
	a	22,6		a	29,4		a	4,4		a*			
0,9	a*	16,1	2,0	a*	0,3	0,4	a*	3,7	0,8	a*	0,0	0,0	a*
1,3	a*	24,2	11,0	a*	2,0	1,6	a*	18,1	4,6	a*	0,0	0,0	a*
0,3	a*	7,9	0,3	a*	0,0	0,0	a*	1,3	0,1	a*	0,0	0,0	a*
1,4	c	5,0	1,1	c	1,3		c	1,0		c			
0,4	a*	13,7	0,9	a*	0,4	0,1	a*	5,9	0,4	a*	0,0	0,0	a*
13,6	a*	20,1	9,0	a*	2,2	0,0	a*	22,8	7,7	a*	0,0	0,0	a*
0,8	a*	37,5	0,2	a*	1,3	0,2	a*	9,6	0,8	a*	0,0	0,0	a*
1,3	a	6,1	2,0	a	0,8		a	1,1	0,1	a			
	c	1,8		c	0,0		c	1,2		c			

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	N	Energía (kcal)	Energía (kj)	Humedad promedio	Humedad desviación	Humedad calificación	Proteína promedio
F	468	F. Carnes y derivados	Carne de armadillo	I	165	689	64,5		d	29,0
F	469	F. Carnes y derivados	Carne de babilla	I	126	529	67,7		c	30,8
F	470	F. Carnes y derivados	Carne de cabra	I	103	432	75,8		d	20,6
F	470	F. Carnes y derivados	Carne de cabra	I	135	567	68,2		d	27,1
F	471	F. Carnes y derivados	Carne de cabra, cocida	2	168	703	68,4	0,6	a	21,3
	472	F. Carnes y derivados	Carne de caracol	I	66	276	81,9	0,1	b	11,8
F	473	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, brazo	2	191	799	62,0	0,8	a	28,4
F	474	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, brazo, cocida	2	184	768	63,5	0,1	a	26,8
F	476	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, costilla	5	243	1016	62,3	1,8	a*	19,2
F	477	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, costilla, cocida	2	258	1082	53,9	0,4	a	29,5
F	478	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, costilla, horneada	2	257	1075	54,1	1,0	a	29,5
F395	479	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, gorda	6	286	1196	58,2		c	16,3
F	480	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, lomo	2	141	592	68,0	0,3	a	27,2
F	481	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, lomo, cocida	2	170	711	60,2	0,3	a	35,2
F	482	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, lomo, horneada	2	169	708	60,4	0,2	a	35,1
F	483	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, magra	6	198	829	64,3	6,0	c	20,1
F388	484	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, muy gorda	6	402	1684	47,5		c	12,6
F	485	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, panceta	2	375	1568	50,1	0,1	a	13,1
F	486	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, panceta, cocida	2	370	1547	45,3	0,1	a	22,8
F	487	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, panceta, salteada	2	354	1481	47,1	0,4	a	22,4
F	488	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, pierna	5	117	489	36,3	49,9	a*	22,7
F	489	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, pierna, cocida	2	148	618	67,2	0,1	a	27,2
F	490	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, pierna, horneada	2	173	724	61,0	0,5	a	33,6
F392	491	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, semigorda	6	243	1018	62,8		c	16,5
F	492	F. Carnes y derivados	Carne de chigüiro, pernil	15	95	396	70,0	0,8	b	22,0
F147	493	F. Carnes y derivados	Carne de chigüiro, salada	I	134	560	63,7		d	22,1
F	494	F. Carnes y derivados	Carne de codorniz	I	137	575	70,0		d	21,8
F105	495	F. Carnes y derivados	Carne de conejo	17	136	568	72,4	1,4	b	19,8
F	496	F. Carnes y derivados	Carne de conejo, cocida	I	198	831	59,8		d	30,4
F396	497	F. Carnes y derivados	Carne de cordero, gorda	6	287	1203	58,4		c	15,6
F317	498	F. Carnes y derivados	Carne de cordero, magra	6	163	681	70,1		c	19,3
F390	499	F. Carnes y derivados	Carne de cordero, muy gorda	6	353	1477	51,9		c	14,4
F393	500	F. Carnes y derivados	Carne de cordero, semigorda	6	247	1036	61,4		c	18,2
F	501	F. Carnes y derivados	Carne de diablo	I	406	1698	20,5		c	14,0
F199	502	F. Carnes y derivados	Carne de gallina	6	297	1243	55,9		c	18,0
F	503	F. Carnes y derivados	Carne de iguana	I	106	442	72,9		d	24,4
F	504	F. Carnes y derivados	Carne de oveja, semimagra	I	247	1036	61,4		d	18,2
F	505	F. Carnes y derivados	Carne de pato	I	322	1347	54,3		d	16,0
F	506	F. Carnes y derivados	Carne de pavo	>2	154	643	73,6	3,0	d*	18,3
F	507	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, alas	I	114	476	71,0		c	16,0
F	508	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, horneada	I	199	832	61,4		d	28,0
F	509	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, pechuga	5	107	446	72,9	0,9	b	24,3
F	510	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, pechuga, horneada	I	126	529	68,2		d	30,0
F	511	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, pernil	5	119	499	73,1	0,9	b	21,8
F	512	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, pescuezo	I	106	443	73,0		c	13,0
F	513	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, pierna, horneada	I	151	632	66,5		d	29,2
F277	514	F. Carnes y derivados	Carne de pollo	6	173	723	68,6		c	20,2

Tabla del análisis proximal de alimentos

Proteína desviación	Proteína calificación	Lípidos promedio	Lípidos desviación	Lípidos calificación	Carbohidratos por diferencia promedio	Carbohidratos por diferencia desviación	Carbohidratos por diferencia calificación	Cenizas promedio	Cenizas desviación	Cenizas calificación	Fibra dietaria promedio	Fibra dietaria desviación	Fibra dietaria calificación
	d	5,4		d	0,0		d	1,1		d			
	c	0,4		c	0,0		c	1,2		c			
	d	2,3		d	0,0		d	1,1		d			
	d	3,0		d	0,0		d	1,5		d			
0,4	a	9,2	0,1	a	0,0	0,0	a	1,1	0,0	a			
0,2	b	0,1	0,0	b	4,5		b	1,8	0,1	b	0,0		d
0,5	a	8,6	0,1	a	0,0	0,0	a	1,1	0,1	a			
0,6	a	8,5	0,4	a	0,0	0,0	a	1,3	0,1	a			
1,1	a*	18,4	2,2	a*	0,0	0,0	a	1,2	0,1	a			
0,3	a	15,6	0,1	a	0,0	0,0	a	1,1	0,1	a			
0,6	a	15,5	0,4	a	0,0	0,0	a	1,0	0,0	a			
	c	24,5		c	-0,0		c	1,0		c			
0,1	a	3,7	0,2	a	0,0	0,0	a	1,2	0,0	a			
0,5	a	3,3	0,1	a	0,0	0,0	a	1,4	0,1	a			
0,1	a	3,2	0,1	a	0,0	0,0	a	1,4	0,1	a			
2,3	c	11,9		c	2,7		c	1,1		c			
	c	39,1		c	-0,0		c	0,8		c			
0,4	a	35,8	0,3	a	0,0	0,0	a	1,0	0,1	a			
0,4	a	31,0	0,2	a	0,0	0,0	a	1,1	0,1	a			
0,6	a	29,4	0,6	a	0,0	0,0	a	1,2	0,3	a			
0,4	a*	2,9	2,7	a*	0,0	0,0	a	1,3	0,1	a			
0,2	a	4,4	0,1	a	0,0	0,0	a	1,3	0,0	a			
0,6	a	4,3	0,1	a	0,0	0,0	a	1,2	0,0	a			
	c	19,7		c	0,0		c	1,0		c			
0,5	b	0,7	0,1	b	0,0		b	7,2	0,6	b			
	d	4,5		d	1,2		d	8,5		d			
	d	4,5		d	2,4		d	1,3		d			
0,5	b	5,9	0,2	b	0,9		b	1,0	0,2	b			
	d	8,4		d	0,3		d	1,1		d			
	c	25,0		c	0,0		c	1,0		c			
	c	9,5		c	0,0		c	1,1		c			
	c	32,8		c	0,0		c	0,9		c			
	c	19,4		c	0,0		c	1,0		c			
	c	19,0		c	44,7		c	1,9		c			
	c	25,0		c	0,0		c	1,1		c			
	d	0,9		d	0,0		d	1,8		d			
	d	19,4		d	0,0		d	1,0		d			
	d	28,6		d	0,1		d	1,0		d			
2,0	d*	8,0		d*	2,1	1,7	d*	1,6	0,6	d*			
	c	0,9		c	10,4		c	1,7		c			
	d	9,7		d	0,0		d	1,0		d			
0,6	b	0,6	0,0	b	1,1		b	1,2	0,1	b			
	d	0,7		d	0,0		d	1,1		d			
0,6	b	3,3	0,2	b	0,7		b	1,1	0,1	b			
	c	1,0		c	11,2		c	1,8		c			
	d	3,8		d	0,0		d	1,0		d			
	c	10,2		c	0,0		c	1,0		c			

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	N	Energía (kcal)	Energía (kj)	Humedad promedio	Humedad desviación	Humedad calificación	Proteína promedio
F	515	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas con piel	I	217	909	66,2		d	18,3
F	516	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas con piel, cocida	I	242	1015	62,2		d	22,8
F	517	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas sin piel, cocida	I	174	727	67,0		d	27,2
	518	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas, asada	3	261	1092	50,5	0,6	a	31,2
	519	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas, cocida	3	198	828	64,3	0,0	a	22,5
	520	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas, frita	3	284	1190	48,4	2,0	a	30,1
F	521	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, muslo	3	115	480	82,0		c	10,0
F	522	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, muslo con piel	I	205	856	67,0		d	17,1
F	523	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, muslo con piel, cocida	I	221	926	61,9		d	22,9
F	524	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, muslo sin piel	I	200	839	62,5		d	25,8
F	525	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, muslo sin piel, cocida	I	186	778	64,8		d	24,7
F	526	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pasta importada	I	190	794	70,6		c	10,7
F	527	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pechuga con piel	I	165	691	69,2		d	20,7
	528	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pechuga con piel, cocida	3	138	576	70,3	0,3	a	23,3
F	529	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pechuga sin piel, cocida	I	141	591	67,5		d	28,7
	530	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pechuga, asada	3	163	681	62,8	0,6	a	29,7
	531	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pechuga, frita	3	196	820	59,6	0,6	a	29,5
F	532	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna con piel	I	181	759	69,9		d	18,1
F	533	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna con piel, cocida	I	213	891	64,0		d	24,2
F	534	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna sin piel, cocida	I	178	746	66,4		d	26,3
	535	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna, asada	3	261	1092	50,5	0,6	a	31,2
	536	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna, cocida	3	198	828	64,3	0,0	a	22,5
	537	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna, frita	3	284	1190	48,4	2,0	a	30,1
	538	F. Carnes y derivados	Carne de res, cadera, frita	6	256	1071	47,8	0,2	a	39,0
	539	F. Carnes y derivados	Carne de res, churrasco, asado	6	277	1160	46,7	0,3	a	36,9
F394	540	F. Carnes y derivados	Carne de res, gorda	6	293	1225	57,7		c	16,0
F	541	F. Carnes y derivados	Carne de res, lomo, cocida	22	108	454	73,5	1,4	a*	18,0
F	542	F. Carnes y derivados	Carne de res, magra	I	249	1041	62,0		c	17,2
F	543	F. Carnes y derivados	Carne de res, molida	32	150	628	71,6		a	19,2
	544	F. Carnes y derivados	Carne de res, pierna	3	102	427	72,0	0,3	a	21,0
F391	545	F. Carnes y derivados	Carne de res, semigorda	6	227	950	63,4		c	18,7
	546	F. Carnes y derivados	Carne de res, sobrebarriga, cocida	6	246	1031	52,8	0,5	a	32,4
F398	547	F. Carnes y derivados	Carne de ternera, magra	6	174	728	69,0		c	19,2
F	548	F. Carnes y derivados	Carne de tortuga	I	86	359	78,5		c	19,8
F	549	F. Carnes y derivados	Chicharrón de cerdo	I	655	2743	2,9		d	20,8
	550	F. Carnes y derivados	Chorizo de pollo	3	217	910	52,9		b	31,3
F151	551	F. Carnes y derivados	Chorizo, ahumado	5	237	993	60,5	1,9	a	14,4
F383	552	F. Carnes y derivados	Chunchullo de res	6	216	904	69,2		c	11,0
F164	553	F. Carnes y derivados	Chunchullo de res, cocido y frito	I	341	1426	44,8		d	24,5
F112	554	F. Carnes y derivados	Corazón de cordero	6	161	672	72,0		c	16,0
F	555	F. Carnes y derivados	Corazón de pollo	I	151	634	69,6		d	20,5
F331	556	F. Carnes y derivados	Corazón de res	6	148	620	73,0		c	16,8
F332	557	F. Carnes y derivados	Corazón de res, cocido y frito	I	260	1086	51,7		d	28,3
F	558	F. Carnes y derivados	Costilla de cerdo, ahumada	14	238	995	59,3	0,4	b	20,7
	559	F. Carnes y derivados	Costilla de res	>9	335	1400	64,7	10,0	b*	21,0
F	560	F. Carnes y derivados	Costillar de pavo	I	102	426	74,0		c	15,0
	561	F. Carnes y derivados	Filete crudo de cerdo	1	142	594	72,4		d	19,3

Tabla del análisis proximal de alimentos

Proteína desviación	Proteína calificación	Lípidos promedio	Lípidos desviación	Lípidos calificación	Carbohidratos por diferencia promedio	Carbohidratos por diferencia desviación	Carbohidratos por diferencia calificación	Cenizas promedio	Cenizas desviación	Cenizas calificación	Fibra dietaria promedio	Fibra dietaria desviación	Fibra dietaria calificación
	d	16,0		d	0,0		d	0,7		d			
	d	16,8		d	0,0		d	0,6		d			
	d	7,2		d	0,0		d	0,7		d			
0,8	a	15,1	0,4	a	0,0	a	a	3,2	0,5	a	0,0		a
0,3	a	12,0	0,1	a	0,0	a	a	1,2	0,0	a	0,0		a
1,9	a	18,2	0,3	a	0,0	a	a	3,3	0,1	a	0,0		a
	c	7,0		c	2,9		c	1,0		c			
	d	15,1		d	0,0		d	0,8		d			
	d	14,4		d	0,0		d	0,8		d			
	d	10,8		d	0,0		d	0,9		d			
	d	9,7		d	0,0		d	0,9		d			
	c	15,9		c	0,9		c	1,9		c			
	d	9,2		d	0,0		d	1,0		d			
0,1	a	4,9	0,1	a	0,0	a	a	1,4	0,2	a	0,0		a
	d	3,0		d	0,0		d	0,9		d			d
0,4	a	4,9	0,1	a	0,0	a	a	2,7	0,1	a	0,0		a
0,4	a	8,7	0,2	a	0,0	a	a	2,3	0,0	a	0,0		a
	d	12,1		d	0,0		d	0,8		d			
	d	12,9		d	0,0		d	0,8		d			
	d	8,1		d	0,0		d	0,9		d			
0,8	a	15,1	0,4	a	0,0	a	a	3,2	0,5	a	0,0		a
0,3	a	12,0	0,1	a	0,0	a	a	1,2	0,0	a	0,0		a
1,9	a	18,2	0,3	a	0,0	a	a	3,3	0,1	a	0,0		a
0,6	a	11,1	0,2	a	0,0		a	2,1	0,0	a	0,0		a
0,7	a	14,4	0,4	a	0,0		a	2,1	0,0	a	0,0		a
	c	25,4		c	0,0		c	0,9		c			
0,4	a*	4,1	0,7	a*	0,0	0,0	a*	3,6	0,4	a*			
	c	20,0		c	0,0		c	0,8		c	0,0		c
1,2	a	8,1		a	0,0		a	1,0	0,1	a			
0,7	a	2,0	0,4	a	0,0		a	5,0		a			
	c	16,9		c	0,0		c	1,0		c			
0,4	a	13,0	0,4	a	0,0		a	1,8	0,0	a	0,0		a
	c	10,8		c	0,0		c	1,0		c			
	c	0,5		c	0,5		c	0,7		c			
	d	56,1		d	16,8		d	3,4		d			
	b	10,2		b	0,2		b	5,5		b	0,0		d
3,7	a	17,7	5,5	a	5,1		a	2,3		a			
	c	19,1		c	-0,0		c	0,7		c			
	d	26,2		d	1,7		d	2,8		d			
	c	10,5		c	0,5		c	1,0		c			
	d	7,0		d	1,6		d	1,3		d			
	c	8,8		c	0,4		c	1,0		c			
	d	15,5		d	1,7		d	2,8		d			
0,2	b	16,5	0,1	b	1,6		b	0,2		b			
2,9	b*	27,7	15,7	b*	0,4	0,3	d*	0,8	0,1	d*			
	c	0,9		c	8,4		c	1,7		c			
	d	7,0		d	0,4		d	0,9		d	0,0		d

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	N	Energía (kcal)	Energía (kj)	Humedad promedio	Humedad desviación	Humedad calificación	Proteína promedio
	562	F. Carnes y derivados	Filete crudo de conejo	1	133	555	73,2		d	19,3
	563	F. Carnes y derivados	Filete de conejo y cerdo reestructurado enzimáticamente	1	135	564	72,9		d	19,3
F	564	F. Carnes y derivados	Hamburguesa de res	11	224	937	61,6	0,4	a	18,7
F71	565	F. Carnes y derivados	Hígado de cerdo	6	129	539	72,3		c	19,7
F106	566	F. Carnes y derivados	Hígado de conejo	6	118	495	74,6		c	17,9
F118	567	F. Carnes y derivados	Hígado de cordero	6	129	541	71,3		c	20,3
F	568	F. Carnes y derivados	Hígado de pollo	I	120	504	73,6		d	18,0
F	569	F. Carnes y derivados	Hígado de pollo, cocido	I	150	627	68,3		d	24,4
F344	570	F. Carnes y derivados	Hígado de res	6	130	543	71,7		c	20,0
F	571	F. Carnes y derivados	Hígado de res, asado	I	155	650	65,9		d	24,4
F346	572	F. Carnes y derivados	Hígado de res, cocido y frito	I	211	883	56,0		d	25,9
F	573	F. Carnes y derivados	Hígado de res, frito	6	175	735	60,3	2,6	a	26,7
F349	574	F. Carnes y derivados	Hueso carnudo	I	145	605	71,0		d	21,5
F225	575	F. Carnes y derivados	Jamón	I	141	590	72,0		d	20,4
F	576	F. Carnes y derivados	Jamón de chigüiro	6	106	444	65,7	1,7	b	25,0
F	577	F. Carnes y derivados	Jamón tipo sandwich	25	68	285	75,4	0,4	a	10,8
F690	578	F. Carnes y derivados	Jamón tipo York	>5	143	599	67,8	1,2	a	11,0
F353	579	F. Carnes y derivados	Lengua de res	6	165	689	71,0		c	16,5
F286	580	F. Carnes y derivados	Menudencias de pollo	I	151	634	69,6		d	20,5
F399	581	F. Carnes y derivados	Menudo de res	6	95	399	81,0		c	14,6
F27	582	F. Carnes y derivados	Menudo de res, cocido	I	119	497	68,8		d	24,7
F	583	F. Carnes y derivados	Molleja de pollo	I	113	473	76,2		d	18,2
F	584	F. Carnes y derivados	Molleja de pollo, cocida	I	147	613	67,3		d	27,1
F	585	F. Carnes y derivados	Mortadela de pollo	>21	198	828	62,7	1,6	b*	11,4
F	586	F. Carnes y derivados	Mortadela de res	>18	199	834	60,7	1,1	a*	12,4
F316	587	F. Carnes y derivados	Pajarilla de res	6	105	439	76,4		c	19,0
F319	588	F. Carnes y derivados	Pajarilla de res, cocida y frita	I	156	652	63,2		c	26,1
F365	589	F. Carnes y derivados	Pata de res	I	125	525	69,7		d	28,2
	590	F. Carnes y derivados	Pollo, residuos grasos	3	557	2331	14,3	0,6	b	7,0
F	591	F. Carnes y derivados	Rabadilla de pavo	I	158	662	70,5		c	16,7
F97	592	F. Carnes y derivados	Riñón de cerdo	6	145	605	71,3		c	19,0
F108	593	F. Carnes y derivados	Riñón de conejo	6	120	500	75,8		c	16,9
F131	594	F. Carnes y derivados	Riñón de cordero	6	104	435	76,7		c	18,0
F372	595	F. Carnes y derivados	Riñón de res	6	111	465	77,4		c	15,3
F376	596	F. Carnes y derivados	Riñón de res, cocido y frito	I	183	764	59,6		d	27,2
F413	597	F. Carnes y derivados	Salchicha	17	248	1038	60,0	2,7	a	13,0
	598	F. Carnes y derivados	Salchicha de pollo	>4	216	902	61,3	0,5	a*	13,8
F	599	F. Carnes y derivados	Salchicha de res y cerdo	9	253	1060	60,3	0,7	a	14,6
F	600	F. Carnes y derivados	Salchicha de ternera, tipo europeo	15	197	823	62,6	0,4	a	14,0
F413	601	F. Carnes y derivados	Salchicha estándar	>3	232	971	59,4	2,2	a	10,4
F	602	F. Carnes y derivados	Salchicha, ahumada	13	198	829	63,8	0,4	a	17,3
F	603	F. Carnes y derivados	Salchicha, europea, tipo cocktail	11	264	1104	54,1	0,4	a	14,0
F	604	F. Carnes y derivados	Salchicha, premium	15	211	883	62,1	0,4	a	15,5
F	605	F. Carnes y derivados	Salchicha, seleccionada	7	186	779	60,2	0,4	a	12,1
F	606	F. Carnes y derivados	Salchicha, seleccionada, tipo perro	11	176	737	63,9	0,4	a	12,3
F	607	F. Carnes y derivados	Salchicha, tipo Frankfurt	I	253	1059	38,2		c	16,9

Tabla del análisis proximal de alimentos

Proteína desviación	Proteína calificación	Lípidos promedio	Lípidos desviación	Lípidos calificación	Carbohidratos por diferencia promedio	Carbohidratos por diferencia desviación	Carbohidratos por diferencia calificación	Cenizas promedio	Cenizas desviación	Cenizas calificación	Fibra dietaria promedio	Fibra dietaria desviación	Fibra dietaria calificación
	d	6,0		d	0,3		d	1,2		d	0,0		d
	d	6,2		d	0,4		d	1,2		d	0,0		d
0,2	a	16,5	0,1	a	0,1		a	3,0		a			
	c	4,8		c	1,7		c	1,5		c			
	c	4,3		c	2,0		c	1,2		c			
	c	4,1		c	2,8		c	1,5		c			
	d	3,9		d	3,3		d	1,2		d			
	d	5,4		d	0,9		d	1,0		d			
	c	4,5		c	2,3		c	1,5		c			
	d	4,9		d	3,4		d	1,4		d			
	d	11,0		d	2,1		d	5,0		d			
2,1	a	5,2	0,3	a	5,3		a	2,4	0,6	a	0,0		a
	d	6,5		d	0,0		d	1,0		d			
	d	6,6		d	0,0		d	1,0		d			
0,3	b	0,6	0,1	b	0,1		b	8,6	0,1	b			
0,2	a	1,2	0,1	a	3,4		a	5,8		a			
1,4	a	5,7	1,6	a	11,9		a	3,6	0,1	a			
	c	10,3		c	1,5		c	0,7		c			
	d	7,0		d	1,6		d	1,3		d			
	c	4,1		c	0,0		c	0,3		c			
	d	1,9		d	0,7		d	3,9		d			
	d	4,2		d	0,6		d	0,8		d			
	d	3,7		d	1,2		d	0,7		d			
0,2	b*	14,1	1,7	b*	6,3	3,5	b*	3,5	0,4	b*			
0,3	a*	12,5	2,4	a*	9,3	6,6	a*	5,1	3,4	a*			
	c	3,2		c	0,0		c	1,4		c			
	c	5,7		c	0,0		c	5,0		c			
	d	1,4		d	0,0		d	0,7		d			
0,2	b	48,5	0,6	b	23,1		b	0,1	0,0	b	7,0	0,1	b
	c	9,5		c	1,5		c	1,8		c			
	c	7,0		c	1,4		c	1,3		c			
	c	5,5		c	0,6		c	1,2		c			
	c	3,2		c	0,8		c	1,3		c			
	c	5,0		c	1,2		c	1,1		c			
	d	7,3		d	2,0		d	3,9		d			
1,2	a	21,0	5,0	a	1,8		a	4,3	0,0	a			
3,1	a*	14,7	4,5	a*	7,0	7,0	a*	3,2	0,1	a*	0,0		d
0,5	a	20,7	1,2	a	2,2		a	2,3		a			
0,2	a	15,3	0,1	a	0,7		a	6,7		a			
2,6	a	16,3	0,4	b	11,0		b	2,9	0,7	a			
0,2	a	13,8	0,1	a	1,2		a	2,8		a			
0,2	a	22,3	0,1	a	1,8		a	6,1		a			
0,2	a	16,1	0,1	a	1,1		a	4,2		a			
0,2	a	14,3	0,1	a	2,3		a	8,8		a			
0,2	a	13,0	0,1	a	2,5		a	1,5		a			
	c	10,5	0,1	c	22,8		c	0,9		c			

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	N	Energía (kcal)	Energía (kj)	Humedad promedio	Humedad desviación	Humedad calificación	Proteína promedio
F	608	F. Carnes y derivados	Salchicha, tipo perro	12	193	809	60,6	0,4	a	12,9
F	609	F. Carnes y derivados	Salchicha, tipo suizo	13	266	1112	56,4	0,4	a	14,1
F	610	F. Carnes y derivados	Salchichón	>6	107	447	54,2	1,5	b*	15,5
	611	F. Carnes y derivados	Salchichón cervecero	5	241	1007	55,8	3,8	a	14,2
F	612	F. Carnes y derivados	Salchineta, seleccionada	7	198	830	63,0	0,4	a	11,0
F382	613	F. Carnes y derivados	Sesos de res	6	131	546	78,0		c	10,8
F	614	F. Carnes y derivados	Sesos de res, cocidos	I	157	656	75,2		d	11,1
F	615	F. Carnes y derivados	Tocino de cerdo	2	785	3288	10,8	0,1	a	3,2
F	616	F. Carnes y derivados	Tocino de cerdo, cocido	2	751	3144	10,3	0,0	a	10,5
F	617	F. Carnes y derivados	Tocino de cerdo, salteado	2	754	3156	9,8	0,1	a	10,2
F453	618	F. Carnes y derivados	Ubre de vaca	6	230	962	64,9		c	15,4
F	619	F. Carnes y derivados	Vísceras rojas de pollo, cocidas	>5	146	611	67,0	1,3	a	26,1
G4	620	G. Leche y derivados	Crema de leche	>5	318	1330	60,7	2,0	a	5,0
	621	G. Leche y derivados	Cuajada	10	228	955	62,1	5,6	b*	15,2
	622	G. Leche y derivados	Helado de crema	>3	185	775	62,8		d	3,2
G21	623	G. Leche y derivados	Helado de leche	I	63	262	84,5		d	0,4
G	624	G. Leche y derivados	Kumis entero con dulce	>5	89	371	80,5	0,1	c*	2,9
	625	G. Leche y derivados	Lactosuero	4	213	890	46,5	0,0	a	1,2
G38	626	G. Leche y derivados	Leche de cabra, entera, cruda	6	74	309	86,4		c	3,9
G29	627	G. Leche y derivados	Leche de vaca, condensada, azucarada	6	327	1370	27,0		c	8,3
G	628	G. Leche y derivados	Leche de vaca, descremada, en polvo	8	355	1486	4,0	0,1	c	37,0
	629	G. Leche y derivados	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	4	54	226	89,0	0,1	a	3,3
G	630	G. Leche y derivados	Leche de vaca, entera, cruda	24	76	317	85,0	2,2	a	4,0
	631	G. Leche y derivados	Leche de vaca, entera, en polvo	25	260	1087	2,6	0,1	d*	26,2
G	632	G. Leche y derivados	Leche de vaca, entera, pasteurizada	25	54	228	89,5	2,1	b	3,2
G59	633	G. Leche y derivados	Leche de vaca, evaporada	6	139	581	73,7		c	7,1
G63	634	G. Leche y derivados	Leche de vaca, hervida	6	62	258	88,0		c	3,5
G	635	G. Leche y derivados	Queso amarillo, para untar	I	277	1158	52,1		d	12,7
G	636	G. Leche y derivados	Queso butirro	3	373	1560	29,1	0,4	b	21,3
G	637	G. Leche y derivados	Queso campesino	>84	264	1106	54,9	1,4	a*	18,8
	638	G. Leche y derivados	Queso costeño	I	283	1186	52,0	2,0	a*	19,3
	639	G. Leche y derivados	Queso de pasta hilada, semigraso	I	232	971	50,6	0,1	a*	33,0
G	640	G. Leche y derivados	Queso doble crema	>5	286	1195	49,2	1,6	a	23,4
G	641	G. Leche y derivados	Queso tipo cottage, con crema	I	101	422	79,0		d	12,5
G	642	G. Leche y derivados	Queso tipo cottage, sin crema	I	87	363	79,3		d	13,7
G	643	G. Leche y derivados	Queso tipo holandés	I	378	1582	32,4		d	33,5
G	644	G. Leche y derivados	Queso tipo mozzarella	I	281	1177	54,1		d	19,4
G	645	G. Leche y derivados	Queso tipo parmesano	I	388	1623	29,2		d	35,7
G	646	G. Leche y derivados	Queso tipo roquefort	I	423	1769	34,1		d	22,2
G	647	G. Leche y derivados	Queso, tipo Camembert	I	300	1254	51,8		d	19,8
G	648	G. Leche y derivados	Suero costeño	I	83	348	78,9		c	11,0
G	649	G. Leche y derivados	Yogurt entero, con dulce	>10	81	341	82,6	2,4	a*	2,9
	650	G. Leche y derivados	Yogurt entero, con dulce, con cultivos probióticos	3	82	342	83,1		a	3,3
H3	651	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Agua de cebada	6	12	50	96,8		c	0,3
H4	652	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Agua de coco	6	13	55	96,0		c	0,3

Tabla del análisis proximal de alimentos

Proteína desviación	Proteína calificación	Lípidos promedio	Lípidos desviación	Lípidos calificación	Carbohidratos por diferencia promedio	Carbohidratos por diferencia desviación	Carbohidratos por diferencia calificación	Cenizas promedio	Cenizas desviación	Cenizas calificación	Fibra dietaria promedio	Fibra dietaria desviación	Fibra dietaria calificación
0,2	a	14,0	0,1	a	4,0		a	4,6		a			
0,2	a	23,0	0,1	a	0,5		a	1,5		a			
0,1	b*	4,5	0,0	b*	1,2		b*	2,8	0,1	b*			
0,7	a	15,2	2,8	a	11,7		a	3,1	0,3	a			
0,2	a	16,2	0,1	a	2,1		a	5,6		a			
	c	9,7		c	0,0		c	1,5		c			
	d	12,5		d	0,0		d	1,3		d			
0,1	a	85,9	0,2	a	0,0	0,0	a	0,2	0,0	a			
0,6	a	78,8	0,6	a	0,0	0,0	a	0,5	0,1	a			
0,3	a	79,2	0,4	a	0,1	0,0	a	0,8	0,1	a			
	c	18,7		c	-0,0		c	1,0		c			
1,6	a	4,1	0,7	a	1,2		a	1,6	0,4	a			
4,2	a	32,5	3,4	a	1,3		a	0,5	0,1	a			
0,8	b*	17,2	2,0	b*	3,0	3,4	b*	2,4	0,7	b*			
1,8	d*	10,3	1,6	d*	20,0		d	0,1		d	0,0		d
	d	0,2		d	14,8		d	0,1		d			
0,5	c*	2,5	0,4	c*	13,6	0,2	c*	0,6	0,0	c*			
0,1	a	0,4	0,1	a	51,2		a	0,8	0,0	a			
	c	4,5		c	4,4		c	0,8		c			
	c	8,4		c	54,6		c	1,7		c			
1,1	c	0,5	0,1	c	50,6		c	7,9	0,1	c			
0,2	a	2,6	0,1	a	4,4		a	0,7		a			
1,4	a	3,7	0,5	a	6,6		a	0,7	0,0	a			
1,2	d*	0,6	0,3	d*	37,5		a	5,1	0,5	a			
0,4	a*	3,2	0,1	a*	3,2		b	0,7	0,0	b			
	c	7,9		c	9,8		c	1,5		c			
	c	3,3		c	4,5		c	0,7		c			
	d	21,9		d	7,2		d	6,1		d	0,0		d
0,2	b	18,0	0,1	b	31,4		b	0,3		b			
1,5	a*	20,3	2,7	a*	1,6		b	2,7	0,7	a*			
0,9	a*	22,2	0,9	a*	1,7	1,5	a*	4,8	0,6	a*	0,0	0,0	a*
1,3	a*	11,1	3,3	a*	0,0	0,0	a*	3,8	0,0	a*	0,0	0,0	a*
2,9	a	18,7	3,0	a	5,9		a	2,8	0,3	a			
	d	4,5		d	2,6		d	1,4		d	0,0		d
	d	1,9		d	3,7		d	1,4		d	0,0		d
	d	26,0		d	2,5		d	5,6		d	0,0		d
	d	21,6		d	2,3		d	2,6		d	0,0		d
	d	25,8		d	3,2		d	6,0		d	0,0		d
	d	36,6		d	1,1		d	6,0		d	0,0		d
	d	24,3		d	0,4		d	3,7		d	0,0		d
	c	1,5		c	6,4		c	2,2		c			
0,4	a*	2,8	0,6	a*	11,2	3,3	a*	0,5	0,1	a*	0,0	0,0	a*
	a	3,2		a	9,9		b	0,5		b	0,0		d
	c	0,0		c	2,7		c	0,2		c			
	c	0,0		c	3,0		c	0,7		c			

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	N	Energía (kcal)	Energía (kj)	Humedad promedio	Humedad desviación	Humedad calificación	Proteína promedio
	653	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Aromática de jengibre y limoncillo	8	358	1498	7,5	0,1	a	11,6
A101	654	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Avena, bebida con agua	I	56	234	86,5		d	1,9
H38	655	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Café tostado, infusión al 6%, sin azúcar	6	5	22	98,5		c	0,3
H41	656	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Cerveza, 4% de alcohol	6	63	265	91,0		c	2,0
H50	657	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Chicha, 4% de alcohol	6	94	395	83,0		c	0,6
H63	658	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Gaseosa	6	44	183	89,0		c	0,0
	659	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Guanabana, maduro, jugo	6	15	61	95,6	0,8	a	0,2
H65	660	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Guarapo, 3% de alcohol	6	45	190	93,4		c	0,1
C	661	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Guayaba, maduro, jugo	5	7	28	96,5	1,0	a	0,1
	662	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Lulo, maduro, jugo	6	13	56	96,7	0,5	a	0,3
	663	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Mora, maduro, jugo	12	13	53	96,5	4,0	b*	0,4
H	664	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Néctar de albaricoque	3	44	184	88,9		b	0,2
H	665	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Néctar de durazno	3	43	180	89,2		b	0,2
H	666	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Néctar de guayaba	3	46	191	88,5		b	0,2
H	667	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Néctar de mango	3	46	192	88,4		b	0,2
H	668	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Néctar de manzana	3	44	184	88,8		b	0,2
H	669	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Néctar de pera	3	49	206	87,6		b	0,2
	670	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Sabajón de tomate de árbol amarillo	1	170	712	55,8		d	3,5
	671	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Sabajón de tomate de árbol morón	1	162	680	57,7		d	3,2
H139	672	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Té, infusión sin azúcar	6	8	35	98,6		c	0,1
	673	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Tomate de árbol, maduro, jugo	5	12	52	96,7	0,3	a	0,4
J	674	J. Huevos y derivados	Huevo de codorniz	I	154	643	74,3		d	13,0
J50	675	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina	9	150	629	75,4	1,4	b*	12,6
J1	676	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, clara	6	46	194	87,8		c	10,8
	677	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, cocido	6	134	560	76,3	0,2	a	14,0
J	678	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, en polvo	I	579	2422	4,1		d	45,8
	679	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, frito	6	218	912	65,0	0,3	a	17,1
	680	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, revuelto	3	207	867	67,5	0,3	a	14,3
	681	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, tibio	3	143	598	76,1	0,1	a	13,0
J62	682	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, yema	6	355	1486	49,4		c	16,3

Tabla del análisis proximal de alimentos

Proteína desviación	Proteína calificación	Lípidos promedio	Lípidos desviación	Lípidos calificación	Carbohidratos por diferencia promedio	Carbohidratos por diferencia desviación	Carbohidratos por diferencia calificación	Cenizas promedio	Cenizas desviación	Cenizas calificación	Fibra dietaria promedio	Fibra dietaria desviación	Fibra dietaria calificación
0,0	a	1,0	0,0	a	75,6		a	3,5	0,2	a	0,7	0,0	a
	d	1,0		d	9,8		d	0,8		d			
	c	0,1		c	0,8		c	0,3		c			
	c	0,0		c	6,8		c	0,2		c	0,0		c
	c	0,0		c	16,0		c	0,4		c			
	c	0,0		c	10,9		c	0,1		c			
0,1	a	0,2	0,1	a	3,0		a	0,2	0,0	a	0,8	0,4	a
	c	0,0		c	6,0		c	0,5		c			
0,1	a	0,0	0,0	a	1,6		a	0,1	0,0	a	1,7	0,5	a
0,0	a	0,2	0,0	b	2,5		b	0,3	0,0	a			
0,2	b*	0,1	0,0	b*	2,6	3,8	b*	0,2	0,2	b*	0,3	0,2	b
	b	0,0		b	10,8		b	0,1		b			
	b	0,0		b	10,5		b	0,1		b			
	b	0,0		b	11,2		b	0,2		b			
	b	0,0		b	11,3		b	0,1		b			
	b	0,0		b	10,9		b	0,2		b			
	b	0,0		b	12,1		b	0,1		b			
	d	1,1		d	36,6		d	1,5		d	1,5		d
	d	0,9		d	35,4		d	1,6		d	1,3		d
	c	0,8		c	0,2		c	0,3		c			
0,2	a	0,0	0,0	a	2,7		a	0,2	0,0	a			
	d	11,1		d	0,4		d	1,1		d	0,0		d
0,2	b*	10,8	0,7	b*	0,7		c	0,9	0,1	b*			
	c	0,0		c	0,8		c	0,6		c			
0,1	a	8,6	0,3	a	0,1		a	1,0	0,0	a	0,0		a
	d	41,8		d	4,8		d	3,4		d	0,0		d
0,2	a	16,6	0,4	a	0,0		a	1,3	0,0	a	0,0		a
0,0	a	16,7	0,5	a	0,0	a	a	1,6	0,0	a	0,0		a
0,1	a	10,1	0,2	a	0,0	a	a	0,9	0,0	a	0,0		a
	c	31,9		c	0,7		c	1,7		c			

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	N	Energía (kcal)	Energía (kj)	Humedad promedio	Humedad desviación	Humedad calificación	Proteína promedio
J	683	J. Huevos y derivados	Huevo de iguana	I	214	894	63,2		d	14,9
J	684	J. Huevos y derivados	Huevo de pata	I	191	798	69,0		d	13,0
J	686	J. Huevos y derivados	Huevo de tortuga	I	111	463	79,2		d	12,6
A52	687	K. Productos azucarados	Arroz de leche	I	70	292	82,0		d	3,3
K4	688	K. Productos azucarados	Azúcar, blanco	6	397	1663	0,5		c	0,0
	689	K. Productos azucarados	Azúcar, moreno	I	390	1633	1,6		d	0,0
	690	K. Productos azucarados	Bagazo de caña de azúcar	1	51	213	51,1		d	3,3
P	691	K. Productos azucarados	Bocadillo	>3	297	1245	19,1	1,2	a*	1,3
K15	692	K. Productos azucarados	Bocadillo, veleño	6	318	1332	20,1		c	0,3
K	693	K. Productos azucarados	Bombón de coco	2	413	1728	2,1		c	1,9
K	694	K. Productos azucarados	Caramelos blandos	I	396	1656	1,0		d	0,0
K	695	K. Productos azucarados	Caramelos duros	I	393	1644	1,3		d	0,0
K	696	K. Productos azucarados	Chocolate, aliñado	I	491	2054	0,4		d	5,3
K34	697	K. Productos azucarados	Chocolate, bolas, con panela	I	412	1724	6,2		d	4,2
K39	698	K. Productos azucarados	Chocolate, con azúcar	9	466	1949	3,1		c	3,7
K28	699	K. Productos azucarados	Chocolate, con azúcar y leche	I	461	1931	1,7		d	7,5
L	700	K. Productos azucarados	Chocolatina	3	548	2294	1,3	0,1	b	5,5
K20	701	K. Productos azucarados	Chucula	I	434	1815	4,0		d	9,1
K21	702	K. Productos azucarados	Cocadas de panela	I	408	1707	6,0		d	1,6
C	703	K. Productos azucarados	Coco azucarado y deshidratado	I	582	2436	4,3		c	3,8
	703	K. Productos azucarados	Coco azucarado y deshidratado	I	582	2436	4,3		c	3,8
	704	K. Productos azucarados	Dulce de borjój	2	374	1567	7,4	0,0	b	0,9
	705	K. Productos azucarados	Dulce de jengibre	2	400	1672	0,4	0,0	b	0,4
P	706	K. Productos azucarados	Dulce de leche	>1	329	1376	9,8		c	7,7
	707	K. Productos azucarados	Dulce de lulo	2	376	1572	6,4	0,0	b	1,1
K	708	K. Productos azucarados	Goma de mascar	I	390	1630	2,6		d	0,0
L25	709	K. Productos azucarados	Helado de agua	I	44	183	89,0		d	0,0
K59	710	K. Productos azucarados	Manjar blanco	I	331	1386	15,8	0,4	d	6,1
K60	711	K. Productos azucarados	Manjar del valle, combinado	I	362	1516	16,4		d	7,1
A76	712	K. Productos azucarados	Mantecada	I	405	1694	18,4		d	7,9
K	713	K. Productos azucarados	Masmelos	I	334	1397	16,4		d	1,8
K62	714	K. Productos azucarados	Melaza	6	261	1094	24,0		c	0,0
R	715	K. Productos azucarados	Melocotón en almíbar	I	77	324	79,3		d	0,0
K63	716	K. Productos azucarados	Mermelada	6	286	1195	28,0		c	0,5
	717	K. Productos azucarados	Mermelada de chamba	1	284	1190	25,7		d	1,1
	718	K. Productos azucarados	Miel de abejas	>96	312	1307	23,0	4,0	b*	0,6
K119	720	K. Productos azucarados	Miel de caña de azúcar	6	293	1227	25,0		c	0,7
	721	K. Productos azucarados	Panela	>20	371	1552	3,6	2,1	b*	0,6
K126	722	K. Productos azucarados	Panelita de leche	I	361	1511	10,6		d	3,0
C	723	K. Productos azucarados	Uchuva, almíbar	I	165	691	58,2		c	5,4
L1	724	L. Misceláneos	Achiote	6	112	470	70,5		c	4,4
	725	L. Misceláneos	Aloe vera, mucílago	3	3	14	98,7	0,2	a	0,0
L	726	L. Misceláneos	Café, descafeinado	I	456	1907	1,8		c	13,5
L	727	L. Misceláneos	Café, molido	5	441	1846	1,2	0,5	c	14,2
L	728	L. Misceláneos	Café, molido, alta tostión	I	459	1923	1,2		c	15,2
L	729	L. Misceláneos	Café, molido, baja tostión	I	460	1927	1,4		c	14,7
L	731	L. Misceláneos	Chocolate, amargo	3	654	2737	1,0		b	11,3

Tabla del análisis proximal de alimentos

Proteína desviación	Proteína calificación	Lípidos promedio	Lípidos desviación	Lípidos calificación	Carbohidratos por diferencia promedio	Carbohidratos por diferencia desviación	Carbohidratos por diferencia calificación	Cenizas promedio	Cenizas desviación	Cenizas calificación	Fibra dietaria promedio	Fibra dietaria desviación	Fibra dietaria calificación
	d	15,2		d	4,3		d	2,4		d	0,0		d
	d	14,2		d	2,7		d	1,1		d	0,0		d
	d	6,3		d	0,9		d	1,0		d	--		d
	d	0,1		d	13,9		d	0,7		d			
	c	0,0		c	99,3		c	0,2		c			
	d	0,0		d	97,5		d	0,9		d			
	d	0,0		d	9,4		d	6,3		d	30,0		d
1,0	a*	0,5	0,0	a	71,8	8,0	a*	0,3	0,2	a*	3,7	0,0	a*
	c	0,1		c	79,0		c	0,5		c			
	c	4,3		c	91,7		c	0,1		c			
	d	0,0		d	98,9		d	0,1		d	0,0		d
	d	0,0		d	98,2		d	0,5		d	0,0		d
	d	18,6		d	75,5		d	0,2		d			
	d	10,2		d	75,8		d	1,9		d			
0,2	c	16,6	0,4	c	75,5		c	1,2		c			
	d	15,8		d	72,3		d	1,6		d			
0,1	b	31,8	1,6	b	60,0		b	1,4	0,0	b			
	d	12,0		d	72,3		d	1,5		d			
	d	8,2		d	81,9		d	1,8		d			
	c	40,2		c	51,2		c	0,5		c			
	c	40,2		c	51,2		c	0,5		c			
0,0	b	2,2	0,0	b	87,7		b	0,3	0,0	b	1,4	0,0	b
0,1	b	0,5	0,0	b	98,3		b	0,1	0,0	b	0,2	0,0	b
	d	7,5		d	57,7		d	1,4		c	0,0	0,0	d
0,0	b	1,8	0,0	b	88,8		b	0,4	0,0	b	1,5	0,0	b
	d	0,3		d	96,7		d	0,4		d	0,0		d
	d	0,0		d	10,9		d	0,1		d			
	d	0,3		d	76,0		d	1,9	0,2	d			
	d	7,3		d	67,0		d	2,2		d			
	d	16,3		d	56,6		d	0,8		d			
	d	0,2		d	81,2		d	0,3		d	0,1		d
	c	0,1		c	65,1		c	10,2		c			
	d	0,1		d	19,1		d	0,2		d	1,3		d
	c	0,3		c	70,2		c	0,4		c			
	d	0,2		d	69,6		d	2,1		d	1,4		d
0,1	b*	0,2	0,4	b*	77,1	7,5	b*	0,9	1,5	b*	0,0		b*
	c	0,2		c	72,2		c	1,5	0,4	c			
0,2	b*	0,1		a	91,9		a	1,5	0,4	b*			
	d	1,8		d	83,2		d	1,4		d			
	c	0,4		c	35,1		c	1,0		c			
	c	0,2		c	23,2		c	1,7		c			
0,0	a	0,2	0,0	a	0,3		a	0,1	0,1	a	0,7	0,2	a
	c	16,0		c	64,4		c	4,3		c			
	c	12,3	2,0	c	68,4		c	3,9	0,8	c			
	c	16,3		c	62,9		c	4,4		c			
	c	16,6		c	63,2		c	4,2		c			
	b	53,0		b	32,9		b	1,8		b			

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	N	Energía (kcal)	Energía (kj)	Humedad promedio	Humedad desviación	Humedad calificación	Proteína promedio
L	732	L. Misceláneos	Cocoa, desengrasada	I	414	1731	2,9		c	26,4
L	733	L. Misceláneos	Hierbabuena, hojas	I	53	223	86,5		d	2,7
	734	L. Misceláneos	Hojas de limoncillo	8	358	1498	7,5	0,1	a	11,6
L	735	L. Misceláneos	Jengibre, hojas	I	42	174	87,6		d	1,6
	736	L. Misceláneos	Jengibre, raíz	8	352	1474	8,3	0,1	a	11,6
L27	737	L. Misceláneos	Laurel	6	216	904	45,2		c	4,2
L32	738	L. Misceláneos	Levadura prensada	6	112	468	70,2		c	11,5
L	739	L. Misceláneos	Mostaza	2	101	421	76,0		b	3,6
	740	L. Misceláneos	Pan de abejas	1	297	1242	18,4		d	17,1
	741	L. Misceláneos	Polen húmedo	1	301	1261	19,9		d	16,3
	742	L. Misceláneos	Polen seco	1	340	1422	5,6		d	22,5
L40	744	L. Misceláneos	Té, hojas	6	330	1380	11,4		c	8,0
L	745	L. Misceláneos	Vinagre	I	24	99	93,8		d	0,0
N	746	N. Alimentos para regímenes especiales	Arequipe, con adición de sucralosa y polidextrosa	1	357	1495	9,1		d	2,7
N	747	N. Alimentos para regímenes especiales	Chorizo de pollo, con sustitución de grasa por maltodextrina	9	209	874	51,9	0,7	b*	31,9
N	748	N. Alimentos para regímenes especiales	Dulce de leche, con cultivos probióticos	2	329	1377	30,0		d*	7,7
N	749	N. Alimentos para regímenes especiales	Dulce de leche, con cultivos probióticos e inulina	4	330	1380	28,5	0,6	d*	7,4
N	750	N. Alimentos para regímenes especiales	Dulce de leche, con inulina	2	329	1379	29,0	0,0	d*	7,3
N	751	N. Alimentos para regímenes especiales	Galletas de avena, con fibra	1	436	1826	3,8		d	6,8
N	752	N. Alimentos para regímenes especiales	Harina de banano, enriquecida con hierro, zinc y ácido fólico	I	392	1640	0,9	0,8	d*	0,7
N	753	N. Alimentos para regímenes especiales	Harina de panadería, libre de gluten	I	366	1533	8,1		d	24,6
N	754	N. Alimentos para regímenes especiales	Jugo de naranja, con adición de colágeno	3	33	137	90,8		a	1,4
R	755	N. Alimentos para regímenes especiales	Mayonesa, baja en grasa	2	319	1337	43,1		b	3,8
N	756	N. Alimentos para regímenes especiales	Mermelada de chambá, con sacarosa y Stevia	1	176	736	51,6		d	1,9
N	757	N. Alimentos para regímenes especiales	Minicakes, con fibra	1	465	1946	21,3		d	7,0
N	758	N. Alimentos para regímenes especiales	Queso de pasta hilada, semigraso, con fibra	I	217	908	52,9	2,6	a*	30,7
N	759	N. Alimentos para regímenes especiales	Queso fresco, con fructooligosacáridos	15	203	849	59,6	2,0	a*	10,2
N	760	N. Alimentos para regímenes especiales	Salchicha de pollo, con sustitución de grasa por maltodextrina	9	152	638	68,1	2,0	b*	16,6
N	761	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt de leche de cabra y vaca, semidescremado	2	77	322	80,6	0,3	b	3,4
N	762	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt de leche de cabra y vaca, semidescremado, endulzado con Stevia y almíbar de mango, con avena	2	59	247	85,8	3,1	d*	3,3
N	763	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt entero con Stevia, con cultivos probióticos	3	64	266	87,6		a	3,8

Tabla del análisis proximal de alimentos

Proteína desviación	Proteína calificación	Lípidos promedio	Lípidos desviación	Lípidos calificación	Carbohidratos por diferencia promedio	Carbohidratos por diferencia desviación	Carbohidratos por diferencia calificación	Cenizas promedio	Cenizas desviación	Cenizas calificación	Fibra dietaria promedio	Fibra dietaria desviación	Fibra dietaria calificación
	c	10,8		c	52,7		c	7,2		c			
	d	1,3		d	7,7		d	1,8		d			
0,0	a	1,0	0,0	a	75,6		a	3,5	0,2	a	0,7	0,0	a
	d	0,8		d	7,0		d	1,0		d	2,0		d
0,1	a	1,6	0,0	a	72,9		a	4,8	0,1	a	0,9	0,0	a
	c	1,2		c	47,1		c	2,3		c			
	c	0,2		c	16,0		c	1,8		c			
	b	3,3		b	14,1		b	3,0		b			
	d	5,5		d	44,8		d	1,8		d	12,4		d
	d	5,4		d	47,0		d	1,6		d	9,9		d
	d	5,8		d	49,4		d	2,3		d	14,4		d
	c	4,0		c	65,4		c	5,2		c			
	d	0,0		d	5,9		d	0,3		d			
	d	1,2		d	83,9		d	0,5		d	2,6		d
0,6	b*	8,2	0,3	b*	1,8	0,3	b*	6,2	0,2	b*	0,0	0,0	b*
0,1	d*	7,5	0,0	d*	57,7	0,0	d*	0,0	0,0	d*	0,0	0,0	d*
0,2	d*	7,1	0,1	d*	59,0	0,5	d*	0,0	0,0	d*	4,2	1,6	d*
0,2	d*	7,1	0,2	d*	59,0	0,6	d*	0,0	0,0	d*	4,2	2,0	d*
	d	12,5		d	74,1		d	1,8		d	1,0		d
0,0	d*	0,2	0,1	d*	96,7	0,9	d*	1,5		d*			
	d	2,4		d	61,6		d	2,8		d	0,5		d
	a	0,0		a	6,7		b	0,6		b	0,3		a
	b	19,6		b	32,0		b	1,5		b			
	d	0,2		d	41,8		d	1,6		d	1,5		d
	d	31,8		d	37,7		d	1,9		d	0,3		d
4,1	a*	10,4	1,9	a*	0,1	0,2	a*	3,3	0,1	a*	2,5	1,3	a*
0,5	a*	15,0	1,7	a*	6,7	1,4	a*	3,4	0,3	a*	5,1	4,6	a*
1,3	b*	7,5	1,1	b*	4,6	0,6	b*	3,2	0,2	b*	0,0	0,0	b*
0,1	b	0,5	0,0	b	14,7	0,0	b	0,7	0,0	b	0,1	0,0	b
0,7	d*	1,2	0,0	d*	8,8	2,4	d*	0,7	0,0	d*	0,1	0,0	d*
	a	3,2		a	4,9		b	0,5		b	0,0		b

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	N	Energía (kcal)	Energía (kj)	Humedad promedio	Humedad desviación	Humedad calificación	Proteína promedio
N	764	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt entero, con sacarosa y Stevia	3	75	315	84,5		a	3,1
N	765	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt entero, con sacarosa y Stevia, con cultivos probióticos	3	71	297	84,7		a	3,4
N	766	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt entero, con Stevia	3	64	266	87,6		a	3,6
N	767	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt entero, endulzado con fructosa, con bacterias ácido lácticas encapsuladas	6	76	317	84,2	0,4	d*	3,2
N	768	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt entero, endulzado con fructosa, con bacterias ácido lácticas encapsuladas y noni	12	59	248	83,4	0,9	d*	3,4
N	769	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt entero, endulzado con Stevia, con bebida de soya, inulina y carambolo	2	56	236	86,7	0,8	d*	3,2
P	770	P. Alimentos nativos	Aky, fruta, pulpa	3	153	639	72,0		b	4,3
C	771	P. Alimentos nativos	Banano chiro, pulpa	I	166	694	57,3		c	1,5
	772	P. Alimentos nativos	Cacao silvestre, fruta, pulpa	I	44	185	86,0	1,5	d*	2,2
	773	P. Alimentos nativos	Cacao silvestre, fruta, semilla	I	130	545	35,6		c	13,0
	774	P. Alimentos nativos	Cactus, tallo, pulpa	1	6	24	96,9		d	0,5
	775	P. Alimentos nativos	Camu Camu, fruta, pulpa	7	38	158	92,1	0,1	b*	0,2
P	776	P. Alimentos nativos	Canangucha, fruta, pulpa	>3	347	1452	59,9	4,0	a	4,4
C119	777	P. Alimentos nativos	Cancharana, fruta, pulpa	I	65	271	83,4		d	0,3
	778	P. Alimentos nativos	Cardón, fruta, asada	I	7	30	94,5		d	0,9
	779	P. Alimentos nativos	Carurú, hoja	3	194	811	7,7	3,6	d*	25,4
	780	P. Alimentos nativos	Carurú, hoja, cocinada	3	214	896	11,2	5,6	d*	25,5
P	781	P. Alimentos nativos	Casabe, arepa	6	341	1429	13,7		c	1,6
	782	P. Alimentos nativos	Cereza, japai, fruta	I	24	99	90,7		d	1,4
C121	784	P. Alimentos nativos	Chigua, almendra	6	249	1041	39,3		c	9,2
C95	785	P. Alimentos nativos	Ciruela joba, pulpa	I	64	270	82,1		d*	1,4
	786	P. Alimentos nativos	Coco Inayá, fruta	3	238	998	49,2	6,8	d*	5,0
	787	P. Alimentos nativos	Coco Inayá, fruta, cocinada	3	386	1615	31,3	4,2	d*	3,2
	788	P. Alimentos nativos	Cocona, fruta, epidermis	2	49	205	86,6		b	0,5
P	789	P. Alimentos nativos	Cocona, fruta, pulpa	>5	26	109	91,6	1,1	b*	1,3
	790	P. Alimentos nativos	Cocona, fruta, semilla	2	104	437	76,5		b	3,5
	791	P. Alimentos nativos	Concha caimán, fruta	I	74	311	74,3		d	4,3
	792	P. Alimentos nativos	Copoazú, fruto entero	I	38	160	89,0		d	1,3
C	793	P. Alimentos nativos	Copoazú, pulpa	3	89	374	78,1	1,9	a	9,8
	794	P. Alimentos nativos	Cucurito, fruta	2	457	1915	6,8	2,4	d*	3,9
	795	P. Alimentos nativos	Cucurito, fruta, cocinada	2	482	2019	5,8	0,4	d*	4,9
	796	P. Alimentos nativos	Ductú dulce, raíz	2	308	1290	17,1	14,0	d*	1,8
	797	P. Alimentos nativos	Ductú dulce, raíz, cocinada	2	209	875	40,2	42,5	d*	3,4
	798	P. Alimentos nativos	Ductú simple, raíz	3	275	1151	12,8	4,4	d*	3,7
	799	P. Alimentos nativos	Ductú simple, raíz, cocinada	3	229	961	26,1	12,4	d*	2,9
P	800	P. Alimentos nativos	Duri, tallo	3	252	1056	44,0		b	3,4
	801	P. Alimentos nativos	Emi, fruta	I	64	269	70,2		d	2,6
	802	P. Alimentos nativos	Goma de Camu Camu	12	297	1243	26,0	15,2	a*	1,1
	803	P. Alimentos nativos	Guamara, fruta, cocida	I	154	646	59,7		d	6,7
	804	P. Alimentos nativos	Guayaba de morrocoy, fruta	I	18	74	91,1		d	1,3
P	805	P. Alimentos nativos	Harina de canangucha	3	477	1998	7,2	3,1	a	4,3
B629	808	P. Alimentos nativos	Harina de sagú	I	337	1410	15,6		d	0,3

Tabla del análisis proximal de alimentos

Proteína desviación	Proteína calificación	Lípidos promedio	Lípidos desviación	Lípidos calificación	Carbohidratos por diferencia promedio	Carbohidratos por diferencia desviación	Carbohidratos por diferencia calificación	Cenizas promedio	Cenizas desviación	Cenizas calificación	Fibra dietaria promedio	Fibra dietaria desviación	Fibra dietaria calificación
	a	3,2		a	8,5		b	0,7		b	0,0		b
	a	3,2		a	7,1		b	0,7		b	0,9		b
	a	3,2		a	5,1		b	0,5		b	0,0		b
0,1	d*	4,0	0,7	d*	6,8		d*	0,6	0,0	d*	1,2	0,6	d*
0,3	d*	2,1	0,1	d*	6,5	0,6	d*	0,7	0,1	d*	3,8	0,4	d*
0,3	d*	1,4	0,3	d*	7,8	0,2	d*	0,9	0,0	d*	0,1	0,0	d*
0,0	b	9,0	0,2	b	13,6		b	1,1	0,1	b			
	c	0,1		c	39,9		c	1,3		c			
0,4	d*	1,1	0,5	d*	6,4	0,8	d*	1,6	0,4	d*			
	c	6,7		c	4,5		c	2,1		c			
	d	0,1		d	0,7		d	1,3		d	0,3		d
0,7	b*	0,1	0,0	b*	9,1	2,5	b*	0,2	0,0	b*	0,3	0,0	b*
1,7	c*	35,9	17,6	c*	1,6	6,6	c*	2,0	0,2	a	7,0		d
	d	0,0		d	15,9		d	0,4		d			
	d	0,1		d	0,7		d	1,3		d	2,5		d
2,3	d*	3,4	1,3	d*	15,4	2,4	d*	16,0	2,5	d*	32,1	3,1	d*
3,6	d*	6,3	2,2	d*	13,8	0,8	d*	8,3	2,1	d*	34,8	3,2	d*
	c	0,2		c	83,3		c	1,2		c			
	d	0,2		d	4,0		d	0,6		d	3,1		d
	c	2,0		c	48,5		c	1,0		c			
	d*	0,1		d*	14,4		d*	0,8		d*	2,3		d*
0,5	d*	22,4	5,3	d*	4,2	1,8	d*	1,8	0,3	d*	19,3	1,9	d*
1,5	d*	35,1	3,9	d*	14,3	1,8	d*	2,3	1,1	d*	13,8	0,9	d*
	b	0,1		b	11,5		b	0,6		b	6,7		b
0,8	c*	0,5	0,2	d*	4,1		d*	0,7		b	1,6		b
	b	2,8		b	16,3		b	0,8		b	16,0		b
	d	0,2		d	13,9		d	2,2		d	5,2		d
	d	0,4		d	7,4		d	0,1		d			
0,6	a	3,2	0,6	a	5,3		a	3,5	0,3	a			
1,3	d*	37,2	2,1	d*	26,8	3,3	d*	3,9	0,1	d*	21,4	1,8	d*
0,0	d*	38,1	0,3	d*	30,0	2,3	d*	3,4	0,1	d*	17,8	2,1	d*
1,4	d*	0,2	0,1	d*	74,9	7,8	d*	2,0	1,5	d*	4,1	3,2	d*
2,6	d*	0,2	0,1	d*	48,5	34,0	d*	1,8	1,4	d*	5,9	4,5	d*
0,3	d*	0,4	0,3	d*	64,1	10,3	d*	2,9	0,9	d*	16,1	4,9	d*
0,6	d*	0,3	0,0	d*	53,7	9,7	d*	1,9	0,8	d*	15,1	4,7	d*
0,1	b	6,7	0,3	b	44,7	0,4	b	1,3	0,1	b			
	d	0,1		d	13,3		d	0,8		d	13,1		d
0,3	a*	0,6	0,1	a*	71,8	14,8	a*	0,3	0,0	a*	0,2	0,0	a*
	d	2,2		d	26,9		d	2,2		d	2,3		d
	d	0,2		d	2,8		d	0,6		d	4,1		d
0,4	a	23,6	3,6	a	62,0		a	3,0	0,4	a			
	d	0,1		d	83,7		d	0,3		d			

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	N	Energía (kcal)	Energía (kj)	Humedad promedio	Humedad desviación	Humedad calificación	Proteína promedio
B664	810	P. Alimentos nativos	Hutes, papa criolla fermentada	I	123	516	68,3		d	2,3
	811	P. Alimentos nativos	Iguaraya, fruta, pulpa	1	42	177	84,5		d	2,1
	812	P. Alimentos nativos	Inayá, fruta	3	393	1644	10,5	6,3	d*	4,8
	813	P. Alimentos nativos	Inayá, fruta, cocinada	3	409	1714	7,8	2,5	d*	5,1
P	814	P. Alimentos nativos	Inchi, fruta, pulpa	3	529	2213	18,2	9,0	a	19,3
	815	P. Alimentos nativos	Jovito, fruta	I	46	192	71,4		d	2,4
	816	P. Alimentos nativos	Kayuus, fruta, pulpa	1	48	202	80,5		d	2,3
	817	P. Alimentos nativos	Lulito, fruta	3	206	863	14,4	4,3	d*	9,9
	818	P. Alimentos nativos	Lulito, fruta, cocinada	3	32	135	89,7	1,5	d*	1,0
P	819	P. Alimentos nativos	Malanga blanca, tubérculo	3	110	459	71,9		b	1,8
P	820	P. Alimentos nativos	Malanga rosada, tubérculo	3	125	523	67,9		b	2,2
	821	P. Alimentos nativos	Malanga, tubérculo	1	107	446	71,3		d	2,1
P	822	P. Alimentos nativos	Mamo	3	82	344	79,0		b	1,2
	823	P. Alimentos nativos	Manibara, insecto	2	192	804	30,5	27,6	d*	43,6
	824	P. Alimentos nativos	Manibara, insecto, cocinado	2	186	778	30,9	18,7	d*	40,9
B778	825	P. Alimentos nativos	Mañoco	6	343	1434	13,9		c	0,7
P	826	P. Alimentos nativos	Maputo	3	304	1271	28,0		b	6,4
	827	P. Alimentos nativos	Mermelada de Camu Camu	1	244	1021	41,4		d	0,4
C388	828	P. Alimentos nativos	Níspero del Japón, maduro, pulpa	6	46	193	88,0		c	0,1
C385	829	P. Alimentos nativos	Níspero del monte, fruta	6	62	259	84,9		c	0,5
	830	P. Alimentos nativos	Nuez caldereña, molida	I	570	2387	5,0	0,0	a	29,9
P	832	P. Alimentos nativos	Perico	3	124	520	67,9		b	2,3
	833	P. Alimentos nativos	Piña india blanca	I	45	188	87,1	3,3	c*	3,0
	834	P. Alimentos nativos	Piña uva hartón	I	80	335	77,6	10,3	c*	3,6
	835	P. Alimentos nativos	Pringamosa, tallo, pulpa	1	14	57	94,1		d	0,7
	836	P. Alimentos nativos	Seje, fruta	3	50	210	91,7	4,2	d*	0,4
	837	P. Alimentos nativos	Seje, fruta, cocinada	3	25	105	94,6	2,0	d*	0,3
	842	P. Alimentos nativos	Tuna, fruta, pulpa	1	27	112	83,7		d	1,2
C546	843	P. Alimentos nativos	Tuna, madura, fruta, pulpa	6	34	142	90,6		c	0,5
C554	844	P. Alimentos nativos	Umuy, almendra	I	147	614	60,8		d	3,4
	845	P. Alimentos nativos	Wasai, fruta	3	45	189	93,1	1,0	d*	0,5
	846	P. Alimentos nativos	Wasai, fruta, cocinada	3	28	118	95,4	0,7	d*	0,4
P	847	P. Alimentos nativos	Weya	3	139	583	65,0		b	4,0
P	848	P. Alimentos nativos	Wuapo	3	160	668	66,0		b	1,4
C578	849	P. Alimentos nativos	Yaca, fruta, pulpa	I	51	212	85,0		d	1,7
C577	850	P. Alimentos nativos	Yaca, fruta, semilla	I	197	824	47,8		d	5,5
	852	R. Alimentos manufacturados	Almidón agrio de yuca	6	356	1490	10,7	0,0	a*	0,4
	853	R. Alimentos manufacturados	Almidón de achira	>12	325	1362	17,1	2,7	c*	0,4
	854	R. Alimentos manufacturados	Almidón de arracacha	1	368	1541	6,2		d	0,5
A	855	R. Alimentos manufacturados	Almidón de maíz	244	350	1465	12,4	0,9	b	0,3
	856	R. Alimentos manufacturados	Almidón de malanga	1	348	1455	14,1		d	1,8
P	857	R. Alimentos manufacturados	Almidón de yuca	6	352	1474	12,0	0,7	c	0,2
	858	R. Alimentos manufacturados	Almidón nativo de ñame	I	389	1627	10,1	0,1	a	0,8
H	859	R. Alimentos manufacturados	Bebida con leche y avena, pasteurizada, sabor canela	3	72	302	83,4		b	1,7
H	860	R. Alimentos manufacturados	Bebida con leche y avena, pasteurizada, sabor natural	3	66	275	84,9		b	1,6
	861	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina® Líquida sabor fresa		85		80,9			3,5

Tabla del análisis proximal de alimentos

Proteína desviación	Proteína calificación	Lípidos promedio	Lípidos desviación	Lípidos calificación	Carbohidratos por diferencia promedio	Carbohidratos por diferencia desviación	Carbohidratos por diferencia calificación	Cenizas promedio	Cenizas desviación	Cenizas calificación	Fibra dietaria promedio	Fibra dietaria desviación	Fibra dietaria calificación
	d	0,0		d	28,5		d	0,9		d			
0,1	d	1,1	0,1	d	6,1		d	0,7	0,0	d			
0,3	d*	28,1	0,7	d*	30,2	3,0	d*	2,5	0,3	d*	22,9	6,9	d*
0,4	d*	30,0	7,3	d*	29,7	5,2	d*	2,8	0,2	d*	24,6	5,9	d*
2,3	a	42,3	1,7	a	17,8		a	2,5	1,3	a			
	d	0,0		d	9,0		d	1,7		d	15,4		d
0,1	d	1,5	0,3	d	6,4		d	0,6	0,0	d			
1,1	d*	4,2	1,4	d*	32,2	4,0	d*	4,9	0,3	d*	34,4	0,8	d*
0,3	d*	0,4	0,1	d*	6,2	0,9	d*	1,0	0,1	d*	1,7	0,6	d*
0,1	b	0,3		b	25,1	0,5	b	1,0	0,1	b			
0,0	b	0,3	0,0	b	28,3	0,4	b	1,3	0,0	b			
	d	1,1		d	22,1		d	2,7		d	0,7		d
0,0	b	0,4	0,0	b	18,6	0,5	b	0,9	0,0	b			
17,3	d*	0,8	0,3	d*	2,7	1,1	d*	3,2	1,3	d*	19,2	7,6	d*
11,1	d*	1,6	0,4	d*	1,9	0,5	d*	6,8	1,8	d*	17,9	4,8	d*
	c	0,2		c	84,5		c	0,7		c			
0,1	b	4,3	0,1	b	59,9	0,8	b	1,4	0,2	b			
	d	2,1		d	55,9		d	0,1		d	0,2		d
	c	0,8		c	9,6		c	0,4		c			
	c	0,6		c	13,6		c	0,4		c			
0,1	a	42,8	0,1	a	16,5		b	3,1	0,0	a			
0,0	b	0,1		b	28,5		b	1,2		b			
2,1	c*	0,1		c*	8,0		c*	1,3	0,6	c*			
2,5	c*	0,1		c*	16,2		c*	2,0	1,0	c*			
	d	0,1		d	2,6		d	0,8		d	0,3		d
0,2	d*	3,6	0,6	d*	3,9	3,7	d*	0,3	0,1	d*	2,1	1,9	d*
0,1	d*	2,0	1,6	d*	1,6	0,7	d*	0,3	0,0	d*	0,7	0,3	d*
0,1	d	0,4	0,0	d	4,5		d	1,0	1,0	d	9,1	0,7	d
	c	0,0		c	8,0		c	0,4		c			
	d	0,7		d	31,7		d	2,1		d			
0,1	d*	3,8	0,9	d*	2,2	0,7	d*	0,4	0,3	d*	1,5	0,0	d*
0,0	d*	2,1	0,3	d*	1,9	0,6	d*	0,2	0,0	d*	1,6	0,5	d*
0,1	b	0,6	0,0	b	29,5		b	1,0	0,0	b			
0,1	b	5,2	0,1	b	26,8		b	0,6	0,1	b			
	d	0,2		d	10,5		d	0,6		d			
	d	0,4		d	42,8		d	1,4		d			
0,0	a*	0,1	0,0	a*	88,5	0,0	a*	0,1	0,0	a*	0,3	0,0	a*
0,3	c*	0,1	0,1	c*	80,7	2,7	c*	0,3	0,1	c*	0,0		c*
	d	0,5		d	90,5		d	1,9		d	0,5		d
0,0	b	0,1	0,1	b	86,9		b	0,3	0,2	b			
	d	1,3		d	82,2		d	0,7		d	0,0		d
	c	0,1		c	87,6		c	0,1		c			
0,1	a	6,7	0,0	a	81,3		b	0,1	0,1	a	1,0	0,2	a
	b	1,6		b	12,8		b	0,6		b			
	b	1,5		b	11,5		b	0,6		b			
		2,5			12,5			3,0			2,5		

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	N	Energía (kcal)	Energía (kj)	Humedad promedio	Humedad desviación	Humedad calificación	Proteína promedio
	862	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina® Líquida sabor frutos verdes		85		80,4			3,5
	863	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina Más®		360		9,00			21,00
	864	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina Más® sabor fresa		360		9,00			24,00
	865	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina Más® sabor vainilla		360		9,00			24,00
P	866	R. Alimentos manufacturados	Butifarra, comercial	6	233	976	55,2	5,9	a	10,1
P	867	R. Alimentos manufacturados	Butifarra, premium	15	249	1043	57,8	0,4	a	15,2
	868	R. Alimentos manufacturados	Carimañonas de yuca con queso, comercial	I	295	1234	45,8	0,2	d	5,8
	869	R. Alimentos manufacturados	Champiñón, procesado	35	39	162	90,0	0,9	b*	3,6
	870	R. Alimentos manufacturados	Crema deshidrata de Moringa Oleifera Lam, sabor pollo	I	418	1749	1,5		d	15,0
	871	R. Alimentos manufacturados	Fariña, harina de yuca	I	347	1451	12,0	0,3	c*	1,1
R31	872	R. Alimentos manufacturados	Gelatina, polvo con azúcar	6	392	1643	1,6		c	8,3
	873	R. Alimentos manufacturados	Harina compuesta de brócoli, garbanzo y trigo	1	365	1529	9,2		c	16,1
	874	R. Alimentos manufacturados	Harina compuesta de maíz, quinua y arroz	2	332	1390	6,5	0,1	a*	0,7
R	875	R. Alimentos manufacturados	Harina de achira	I	331	1387	9,4	3,4	b	2,9
R	876	R. Alimentos manufacturados	Harina de achira roja	I	349	1462	10,8	0,4	b	7,5
	877	R. Alimentos manufacturados	Harina de ahuyama	>18	271	1135	8,2	1,4	b*	6,6
R	878	R. Alimentos manufacturados	Harina de algarrobo	2	345	1444	11,4	0,6	c	13,5
R	879	R. Alimentos manufacturados	Harina de arracacha	I	368	1542	8,0		c	0,6
	880	R. Alimentos manufacturados	Harina de banano	12	348	1457	11,6	0,2	c*	3,1
	881	R. Alimentos manufacturados	Harina de carne de caracol	3	384	1609	5,3	0,1	a	51,8
	882	R. Alimentos manufacturados	Harina de chontaduro	2	350	1464	7,8	0,7	a*	6,4
	883	R. Alimentos manufacturados	Harina de cidra	1	335	1403	4,4	0,2	c	10,5
C	884	R. Alimentos manufacturados	Harina de guayaba	10	366	1532	10,9	0,0	a	2,2
C	885	R. Alimentos manufacturados	Harina de la semilla del árbol de pan	I	395	1654	6,9		b	19,3
	886	R. Alimentos manufacturados	Harina de papa	3	351	1470	9,0	0,0	a	7,2
R	887	R. Alimentos manufacturados	Harina de papa criolla, sin cáscara	I	360	1507	6,6		c	4,6
	888	R. Alimentos manufacturados	Harina de plátano	>15	360	1507	5,3	3,2	b*	2,3
	889	R. Alimentos manufacturados	Harina de plátano, sin pelar	2	333	1393	4,7	0,0	b	3,7
R	890	R. Alimentos manufacturados	Harina de quinua	>14	369	1544	8,9	2,1	a*	11,0
	891	R. Alimentos manufacturados	Harina de semilla de mango, desengrasada	3	255	1066	44,9	0,2	a	6,4
	892	R. Alimentos manufacturados	Jarabe de yacón	I	307	1285	22,6	0,0	b	3,0
R	893	R. Alimentos manufacturados	Mezcla de bienestarina y harina de guayaba	10	335	1404	14,3	0,0	a	3,3
R	894	R. Alimentos manufacturados	Mezcla lista para croquetas vegetarianas	100	344	1438	8,0	1,0	b	3,8
A82	895	R. Alimentos manufacturados	Mezcla para pancakes	I	335	1401	12,8		d	11,7
	896	R. Alimentos manufacturados	Nutrigest		400		8			21,6
	897	R. Alimentos manufacturados	Polvo de Moringa	I	348	1456	4,2		d	13,6
	898	R. Alimentos manufacturados	Sopa instantánea a base de harina de carne de caracol	3	308	1289	7,7	0,0	a	35,0
	899	S. Alimentos preparados	Antipasto de estípite de Shiitake	1	109	455	79,6		d	4,5
	900	S. Alimentos preparados	Antipasto de pñeos de Shiitake	1	57	239	84,2		d	3,6
A	901	S. Alimentos preparados	Avena molida, bebida	5	71	299	84,8	3,9	a	2,9
S19	902	S. Alimentos preparados	Bollo de mazorca	I	147	617	63,0		d	4,8
S20	903	S. Alimentos preparados	Bollo de plátano	I	157	655	60,1		d	1,6
S21	904	S. Alimentos preparados	Bollo de yuca	I	139	580	64,7		d	0,6
S	905	S. Alimentos preparados	Bollo limpio	I	148	619	62,4		d	3,3
P	906	S. Alimentos preparados	Butifarra	4	175	731	64,3	2,5	b	11,1
S	907	S. Alimentos preparados	Chili con carne	I	142	595	71,6		d	6,6

Tabla del análisis proximal de alimentos

Proteína desviación	Proteína calificación	Lípidos promedio	Lípidos desviación	Lípidos calificación	Carbohidratos por diferencia promedio	Carbohidratos por diferencia desviación	Carbohidratos por diferencia calificación	Cenizas promedio	Cenizas desviación	Cenizas calificación	Fibra dietaria promedio	Fibra dietaria desviación	Fibra dietaria calificación
		2,5			12,5			3,0			2,5		
		3,00			63,00			7,00			1,30		
		3,00			59,00			7,00			1,40		
		3,00			59,00			7,00			1,40		
2,4	a	11,6	2,0	a	22,2		a	1,0	0,2	a			
0,2	a	20,2	0,1	a	1,6		a	3,5		a			
0,1	d	17,5	1,3	d	28,6		d	2,3	0,1	d			
0,3	a	0,4		a	5,1		a	1,1	0,1	b*			
	d	12,2		d	62,0		d	8,7		d	0,6		d
1,0	c*	0,3		d	84,9		d	0,7	0,7	c*	0,3	0,1	d
	c	0,0		c	89,8		c	0,3		c			
	c	2,5		c	69,7		c	1,7		c	0,9		c
0,7	a*	2,3	0,2	a*	77,3	3,9	a*	1,0	0,1	a*	0,7	0,7	a*
0,1	b	0,8	0,4	b	78,2		b	8,8	0,6	b			
1,1	b	1,8	0,6	b	75,9		b	4,1	0,4	b			
1,9	b*	1,1	0,6	b*	58,8	0,8	c*	7,9	0,3	b*			
1,9	c	1,6		c	69,1		c	4,3	1,4	c			
	c	0,8		c	89,7		c	0,9		c			
1,8	c*	0,4	0,1	c*	83,2	2,5	c*	1,9	0,5	c*			
0,4	a	7,4	0,2	b	27,7	0,0	b	7,2		b	0,7	0,4	a
0,7	a*	0,6	0,0	a*	79,7	1,4	a*	1,3	0,0	a*	4,2	0,1	a*
0,2	c	0,6	0,0	c	71,9	1,5	c	5,1	0,0	c	7,4	1,2	c
0,0	a	5,5		a	76,9		a	4,5	0,1	a			
	b	6,8		b	64,2		b	2,9		b			
0,2	a	0,4	0,0	b	79,8	0,4	b	2,3	0,0	a	1,3	0,1	b
2,0	c	0,1		c	85,2		c	3,4	1,5	c			b
1,0	b*	0,3	0,2	b*	87,0	2,4	b*	1,9	0,2	b*	0,9	0,0	b*
0,0	b	1,1	0,0	b	77,1		b	3,0	0,0	b	10,4	0,0	b
2,3	a*	4,1	2,1	a*	71,9	2,4	a*	2,2	0,6	a*	1,5	0,2	d
0,2	a	10,7	0,1	a	33,2	0,1	b	2,5	0,1	a	2,4	0,2	a
0,0	b	0,0	0,0	c	73,7		b	0,4	1,0	b	0,2	0,0	b
0,0	a	1,9	0,0	a	76,2		a	4,3	0,0	a			
1,0	b	1,5		b	78,7		b	7,0		b			
	d	0,6		d	70,6		d	4,3		d			
		11			50			7,5			1		
	d	8,0		d	55,5		d	6,2		d	12,6		d
0,3	a	4,0	0,1	b	33,0	0,0	b	19,4		b	0,9	0,2	b
	d	7,6		d	5,6		d	1,8		d	0,9		d
	d	1,5		d	7,3		d	2,1		d	1,3		d
0,2	a	2,7	0,1	a	9,0		a	0,7	0,1	a			
	d	0,9		d	30,0		d	0,8		d			
	d	0,1		d	37,3		d	0,6		d			
	d	0,1		d	33,8		d	0,3		d			
	d	0,3		d	33,0		d	0,4		d			
3,1	b	7,1	1,5	b	16,7		b	0,9	0,1	b			
	d	7,7		d	11,6		d	2,0		d			

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	N	Energía (kcal)	Energía (kj)	Humedad promedio	Humedad desviación	Humedad calificación	Proteína promedio
L	908	S. Alimentos preparados	Chocolate, bebida con agua y leche	>2	88	368	82,0	0,6	a	2,1
A153	909	S. Alimentos preparados	Cucas	I	390	1633	5,4		d	7,6
S54	910	S. Alimentos preparados	Empanada de guiso	I	284	1188	45,5		d	5,5
S56	911	S. Alimentos preparados	Empanada de pipián	I	388	1622	31,4		d	4,7
S65	912	S. Alimentos preparados	Envuelto de colada	I	77	321	80,3		d	2,0
S67	913	S. Alimentos preparados	Envuelto de maduro	I	139	583	64,9		d	1,2
S68	914	S. Alimentos preparados	Envuelto de mute	I	133	557	66,1		d	3,2
A	915	S. Alimentos preparados	Fécula de maíz, bebida con leche y azúcar	6	113	472	72,4	10,2	a	3,4
R34	916	S. Alimentos preparados	Gelatina de pata	I	324	1355	18,5		d	7,4
R35	917	S. Alimentos preparados	Gelatina, preparada	6	67	280	83,1		c	1,4
	918	S. Alimentos preparados	Guacamole	3	211	881	68,3		a	0,1
F208	919	S. Alimentos preparados	Hamburguesa	I	154	643	65,5		d	9,6
	920	S. Alimentos preparados	Hamburguesa de carne	3	269	1126	58,8	4,5	a	14,7
	921	S. Alimentos preparados	Hamburguesa de carne con cáscara de plátano	6	272	1137	53,2	1,4	a	14,3
	922	S. Alimentos preparados	Hamburguesa de carne de caracol y carne de res	1	117	489	67,7		d	14,6
A436	923	S. Alimentos preparados	Pan de yuca	6	355	1486	23,5		c	15,8
	924	S. Alimentos preparados	Salsa de tomate	1	116	484	70,8		d	2,9
S125	925	S. Alimentos preparados	Sancocho	I	80	337	79,8		d	3,0
S130	926	S. Alimentos preparados	Sopa de arroz	I	67	280	84,8		d	3,7
S133	927	S. Alimentos preparados	Sopa de tortillas	I	54	224	87,1		d	1,7
S138	928	S. Alimentos preparados	Tamal de maíz	I	145	609	64,3		d	3,8
S	929	S. Alimentos preparados	Tamal de maíz pilado	I	155	650	68,7		d	10,2
S140	930	S. Alimentos preparados	Tamal de maíz y guiso	I	162	676	68,3		d	3,1
S141	931	S. Alimentos preparados	Tamal de pipián	I	82	345	78,2		d	2,2
T	932	T. Leguminosas y derivados	Ajonjolí	I	577	2417	4,1		d	17,6
B123	933	T. Leguminosas y derivados	Arveja seca	6	319	1334	12,4		c	23,9
B125	934	T. Leguminosas y derivados	Arveja verde seca, cocida	>5	104	437	68,4	2,9	a	7,2
	935	T. Leguminosas y derivados	Bebida de soya	>21	34	144	92,0	1,1	a*	2,6
	936	T. Leguminosas y derivados	Bebida de soya fermentada	10	35	145	92,1	0,5	a*	2,7
	937	T. Leguminosas y derivados	Fríjol blanco	>6	326	1363	12,0	2,0	d*	18,6
B505	938	T. Leguminosas y derivados	Fríjol cabecita negra	I	325	1362	12,8		d	21,6
T	939	T. Leguminosas y derivados	Fríjol canavalia	I	336	1405	15,2		c	20,6
B511	940	T. Leguminosas y derivados	Fríjol caraota	I	331	1387	12,5		d	22,8
B513	941	T. Leguminosas y derivados	Fríjol cargamanto	I	322	1349	11,9		d	22,8
B514	942	T. Leguminosas y derivados	Fríjol cargamanto rosado	I	344	1442	11,9		d	24,1
T082	943	T. Leguminosas y derivados	Fríjol cargamanto, cocido	>4	60	249	76,2	3,9	a	7,1
B530	944	T. Leguminosas y derivados	Fríjol guandul	8	312	1307	14,0	3,0	c	19,5
	945	T. Leguminosas y derivados	Fríjol mungo	I	341	1429	11,5	0,3	c*	22,8
B537	946	T. Leguminosas y derivados	Fríjol nima	I	320	1340	14,8		d	19,4
B545	947	T. Leguminosas y derivados	Fríjol radical	I	312	1306	12,4		d	22,9
T	948	T. Leguminosas y derivados	Fríjol rojo	6	336	1406	14,8		c	20,4
B549	949	T. Leguminosas y derivados	Fríjol sangretoro	I	316	1322	13,5		d	23,5
B553	950	T. Leguminosas y derivados	Fríjol verde	6	154	646	58,2		c	10,5
B553	951	T. Leguminosas y derivados	Fríjol verde, cocido	6	143	598	63,0	2,1	a	9,3
B556	952	T. Leguminosas y derivados	Garbanzo	6	351	1468	13,0		c	19,6
T	953	T. Leguminosas y derivados	Garbanzo, cocido	>5	71	299	75,5	6,5	a	5,2
B577	954	T. Leguminosas y derivados	Haba seca	6	308	1288	14,0		c	23,1
B578	955	T. Leguminosas y derivados	Haba verde	I	116	483	65,7		d	9,9

Tabla del análisis proximal de alimentos

Proteína desviación	Proteína calificación	Lípidos promedio	Lípidos desviación	Lípidos calificación	Carbohidratos por diferencia promedio	Carbohidratos por diferencia desviación	Carbohidratos por diferencia calificación	Cenizas promedio	Cenizas desviación	Cenizas calificación	Fibra dietaria promedio	Fibra dietaria desviación	Fibra dietaria calificación
0,2	a	3,6	0,3	b	11,8		b	0,5	0,0	b			
	d	3,0		d	83,2		d	0,8		d			d
	d	15,8		d	29,9		d	2,9		d			
	d	26,3		d	33,0		d	3,0		d			
	d	0,2		d	16,7		d	0,6		d			
	d	0,5		d	32,5		d	0,6		d			
	d	0,3		d	29,4		d	0,4		d			
0,5	a	2,9	0,4	a	18,4		a	0,7	0,1	a	2,2	0,8	b
	d	0,0		d	73,5		d	0,6		d			
	c	0,0		c	15,3		c	0,1		c			
	a	20,2		a	7,1		b	2,6		a	1,7		a
	d	5,7		d	16,0		d	3,2		d			
2,5	a	23,3	1,3	a	0,0		d	3,1	0,3	a	0,0	0,0	a
0,3	a	22,1	0,8	a	3,9		b	3,7	0,1	a	2,8	0,3	a
	d	0,6		d	13,3		d	3,9		d	0,0		d
	c	12,2		c	45,5		c	3,0		c			
	d	2,5		d	20,3		d	2,6		d	0,8		d
	d	1,2		d	14,4		d	1,4		d			
	d	2,2		d	8,1		d	0,9		d			
	d	1,1		d	9,2		d	0,8		d			
	d	1,8		d	28,5		d	0,9		d			
	d	8,0		d	10,6		d	1,7		d			
	d	8,8		d	17,5		d	1,7		d			
	d	0,8		d	16,6		d	1,7		d			
	d	52,2		d	9,3		d	5,0		d	11,8		d
	c	0,8		c	54,0		c	2,4		c			
0,7	a	0,4	0,1	a	17,9		a	1,4	0,4	a	4,7	0,6	a
1,0	a*	1,7	0,2	a*	2,3	0,5	a*	0,2	0,1	a*	1,1	0,2	a*
0,0	a*	1,9	0,0	a*	1,7	0,4	a*	0,3	0,0	a*	1,3	0,0	a*
3,4	d*	1,1	0,0	d*	60,3	5,6	d*	3,8	0,2	d*			
	d	1,4		d	56,6		d	3,7		d			
	c	2,1		c	58,7		c	3,4		c			
	d	1,7		d	56,2		d	4,0		d			
	d	1,5		d	54,4		d	3,4		d			
	d	1,2		d	59,3		d	3,5		d			d
1,1	a	0,3	0,1	a	7,1		a	1,7	0,4	a	7,6	0,5	a
	c	1,4		c	55,4		c	3,7	0,4	c			
0,5	c*	0,9	0,1	c*	60,6	1,1	c*	4,2	0,6	c*			
	d	1,2		d	57,9		d	3,5		d			
	d	1,3		d	52,2		d	3,7		d			
	c	2,2	0,1	c	58,6		c	4,0		c			
	d	1,3		d	52,5		d	3,8		d			
	c	0,4		c	27,2		c	1,9		c			
0,7	a	0,4	0,2	a	25,5		a	1,8	0,3	a			
	c	5,5		c	55,7		c	2,8		c			
1,0	a	1,4	0,4	a	9,5		a	1,4	0,2	a	7,0	1,3	a
	c	1,8		c	49,8		c	2,9		c			
	d	0,3		d	18,3		d	1,3		d			

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	N	Energía (kcal)	Energía (kj)	Humedad promedio	Humedad desviación	Humedad calificación	Proteína promedio
T	956	T. Leguminosas y derivados	Harina de frijol mungo	I	371	1551	5,6		c	29,0
	957	T. Leguminosas y derivados	Harina de soya	26	535	2238	7,8	0,2	c*	41,0
B701	958	T. Leguminosas y derivados	Lenteja	6	325	1362	12,6		c	23,5
B714	959	T. Leguminosas y derivados	Lenteja real	I	338	1417	11,8		d	25,3
T202	960	T. Leguminosas y derivados	Lenteja, cocida	>5	49	204	80,6	1,1	a	5,1
B762	961	T. Leguminosas y derivados	Maní	I	625	2618	4,8		d	27,3
B774	962	T. Leguminosas y derivados	Maní tostado	I	630	2639	2,7		d	25,9
	963	T. Leguminosas y derivados	Nuez de Brasil	I	689	2884	3,6	1,4	d*	13,4
	964	T. Leguminosas y derivados	Soya	>15	406	1698	9,3	0,2	b*	32,1
T	965	T. Leguminosas y derivados	Soya, afrecho	3	98	410	77,5	0,7	b	13,7
	966	T. Leguminosas y derivados	Soya, tostada y molida	3	393	1644	1,2		a	26,1
T	967	T. Leguminosas y derivados	Tofú	3	188	789	65,9		c	17,4

Tabla del análisis proximal de alimentos

Proteína desviación	Proteína calificación	Lípidos promedio	Lípidos desviación	Lípidos calificación	Carbohidratos por diferencia promedio	Carbohidratos por diferencia desviación	Carbohidratos por diferencia calificación	Cenizas promedio	Cenizas desviación	Cenizas calificación	Fibra dietaria promedio	Fibra dietaria desviación	Fibra dietaria calificación
	c	0,8		c	61,7		c	2,9		c			
15,9	c*	18,4	0,4	c*	51,2	17,5	c*	5,8	1,1	c*			
	c	0,6		c	56,5		c	2,4		c			
	d	0,8		d	57,5		d	3,4		d			
0,4	a	0,3	0,1	a	6,4		a	1,1	0,1	a	6,5	1,2	a
	d	51,0		d	14,3		d	2,6		d			
	d	50,4		d	18,3		d	2,7		d			b*
0,3	d*	63,5	4,5	d*	16,0	6,3	d*	3,5	0,1	d*	5,4		d*
3,9	b*	20,7	4,1	b*	22,7	6,6	b*	9,3	0,2	b*	2,8	1,7	b*
0,4	b	2,3	0,0	b	5,6	0,3	b	0,9	0,1	b			
	a	23,3		b	19,6		b	7,6		a	20,3		b
	c	11,5		c	3,9		c	1,4		c			

TABLA DE CONTENIDO DE MINERALES



Código FAO	Número de Identificación	GRUPO	NOMBRE	n	Calcio promedio	Calcio desviación	Calcio calificación	Hierro promedio	Hierro desviación	Hierro calificación	Sodio promedio	Sodio desviación	Sodio calificación	Fósforo promedio	Fósforo desviación	Fósforo calificación
A9	1	A. Cereales y derivados	Almojábana, bogotana	6	320		c	2,2		c				330		c
A10	2	A. Cereales y derivados	Almojábana, vallecaucana	6	500		c	2,2		c				340		c
	3	A. Cereales y derivados	Arepa de maíz amarillo, asado	I	4	7	d*	1,0	2,0	d*				26	9	d*
	4	A. Cereales y derivados	Arepa de maíz blanco trillado, asado	12	3	1	c*	0,6	0,3	c*				25	10	c*
A	5	A. Cereales y derivados	Arepa de maíz blanco, con sal	5	17	3	b	0,7	0,1	b	188	64	a	22	3	b
A	6	A. Cereales y derivados	Arepa de maíz blanco, sin sal	4	19	9	a	0,5	0,4	a	121	21	b	24	7	a
A	7	A. Cereales y derivados	Arepa de maíz, asado	I				1,5		c	270		c	50		c
A25	9	A. Cereales y derivados	Arepa, frita	I	2		d	0,4		d				18		d
A34	10	A. Cereales y derivados	Arroz blanco, cocido	6	10	1	a	0,3	0,0	a	409	27	a	37	1	a
A34	11	A. Cereales y derivados	Arroz blanco, crudo	55	13	5,0	b	0,8	0,0	b	17,29	4,5	b	140		c
A61	12	A. Cereales y derivados	Arroz integral, crudo	6	10		c	2,0		c				380		c
A	13	A. Cereales y derivados	Arroz, de primera calidad, crudo	10							12		b			
A	14	A. Cereales y derivados	Avena en hojuelas	5	86	14	a	3,7	0,4	a	9	1	b	320	12	a
A90	15	A. Cereales y derivados	Avena importada, crudo	6	56		c	5,2		c	21	8	c	450		c
A	16	A. Cereales y derivados	Avena nacional, crudo	6	55		c							320		c
A	17	A. Cereales y derivados	Avena nacional, crudo, molida	2	91		c	8,4		c	26		c	440		c
A	18	A. Cereales y derivados	Brownie cubierto con chocolate	6	124		b	3,2		b	69		b			
A	19	A. Cereales y derivados	Brownie, con cubierta de chocolate, relleno de arequipe	6	154		b	2,4		b	14		b			
A129	20	A. Cereales y derivados	Cebada perlada	6	36		c	1,7		c				480		c
A	21	A. Cereales y derivados	Cebada, molida	6	45		c	4,2		c				380		c
A152	22	A. Cereales y derivados	Claro de maíz, cocido	I	1		d	0,0		d				3		d
A	23	A. Cereales y derivados	Croissant, horneado	3	39	3	a	2,9	0,1	a	953	22	a			
A154	24	A. Cereales y derivados	Cuchuco de cebada, triturado	I	36		d	1,7		d				480		d
A155	25	A. Cereales y derivados	Cuchuco de trigo, triturado	I	50		d	4,3		d				330		d
A	27	A. Cereales y derivados	Galleta	I	6		c	1,0		c						
A	28	A. Cereales y derivados	Galleta, con harina de guayaba	I	20		c	6,8		c						
A	32	A. Cereales y derivados	Galleta, de soda	3	38	2	a	6,5	0,2	a	1342	61	a	145	4	a
A	33	A. Cereales y derivados	Galleta, dulce	3	38	2	a	4,2	0,3	a	732	29	a	122	3	a
A	34	A. Cereales y derivados	Galleta, dulce, con relleno	3	36	4	a	3,6	0,3	a	723	44	a			
A	35	A. Cereales y derivados	Galleta, dulce, wafer	3	21	0	a	3,0	0,2	a	576	52	a			
A	39	A. Cereales y derivados	Harina de arroz	I	8		c	1,0		c				146		c
A	40	A. Cereales y derivados	Harina de centeno de primera	6	50		c	1,5		c				180		c
A	42	A. Cereales y derivados	Harina de maíz amarillo, grano trillado	6	18		c	2,7		c				276		c
A	43	A. Cereales y derivados	Harina de maíz blanco, grano trillado	6	18		c	2,7		c				248		c
A	44	A. Cereales y derivados	Harina de maíz, extra cruda	I	11		d	2,4		d				190		d
A	45	A. Cereales y derivados	Harina de maíz, extra tostada	3	22	18	c	4,1	3,8	c	420	0	b	194	47	c
A	46	A. Cereales y derivados	Harina de pulimento de arroz	6	65		c	10,6		c				541		c
A	47	A. Cereales y derivados	Harina de trigo	3	22	0	b	1,7	0,2	b	190	1	b	170	1	b
A	48	A. Cereales y derivados	Harina de trigo, de primera	6	30		c	2,7		c				140		c
A	49	A. Cereales y derivados	Harina de trigo, de segunda	6	50		c	4,3		c				330		c
A	50	A. Cereales y derivados	Harina de trigo, de tercera	12	88	11	c*	6,3	1,8	c*				480	42	c*
A	52	A. Cereales y derivados	Harina de trigo, integral	3	48	1	b	4,0	0,4	b	400	1	b	390	1	b
	53	A. Cereales y derivados	Harina de trigo, para panificación	3	31	2	a	6,3	0,6	a	1	0	a			
A292	54	A. Cereales y derivados	Hojaldre, horneado	I	14		d	2,4		d				43		d
A146	55	A. Cereales y derivados	Hojuelas de maíz	6	11		c	1,3		c				58		c
	56	A. Cereales y derivados	Maíz amarillo, pulverizado	I	7	2	d*	2,3	0,8	d*				270	133	d*
A323	57	A. Cereales y derivados	Maíz amarillo, trillado	6	7		c	2,1		c				310		c
A331	58	A. Cereales y derivados	Maíz blanco	I	4		d	1,1		d				71		d
A	59	A. Cereales y derivados	Maíz blanco, trillado	8	11	4	b*	10,0	2,8	b*	7	1	b*	30	1	b*

Tabla de contenido de minerales

Yodo promedio	Yodo desviación	Yodo calificación	Flúor promedio	Flúor desviación	Flúor calificación	Zinc promedio	Zinc desviación	Zinc calificación	Manganeso promedio	Manganeso desviación	Manganeso calificación	Magnesio promedio	Magnesio desviación	Magnesio calificación	Potasio promedio	Potasio desviación	Potasio calificación
						0,2	0,1	a	0,1	0,0	a	10	2	a	55	15	a
						0,2	0,0	a	0,0	0,0	b	10	1	b	33	2	b
									0,2		c	20		c	220		c
						0,7	0,0	a	0,3	0,0	a	9	0	a	34	3	a
			0,83	0,11	b	1,86	0,52	b							52,4	12,43	a
															120		b
						2,0	0,2	a	3,4	0,4	a	92	7	a	307	2	a
															222	40	c
									0,4		c	132		c	196		c
												64	6	a	363	13	a
						0,7	0,1	a	0,5	0,0	a	23	1	a	226	117	a
						0,7	0,0	a	0,4	0,0	a	17	1	a	217	163	a*
															331	30	a*
												3	0	a	387	20	a*
						3,3	0,2	b	0,9	0,2	b	28	0	b	340	0	b
						2,9	0,3	b	1,5	0,1	B	14	0	b	190	1	b
						4,7	0,5	b	3,5	0,4	B	26	1	b	500	1	b
						1,1	1,0	a				49	4	a	119	10	a
												5		d	92		d
															3	1	b*

Código FAO	Número de Identificación	GRUPO	NOMBRE	n	Calcio promedio	Calcio desviación	Calcio calificación	Hierro promedio	Hierro desviación	Hierro calificación	Sodio promedio	Sodio desviación	Sodio calificación	Fósforo promedio	Fósforo desviación	Fósforo calificación
A352	61	A. Cereales y derivados	Maíz maravilla	I	60		d	3,0		d				62		d
A353	62	A. Cereales y derivados	Maíz mijo	6	27		c	2,0		c				240		c
A357	63	A. Cereales y derivados	Maíz mute, cocido	6	13		c	0,6		c				53		c
A	64	A. Cereales y derivados	Maíz opaco	12	12	2	b*	10,0	2,8	b*	12	3	b*	28	6	b*
A343	66	A. Cereales y derivados	Maíz pira	6	12		c	0,8		c				120		c
	67	A. Cereales y derivados	Maíz porva	I	5	4	d*	2,5	3,0	d*				14	2	d*
A343	68	A. Cereales y derivados	Maíz tierno	6	12		c	0,8		c				120		c
A383	69	A. Cereales y derivados	Masa de maíz	I	8		d	4,6		d				12		d
	70	A. Cereales y derivados	Mogolla	>6	33	14	d*	2,5		c				124	48	d*
A	71	A. Cereales y derivados	Mogolla integral	6	40		b	6,0		b	1		b			
A403	72	A. Cereales y derivados	Mojicón	I	25		d	0,5		d				66		d
A	73	A. Cereales y derivados	Pan	I	62		c	4,2		c						
A	74	A. Cereales y derivados	Pan blanco	6	88		b	3,0		b	14		b	122	3	b*
A424	76	A. Cereales y derivados	Pan de centeno	6	50		c	4,0		c				150		c
A428	77	A. Cereales y derivados	Pan de dulce	I	31		d	3,0		d	203	4	a	88		d
A	78	A. Cereales y derivados	Pan de leche	6	5		b	137,0		b	87		b			
A432	79	A. Cereales y derivados	Pan de queso	I	214		d	2,0		d				275		d
A434	80	A. Cereales y derivados	Pan de sal	I	36		d	4,0		d				99		d
A	82	A. Cereales y derivados	Pan francés	3	77	5	a	5,5	0,2	a	1392	101	a	126	3	a
A444	84	A. Cereales y derivados	Pan integral	6	50		c	4,5		c	448	13	a	220		c
A	85	A. Cereales y derivados	Pan molde	3	142	40	a	5,5	0,4	a	1183	111	a			
A	86	A. Cereales y derivados	Pan, con harina de guayaba, horneado	I	163		c	5,5		c						
A417	90	A. Cereales y derivados	Pandebono	I	450		d	7,3		d				221		d
A481	91	A. Cereales y derivados	Pasta alimenticia	I	21		d	1,0		d				52		d
A482	92	A. Cereales y derivados	Pasta alimenticia de semolina	6	25		c	3,7		c				120		c
A483	93	A. Cereales y derivados	Pasta alimenticia enriquecida	6	25		c	3,9		c				120		c
A	94	A. Cereales y derivados	Pasta alimenticia, cocido	3	20	2	a	5,8	0,2	a	539	21	a			
A	95	A. Cereales y derivados	Pasta con huevo, cocido	3	33	3	a	3,3	0,3	a	563	26	a			
A	97	A. Cereales y derivados	Pasta fina	3	30	0	b	2,9	0,3	b	450	0	b	170	1	b
A	100	A. Cereales y derivados	Ponque blanco, con cobertura de chocolate	6	26		b	1,5		b	54		b			
A	101	A. Cereales y derivados	Ponque blanco, con crema blanca y cubierta de chocolate	6	30		b	1,0		b	2		b			
A	102	A. Cereales y derivados	Ponque negro, con crema de chocolate y cubierto de chocolate blanco, con chips de chocolate	6	4		b	55,0		b	21		b			
A	103	A. Cereales y derivados	Ponque, con uvas pasas	6	53		b	0,5		b	2		b			
A505	104	A. Cereales y derivados	Quinua	I	55		d	8,4		d				354		d
A522	105	A. Cereales y derivados	Roscas de cuajada y maíz	I	372		d	1,3		d				220		c
A524	106	A. Cereales y derivados	Roscas de maíz	I	33		d	5,1		d				108		d
A523	107	A. Cereales y derivados	Roscas de trigo	I	41		d	4,0		d				110		d
A	108	A. Cereales y derivados	Roscón, con arequipe	3	58	1	a	3,8	0,3	a	757	37	a			
A	109	A. Cereales y derivados	Roscón, con bocadillo	3	36	1	a	4,0	1,0	a	606	39	a			
A536	110	A. Cereales y derivados	Semolina	6	21		c	0,6		c				82		c
A537	111	A. Cereales y derivados	Semolina enriquecida	6	20		c	2,4		c				93		c
A	114	A. Cereales y derivados	Tostada	18	40	7	b*	1,6	0,5	b*	145	68	b*	139		d
A	115	A. Cereales y derivados	Trigo amazónico	3	12		a	11,0		a	12		a			
A551	116	A. Cereales y derivados	Trigo blando	6	50		c	4,2		c				280		c
	119	B. Verduras, hortalizas y derivados	Acetuna, pulpa	I	22		d	0,3		d	42		d			
B20	120	B. Verduras, hortalizas y derivados	Acetunas, encurtido	I	36		d	1,7		d				5		d

Código FAO	Número de Identificación	GRUPO	NOMBRE	n	Calcio promedio	Calcio desviación	Calcio calificación	Hierro promedio	Hierro desviación	Hierro calificación	Sodio promedio	Sodio desviación	Sodio calificación	Fósforo promedio	Fósforo desviación	Fósforo calificación
B23	121	B. Verduras, hortalizas y derivados	Acelga, tallos, cruda	6	31		c	0,8		c				14		c
B30	122	B. Verduras, hortalizas y derivados	Acelgas, hojas, cruda	6	112		c	2,9		c				52		c
B140	124	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ahuyama C. máxima, sin cáscara, cruda	6	26		c	0,3		c				87		c
B	125	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ahuyama C. mixta, sin cáscara, cruda	I	70		c	20,2		c				25		c
B	126	B. Verduras, hortalizas y derivados	Auyama, cocida	5	14	4	a	0,1	0,1	a	167	63	a	24	3	a
B52	127	B. Verduras, hortalizas y derivados	AjÍ chivato, pulpa	6	70		c	1,1		c				78		c
B59	128	B. Verduras, hortalizas y derivados	AjÍ pimiento rojo	6	29		c	1,0		c				65		c
B66	129	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ajo	6	40		c	1,3		c				135		c
B76	130	B. Verduras, hortalizas y derivados	Alcachofas, cruda	6	47		c	0,9		c				66		c
B79	131	B. Verduras, hortalizas y derivados	Alcaparras, encurtido	I	66		d	4,2		d				8		d
B	132	B. Verduras, hortalizas y derivados	Algarrobo, crudo	3	91	5	b	5,0	1,0	b	740	12	b	39	4	b
B	133	B. Verduras, hortalizas y derivados	Amaranto, hojas, seco	I	3		c	0,1		c				0		c
B104	134	B. Verduras, hortalizas y derivados	Apio, tallo, crudo	11	42	29	b*	0,4	0,2	b*	156	52	a	33	0	b*
B	135	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	22	31	1	d*	0,9	0,2	d*	1	0	b	94	13	d*
B	136	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arracacha blanca, cruda	14	23		c	1,1		c	1	0	b	40		c
B	137	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arracacha morada, cruda	20	25	1	c	0,8	0,1	c	0	0	b	68		c
B125	138	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arveja verde, cocida	6	19	2	a	1,5	0,2	a	179	30	a	112	15	a
B125	139	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arveja verde, cruda	I	36		d	2,4		d				110		d
B364	140	B. Verduras, hortalizas y derivados	Balú, crudo	6	16		c	1,2		c				78		c
B167	141	B. Verduras, hortalizas y derivados	Batata, sin cáscara, crudo	6	25		c	0,4		c				40		c
B169	143	B. Verduras, hortalizas y derivados	Berenjena, sin cáscara, crudo	6	17		c	0,4		c				29		c
B177	144	B. Verduras, hortalizas y derivados	Berro, hojas, crudo	6	195		c	2,0		c				46		c
B	145	B. Verduras, hortalizas y derivados	Bore, cormo, crudo	4	15	1	b	5,3	1,9	b	7	0	b	188	13	b
B187	146	B. Verduras, hortalizas y derivados	Brócoli, crudo	6	106		c	1,1		c				137		c
B221	147	B. Verduras, hortalizas y derivados	Calabaza, sin cáscara, cruda	6	13		c	0,3		c				29		c
B	148	B. Verduras, hortalizas y derivados	Candia, crudo	I	0		c	0,0		c				0		c
B254	149	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cardos, crudo	6	39		c	0,4		c				23		c
	150	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla cabezona	6	64		c	0,7		c				40		c

Código FAO	Número de Identificación	GRUPO	NOMBRE	n	Calcio promedio	Calcio desviación	Calcio calificación	Hierro promedio	Hierro desviación	Hierro calificación	Sodio promedio	Sodio desviación	Sodio calificación	Fósforo promedio	Fósforo desviación	Fósforo calificación
B271	152	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla junca, hojas	6	27		c	0,4		c				31		c
B270	153	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla junca, tallos	6	35		c	0,5		c				31		c
B284	154	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla puerro, tallo	6	86		c	0,8		c				51		c
B	156	B. Verduras, hortalizas y derivados	Champiñón, crudo	I	6	8	a*	27,4		b	8		c	25		c
B428	157	B. Verduras, hortalizas y derivados	Chugua, pulpa con cáscara	6	15		c	0,4		c				57		c
	158	B. Verduras, hortalizas y derivados	Chugua, pulpa sin cáscara	6							11	0	b*	0	0	b*
B300	159	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cilantro, hojas	6	260		c	7,4		c				135		c
B320	161	B. Verduras, hortalizas y derivados	Coliflor, crudo	6	44		c	0,7		c				70		c
B327	162	B. Verduras, hortalizas y derivados	Colinabo, sin cáscara, crudo	6	33		c	0,2		c				57		c
B	163	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cubio amarillo, crudo	3						b	117	2	b	0	0	b
B	164	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cubio blanco, crudo	3							20	1	b	0	0	b
B	165	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cubio, crudo	3	7		c	1,6		c				38		c
B	166	B. Verduras, hortalizas y derivados	Culantro, hojas	I	2		c	0,1		c				0		c
B	169	B. Verduras, hortalizas y derivados	Espinaca, cocida	5	101	13	a	1,9	0,3	a	266	82	a	35	2	a
B	170	B. Verduras, hortalizas y derivados	Espinaca, cruda	10	123	6	b*	2,4	1,7	b*	66	3	b	42	8	b*
B575	171	B. Verduras, hortalizas y derivados	Guascas, hojas	6	245		c	7,1		c				45		c
B299	172	B. Verduras, hortalizas y derivados	Guatíla, sin cáscara, cruda	6	15		c	0,9		c				23		c
B576	173	B. Verduras, hortalizas y derivados	Guisantes	6	44		c	1,4		c				54		c
T	174	B. Verduras, hortalizas y derivados	Habichuela, cocida	5	33	4	a	0,6	0,0	b	248	70	a	30	9	a
B930	175	B. Verduras, hortalizas y derivados	Habichuela, cruda	6	60		c	1,0		c				54		c
B	176	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ibia crema, sin cáscara	3							7	0	b	0	0	b
B	177	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ibia rosada, sin cáscara	3							8	0	b	0	0	b
B665	178	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ibia, con cáscara	6	8		c	0,5		c				42		c
	179	B. Verduras, hortalizas y derivados	Lechuga común	12	44	0	b*	0,9	0,1	b*	6	3	a	27	15	b*
B698	180	B. Verduras, hortalizas y derivados	Lechuga romana	6	30		c	1,6		c				30		c
B794	181	B. Verduras, hortalizas y derivados	Nabo, crudo	6	41		c	0,5		c				29		c
B803	182	B. Verduras, hortalizas y derivados	Nacuma	6	100		c	1,0		c				100		c
B	183	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame aéreo, hojas	I	0		c	0,0		c				0		c

Tabla de contenido de minerales

Yodo promedio	Yodo desviación	Yodo calificación	Flúor promedio	Flúor desviación	Flúor calificación	Zinc promedio	Zinc desviación	Zinc calificación	Manganeso promedio	Manganeso desviación	Manganeso calificación	Magnesio promedio	Magnesio desviación	Magnesio calificación	Potasio promedio	Potasio desviación	Potasio calificación
						0,9	0,0	a*	26,0		c	9		c			
															577		d*
						0,3	0,1	b*									
						0,5	0,1	b				0	0	b	0	0	b
						0,4	0,1	b				0	0	b	0	0	b
									0,4		c	38		c			
						0,7	0,2	a	0,3	0,0	a	41	3	a	427	60	b
						1,0	0,2	a	0,3	0,2	a	130	10	b	474	40	b
						0,2	0,0	a	0,3	0,1	a	15	2	a	149	8	a
						0,1	0,1	b				0	0	b	0	0	b
						1,0	0,1	b				0	0	b	0	0	b
						0,3	0,1	a	0,1	0,1	a	6	1	a	143	24	a
									0,0		c	0		c			

Código FAO	Número de Identificación	GRUPO	NOMBRE	n	Calcio promedio	Calcio desviación	Calcio calificación	Hierro promedio	Hierro desviación	Hierro calificación	Sodio promedio	Sodio desviación	Sodio calificación	Fósforo promedio	Fósforo desviación	Fósforo calificación
B	184	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame espino, con cáscara, crudo	2	5	0	c	1,7	0,0	c				30	1	c
B	185	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame espino, sin cáscara, crudo	1	4		c	0,9		c				31		b
B809	186	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame, con cáscara, crudo	6	8		c	2,4		c				41		c
B	188	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame, sin cáscara, crudo	2	7	1	c	1,9	0,0	c				35	3	c
B825	189	B. Verduras, hortalizas y derivados	Palmito, tallo, crudo	6	40		c	4,4		c				144		c
	190	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa común, con cáscara, cocida	2	3	1	a	0,4	0,0	a	0	0	a	30	5	a
B845	191	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa común, con cáscara, cruda	6	70		c	0,5		c				40		c
B844	192	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa común, sin cáscara, cruda	6	4		c	1,1		c				26		c
	193	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa criolla, con cáscara, cocida	11	4	2	a*	0,5	0,0	a*	2	3	a*	41	5	a*
B	194	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa criolla, con cáscara, cruda	15	1	1	b*	1,0		c	18		b	36	10	b*
B	196	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa criolla, sin cáscara, seca	10	8	1	b			b				170	9	b
	199	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa pastusa, con cáscara, cocida	6	6	0	a	1,0	0,1	a	49	6	a			
	200	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa pastusa, con cáscara, cruda	5							14		b			
	201	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa pastusa, sin cáscara, cocida	6	6	1	a	0,8	0,1	a	178	9	a			
B	202	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa pastusa, sin cáscara, cruda	31	8	2	a	0,8	0,3	a	10	1	b*	40	9	b
B871	203	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa rizoma, sin cáscara, cruda	1	7		d	0,6		d				54		d
	204	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa sabanera, con cáscara, cocida	6	8	0	a	1,5	0,1	a	45	2	a			
	205	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa sabanera, con cáscara, frita	6	14	0	a									
	206	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa sabanera, sin cáscara, cocida	6	7	0	a	0,8	0,1	a	207	7	a			
	207	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa sabanera, sin cáscara, frita	6	8	0	a	1,4	0,1	a	18	0	a			
B880	209	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pepino cohombro, sin cáscara	6	51		c	0,7		c				18		c
B885	213	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pepino, crudo	3	7	5	b	1,7	0,2	b	4	1	b	24	0	b
B891	214	B. Verduras, hortalizas y derivados	Perejil	6	11		c	0,6		c				32		c
B917	215	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pimentón rojo	6	237		c	3,9		c				58		c
B919	216	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pimentón verde	6	11		c	0,7		c				31		c
B	217	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano África, maduro, crudo	1	40		c	1,8		c	50		c			
B	218	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano África, verde, crudo	1	30		c	12,8		c	30		c			
B319	219	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano colí, crudo	6	4		c	0,3		c				38		c

Tabla de contenido de minerales

Yodo promedio	Yodo desviación	Yodo calificación	Flúor promedio	Flúor desviación	Flúor calificación	Zinc promedio	Zinc desviación	Zinc calificación	Manganeso promedio	Manganeso desviación	Manganeso calificación	Magnesio promedio	Magnesio desviación	Magnesio calificación	Potasio promedio	Potasio desviación	Potasio calificación
						0,3	0,0	a	0,1	0,0	a	22	4	a	438	10	a
						0,4	0,1	a*	0,3	0,2	a*	21	0	a*	482	7	a*
															999	14	b*
						0,4	0,0	a	0,2	0,0	a				387	9	a
															1961		b
						0,4	0,0	a	0,1	0,0	a	33	2	a	375		b
			0,24	0,07	b	0,5	0,13	b							778		a*
						0,3	0,0	a	0,2	0,0	a	28	1	a	497	4	a
						0,6	0,0	a	0,5	0,0	a	37	0	a	741	2	a
						0,4	0,0	a	0,2	0,0	a	16	0	a	274	3	a
						0,6	0,1	a	0,4	0,0	a	40	1	a	696	7	a
												10	1	B	68	2	b
0,38		c	0,04		c	80		c	73		c						
0,50		c	0,01		c	70		c	62		c						

Código FAO	Número de Identificación	GRUPO	NOMBRE	n	Calcio promedio	Calcio desviación	Calcio calificación	Hierro promedio	Hierro desviación	Hierro calificación	Sodio promedio	Sodio desviación	Sodio calificación	Fósforo promedio	Fósforo desviación	Fósforo calificación
B	220	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano dominico, maduro, crudo	1	12		c	7,3		c	10,00		c			
B	221	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano dominico, verde, crudo	1	20		c	3,1		c	10,00		c	31		c
B143	222	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano espermó, crudo	6	10		c	0,5		c				30		c
	223	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón, maduro, cocido	6	9	0	a	0,3	0,0	a				18	1	a
	224	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón, maduro, frito	6				0,8	0,0	a				33	2	a
B	225	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón, maduro, crudo	16							33	5	b*			
	226	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón, verde, cocido	6	7	0	a	0,5	0,0	a	274	6	a	22	2	a
	227	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón, verde, frito	6	15	2	a	0,8	0,0	a	13		a	42	4	a
B	228	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón, verde, crudo	22	8	4	c*	0,5	0,1	c*	26	10	b*	21	13	c*
B780	229	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano maritú, maduro, crudo	6	10		c	0,5		c				22		c
C490	230	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano popocho, verde, crudo	6	6		c	0,4		c				40		c
B963	232	B. Verduras, hortalizas y derivados	Rábano rojo, con cáscara	6	8		c	0,6		c				24		c
B976	233	B. Verduras, hortalizas y derivados	Remolacha, cocida	5	17	5	a	1,2	0,3	a	58	9	a	45	5	a
B976	234	B. Verduras, hortalizas y derivados	Remolacha, sin cáscara, cruda	6	32		c	0,8		c				24		c
B999	235	B. Verduras, hortalizas y derivados	Repollitas de Bruselas	6	18		c	1,0		c				28		c
	238	B. Verduras, hortalizas y derivados	Repollo, hojas frescas	18	44	8	b*	0,8	0,4	b*	34	4	a	40	16	b*
B1011	239	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ruibarbo, tallo	6	344		c	1,4		c				46		c
B1016	240	B. Verduras, hortalizas y derivados	Salsifí	6	8		c	0,9		c				10		c
B305	241	B. Verduras, hortalizas y derivados	Tallos o col	6	60		c	1,2		c				43		c
	243	B. Verduras, hortalizas y derivados	Tomate Chonto, pulpa, escaldado	6	12	0	a	0,7	0,0	a	7	0	a	22	1	a
B1047	244	B. Verduras, hortalizas y derivados	Tomate, pulpa	6	456		c	1,5		c				52		c
B	247	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca, cocida	5	16	3	a	0,5	0,1	a	144	21	a	45	1	b
B	248	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca, dorada	5	20	1	b	0,9	0,3	b	179	40	a	52	17	a
B	249	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca, cruda	12	7		c	0,7		c	30	8	c	19		c
	250	B. Verduras, hortalizas y derivados	Zanahoria, cocida	6	30	10	a	0,5	0,1	a	28	23	a	19	1	a
B1125	251	B. Verduras, hortalizas y derivados	Zanahoria, cruda	6	27		c	0,4		c	35	1	a	35		c
	252	C. Frutas y derivados	Aguacate hass, maduro, pulpa	3	8	1	a				0	0	a	12	5	a
C	253	C. Frutas y derivados	Aguacate lorena, maduro, pulpa	6	10		c	0,4		c				40		c
C	256	C. Frutas y derivados	Anón amazónico, maduro, pulpa	3	35	1	a	6,6	0,8	a	8	1	a			
C27	257	C. Frutas y derivados	Anón, maduro, pulpa sin semillas	6	10		c	0,4		c				40		c
C	259	C. Frutas y derivados	Arazá, pulpa	6	4	1	a*	0,8	0,1	a*	28	23	a*			

Tabla de contenido de minerales

Yodo promedio	Yodo desviación	Yodo calificación	Flúor promedio	Flúor desviación	Flúor calificación	Zinc promedio	Zinc desviación	Zinc calificación	Manganeso promedio	Manganeso desviación	Manganeso calificación	Magnesio promedio	Magnesio desviación	Magnesio calificación	Potasio promedio	Potasio desviación	Potasio calificación
0,80		c	0,3		c	10		c	10		c						
0,80		c	0,3		c	20		c	20		c						
						0,2	0,0	a	0,2	0,0	a	34	1	a	396	5	a
						0,3	0,0	a	0,2	0,0	a	35	0	a	434	22	a
															593	185	b*
						0,2	0,0	a	0,1	0,0	a	25	1	a	277	4	a
						0,2	0,0	a	0,3	0,0	a	53	6	a	615	10	a
															627	6	b*
						0,5	0,1	a	0,3	0,1	a	23	4	a	377	57	a
						0,6	0,4	a	0,1	0,0	a	16	2	a	246	27	a
						0,4	0,0	a	0,1	0,0	a	10	0	a	201	9	a
						0,6	0,4	a	0,1	0,0	a	16	4	a	289	29	a
						0,4	0,3	a	0,1	0,0	a	21	5	a	325	60	a
															186	87	c
						0,4	0,3	a	0,2	0,0	a	11	4	a	265	70	a
						0,4	0,1	a	0,4	0,1	a	10	1	a	235	9	a
												9	3	a	143	4	a
						1,7	0,2	a				62	8	a	676	16	a
						0,4	0,1	a*				14	5	a*	222	114	a*

Código FAO	Número de Identificación	GRUPO	NOMBRE	n	Calcio promedio	Calcio desviación	Calcio calificación	Hierro promedio	Hierro desviación	Hierro calificación	Sodio promedio	Sodio desviación	Sodio calificación	Fósforo promedio	Fósforo desviación	Fósforo calificación
C32	260	C. Frutas y derivados	Árbol del pan, pulpa, cocido	6	29		c	1,0		c				37		c
	263	C. Frutas y derivados	Asai, pulpa, liofilizado	5	228	0	a	8,4	0,3	a	225	0	a			
	264	C. Frutas y derivados	Babaco, maduro, pulpa	1	46		d	0,7		d	10		d			
	265	C. Frutas y derivados	Babaco, pintón, pulpa	1	33		d	0,3		d	5		d			
	266	C. Frutas y derivados	Babaco, verde, pulpa	1	76		d	1,7		d	16		d			
H67	267	C. Frutas y derivados	Badea, maduro, pulpa, jugo	6	10		c	0,6		c				22		c
C50	268	C. Frutas y derivados	Banano bocadillo, pulpa	6	5		c	0,4		c				26		c
C	269	C. Frutas y derivados	Banano común, maduro, pulpa	I	8	3	a*	0,9	0,2	a*	3	0	b*	27	17	a*
C52	270	C. Frutas y derivados	Banano manzano, maduro, pulpa	6	6		c	0,4		c				29		c
C53	271	C. Frutas y derivados	Banano pacífico, maduro, pulpa	6	6		c	0,4		c				22		c
C	272	C. Frutas y derivados	Borojó, maduro, pulpa	I	51	29	c*	6,9	4,0	c*	8	5	c*			
C61	273	C. Frutas y derivados	Breva madura, fruto entero, cruda	6	25		c	0,4		c				24		c
C62	274	C. Frutas y derivados	Breva verde, fruto entero, cruda	6	68		c	0,5		c				34		c
L5	275	C. Frutas y derivados	Cacao, tostado, molido	6	130		c	5,8		c				500		c
C68	276	C. Frutas y derivados	Caimo morado, maduro, pulpa	6	30		c	0,5		c				20		c
C	277	C. Frutas y derivados	Carambolo, maduro, fruto entero	5	7	1	b	0,5	0,1	b	6	1	b	28	10	b
	279	C. Frutas y derivados	Carambolo, pulpa, pintón	I	40		d	2,7		d	0		d			
	280	C. Frutas y derivados	Carambolo, pulpa, verde	I	32		d	3,7		d	1		d			
C	281	C. Frutas y derivados	Carambolo, maduro, fruto entero, deshidratado	2	34	6	b	2,9	0,4	b	1	0	b			
C	282	C. Frutas y derivados	Carambolo, pintón, fruto entero, deshidratado	2	40	2	b	2,7	0,4	b	0	0	b			
C	283	C. Frutas y derivados	Carambolo, verde, fruto entero, deshidratado	2	32	19	b	3,7	0,8	b	1	0	b			
C86	284	C. Frutas y derivados	Cereza, maduro, pulpa	6	40		c	1,0		c				30		c
C118	286	C. Frutas y derivados	Champa, maduro, pulpa	6	20		c	0,5		c				15		c
	287	C. Frutas y derivados	Chirimoya, maduro, pulpa	I	7	7	d*				0	0	d*	36	0	d*
C	288	C. Frutas y derivados	Chontaduro amazónico, pulpa	3	4	2	a	3,0	0,4	a	165	16	a			
C	289	C. Frutas y derivados	Chontaduro, maduro, pulpa	3	81	5	b	7,0	1,4	b	22	3	b	359	4	b
C64	290	C. Frutas y derivados	Chontaduro, pulpa, escaldado	6	23		c	0,7		c				47		c
C126	291	C. Frutas y derivados	Chupa, maduro, pulpa	6	38		c	1,0		c				83		c
C88	292	C. Frutas y derivados	Citrón, pulpa	6	66		c	0,3		c				17		c
C	293	C. Frutas y derivados	Círuela, maduro, pulpa	3							500		c	1		c
C96	294	C. Frutas y derivados	Círuelo, maduro, pulpa	6	17		c	0,4		c				24		c
C	295	C. Frutas y derivados	Coco, deshidratado	I	80		c	434,4		c	66		c			
C	296	C. Frutas y derivados	Coco, escaldado y deshidratado	I	240		c	187,6		c	25		c			
C108	297	C. Frutas y derivados	Coco, maduro, pulpa	6	7		c	1,3		c				80		c
C115	298	C. Frutas y derivados	Curuba, maduro, pulpa	12	7	2	a*	1,0		a*	85		a*	24	5	a*
C129	299	C. Frutas y derivados	Dátil, maduro, fruto entero	I	57		d	0,9		d				45		d
	300	C. Frutas y derivados	Durazno, maduro, pulpa	12	9	1	c*	0,6	0,3	c*				32	4	c*
C147	301	C. Frutas y derivados	Feijoa, maduro, fruto entero	I	41	7	c	1,9	1,7	c				16		d
C149	302	C. Frutas y derivados	Fresa, maduro, fruto entero	12	21	7	b*	1,4	0,7	b*	4	2	a	26	1	b*
C172	304	C. Frutas y derivados	Granada, maduro, pulpa	6	13		c	0,5		c				26		c
H71	305	C. Frutas y derivados	Granadilla, madura, pulpa	12	12	5	b*	0,9	0,1	b*	20	11	a	50	20	b*
C181	306	C. Frutas y derivados	Guama, maduro, pulpa	6	38		c	0,8		c				13		c
C185	307	C. Frutas y derivados	Guanábana, pulpa	13	11	14	b*	0,2	0,1	b*	9	5	b*	12	9	b*
C196	309	C. Frutas y derivados	Guayaba, maduro, pulpa	6	17		c	0,7		c	11		b	30		c
C	309	C. Frutas y derivados	Guayaba, maduro, pulpa	I	13	3	b*	0,8	0,4	b*	16	6	b*	33	28	b*
C	309	C. Frutas y derivados	Guayaba, maduro, pulpa	6	5	1	a	0,2	0,2	a	3	1	a	5	1	a
C	310	C. Frutas y derivados	Guayaba, pintón, pulpa	10	4		b	0,3		b						
	311	C. Frutas y derivados	Gulupa, maduro, pulpa	8	9	9	a*	0,6	0,4	a*	7	11	a*	113	176	a*
C483	314	C. Frutas y derivados	Higo, maduro	6	4		c	0,5		c				39		c

Tabla de contenido de minerales

Yodo promedio	Yodo desviación	Yodo calificación	Flúor promedio	Flúor desviación	Flúor calificación	Zinc promedio	Zinc desviación	Zinc calificación	Manganeso promedio	Manganeso desviación	Manganeso calificación	Magnesio promedio	Magnesio desviación	Magnesio calificación	Potasio promedio	Potasio desviación	Potasio calificación
						20,6	0,1	a				202	1	a	429	0	a
															223		d
															224		d
															198		d
						0,2	0,1	a*	0,2	0,1	a*	29	7	a*	328	5	b*
						1,5	0,9	c*	1,0	0,6	c*	38	22	c*	464	266	c*
															91	5	b
												92		d	1165		d
												94		d	1170		d
												84	2	b	1080	118	b
												92	15	b	1165	262	b
												94	11	b	1170	101	b
												5	0	d*	31	0	d*
						0,7	0,2	a				26	5	a			
												100	2	b	620	28	b
									0,7		c	500		c			
															1165		c
															612		c
												8	3	a*	187	59	a*
						0,7		c	0,1		c	23		c			
						0,2	0,1	a	0,3	0,1	a	13	3	a	136	19	a
						0,8	0,1	a	0,1	0,0	a	25	8	a	480	83	b
						15,7	29,5	b*	0,1	0,1	b*	5	2	b*	57	24	b*
															1031		b
						0,3	0,1	a	0,1	0,1	a	12	1	a	337	240	b*
						0,0	0,0	a	0,2	0,0	a	2	1	a	55	16	a
												6		a*	107	3	a*

Código FAO	Número de Identificación	GRUPO	NOMBRE	n	Calcio promedio	Calcio desviación	Calcio calificación	Hierro promedio	Hierro desviación	Hierro calificación	Sodio promedio	Sodio desviación	Sodio calificación	Fósforo promedio	Fósforo desviación	Fósforo calificación
C214	317	C. Frutas y derivados	Icaco, maduro, pulpa	6	50		c	0,3		c				20		c
C239	319	C. Frutas y derivados	Lima, maduro, pulpa	6	28		c	0,3		c				10		c
	321	C. Frutas y derivados	Lulo, maduro, pulpa	13	10	2	a*	0,6		b	1	0	a	15	3	a*
C261	324	C. Frutas y derivados	Madroño, maduro, pulpa	6	10		c	0,3		c				21		c
C277	325	C. Frutas y derivados	Mamey, maduro, pulpa	6	20		c	0,4		c				15		c
C280	326	C. Frutas y derivados	Mamoncillo, maduro, pulpa	6	15		c	0,6		c				20		c
C283	327	C. Frutas y derivados	Mandarina, zumo	11	35	11	b*	0,3	0,1	b*	2	0	b	21	2	b*
	329	C. Frutas y derivados	Mango, maduro, pulpa	9	15	6	b*	0,5	0,4	b*	4	0	a	21	2	b*
C	330	C. Frutas y derivados	Mangosán, maduro, fruta entero	25	0	0	a	0,3	0,0	a						
C	331	C. Frutas y derivados	Mangostino, maduro, pulpa	I	7		c	1,6		c	2		c	12		c
C306	332	C. Frutas y derivados	Manzana, maduro, pulpa	6	16		c	0,3		c				10		c
C329	333	C. Frutas y derivados	Maracuyá, maduro, pulpa	I	9		d	1,7		d				21		d
C332	334	C. Frutas y derivados	Marañón, maduro, sin almendra	6	5		c	0,4		c				24		c
C333	335	C. Frutas y derivados	Marañón, nuez, escaldado	I	38		d	3,7		d				470		d
C341	338	C. Frutas y derivados	Melón, maduro, pulpa	18	11	2	b*	0,4	0,1	b*	7	3	a	17	3	b*
C354	339	C. Frutas y derivados	Mora de castilla, pulpa	I	42		d	1,7		d				10		d
	340	C. Frutas y derivados	Naranja, zumo	164	33	10	a*	1,3	1,3	a*	2	0	a*	20	3	a*
C	342	C. Frutas y derivados	Palmito de Chontaduro	2			c	0,1		c				1		c
	343	C. Frutas y derivados	Papaya, maduro, pulpa	10	24	1	b*	0,3	0,0	b*	5	2	b	9	3	b*
	345	C. Frutas y derivados	Papayuela, maduro, pulpa	6	10		c	0,3		c				11		c
C512	346	C. Frutas y derivados	Patilla, maduro, pulpa	6	4		c	0,3		c				5		c
C424	347	C. Frutas y derivados	Pera, maduro, pulpa	11	8	3	b*	0,4	0,1	b*	1	0	b	9	2	b*
C448	348	C. Frutas y derivados	Piña, maduro, pulpa	11	16	6	b*	0,5	0,1	b*	3	1	a	9	1	b*
C	349	C. Frutas y derivados	Piñuela, maduro, pulpa	5	31	5	b	0,2	0,1	b	2	1	b	30	9	b
C	351	C. Frutas y derivados	Pitahaya amarilla, maduro, pulpa	3	3	0	c	0,3	0,1	c	4	1	c	8	1	c
C	353	C. Frutas y derivados	Pomarroza de Málaga, maduro, pulpa	5	12	1	b	0,4	0,1	b	8	1	b	10	1	b
C498	354	C. Frutas y derivados	Pomarroza, maduro, pulpa	3	49	4	c	0,9	0,0	c	2	0	c	31	0	c
C524	355	C. Frutas y derivados	Tamarindo, maduro, pulpa	6	81		c	1,1		c				86		c
C526	356	C. Frutas y derivados	Táparo, nuez	6	30		c	1,0		c				40		c
C	358	C. Frutas y derivados	Tomate de árbol rojo, maduro, pulpa	4	12	2	b	0,9	0,5	b	6	1	b	9	3	a
	358	C. Frutas y derivados	Tomate de árbol rojo, maduro, pulpa	3	10	5	a				0	0	a	12	5	a
C530	359	C. Frutas y derivados	Tomate de árbol, maduro, en conserva	6	6		c	0,4		c				22		c
C532	360	C. Frutas y derivados	Toronja, pulpa	6	27		c	0,5		c				32		c
	361	C. Frutas y derivados	Uchuva, maduro	I	7	1	c*				0	0	a	23	1	c*
C562	362	C. Frutas y derivados	Uva blanca, maduro, pulpa	6	6		c	0,4		c				20		c
C	363	C. Frutas y derivados	Uva camarona, pulpa	3	137	9	c	1,0	0,1	c	9	0	c	10	1	c
C	364	C. Frutas y derivados	Uva isabella, maduro, pulpa	3	7		c				9		c			
C567	364	C. Frutas y derivados	Uva isabella, maduro, pulpa	6	8		c	0,4		c				10		c
	366	C. Frutas y derivados	Zapote, maduro, pulpa	12	38	27	c*	1,4		c*				18	13	c*
D	374	D. Grasas y aceites	Aceite, de soya	I	0		d	0,0		d				0		d
D	377	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de girasol	I	0		d	0,0		d				0		d
D	378	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de palma	I	0		d	0,0		d				0		d
D	379	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de Maíz	I	0		d	0,0		d				0		d
D	381	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de Oliva	I	0		d	0,0		d				0		d
D32	383	D. Grasas y aceites	Manteca, de cerdo	6	0		c	0,0		c				0		c
D	384	D. Grasas y aceites	Mantequilla, de maní	I	34		d	1,7		d	478		d	323		d
D43	385	D. Grasas y aceites	Mantequilla, sin sal	6	22		c	0,2		c				20		c
D46	391	D. Grasas y aceites	Margarina, de aceite vegetal hidrogenado	6	2		c	0,2		c				15		c
	393	D. Grasas y aceites	Mayonesa, con sal	I	14		d	0,2		d	711		d	26		d
E7	394	E. Pescados y mariscos	Almejas, de agua dulce, cruda	I	188		d	39,0		d				91		d
	396	E. Pescados y mariscos	Atún, enlatado con aceite	12	8	0	b*	0,9	0,3	b*	406	77	a	173	57	b*

Tabla de contenido de minerales

Yodo promedio	Yodo desviación	Yodo calificación	Flúor promedio	Flúor desviación	Flúor calificación	Zinc promedio	Zinc desviación	Zinc calificación	Manganeso promedio	Manganeso desviación	Manganeso calificación	Magnesio promedio	Magnesio desviación	Magnesio calificación	Potasio promedio	Potasio desviación	Potasio calificación
												19		b	39		b
												19	5	a	248	7	a
						0,2	0,0	b	0,1	0,0	a	12	2	a	151	23	a
						0,1	0,0	a	8,3	9,9	a*	24	14	a*	382	235	b*
															45		c
						0,1	0,0	b	0,0	0,0	a	7	2	a	224	63	a
			0	0	a	0,5	0,5	a*	0,0	0,0	a*	213	285	a*	134	16	a*
						0,3	0,0	b	0,0	0,0	a	23	2	a	216	12	a
						0,1	0,1	a	0,1	0,0	a	5	1	a	106	27	a
						0,2	0,0	a	0,1	0,0	b	12	1	a	159	30	a
												11	1	c	75	9	c
												19	0	c	155	6	c
						0,2	0,0	C							78	7	b
						0,1	0,0	a	0,0	0,0	a	5	1	a	94	12	a
												16	0	a	280	10	a
												17	5	a	134	8	a
												20	1	c	128	2	c
									24,3	24,7	c*						
												157		D	721		d
						2,5		d									
						0,2		d									
						0,7	0,2	a	0,0	0,0	a	24	3	a	212	94	a

Código FAO	Número de Identificación	GRUPO	NOMBRE	n	Calcio promedio	Calcio desviación	Calcio calificación	Hierro promedio	Hierro desviación	Hierro calificación	Sodio promedio	Sodio desviación	Sodio calificación	Fósforo promedio	Fósforo desviación	Fósforo calificación
E29	398	E. Pescados y mariscos	Bagre Lacepede, sin cabeza, sin piel, troceado, seco	6	30		c	2,2		c				300		c
E31	399	E. Pescados y mariscos	Bagre Lacepede, sin cabeza, troceado, crudo	6	200		c	0,6		c				200		c
E	400	E. Pescados y mariscos	Bagre tigre, cocido	5	20	6	a	0,5	0,1	a	101	14	a	189	6	a
	403	E. Pescados y mariscos	Bagre, sin cabeza, troceado, fresco	8	19	6	a	2,4	1,4	a				240	25	a
E	405	E. Pescados y mariscos	Bocachico, cocido	5	76	8	b	0,9	0,4	a	97	20	a	166	23	a
E	408	E. Pescados y mariscos	Bocachico, fresco, crudo	I	24	7	a	2,1	0,7	b*				255	31	a
E	411	E. Pescados y mariscos	Cachama, frita	4	21	14	b	1,2	0,5	a	610	93	b	229	23	b
	412	E. Pescados y mariscos	Cachama, sin cabeza, troceado, crudo	8	18	6	a	1,4	0,4	a				203	45	a
E94	414	E. Pescados y mariscos	Camarón, sin cáscara, cocido	6	100		c	3,0		c				200		c
E	415	E. Pescados y mariscos	Camarón, sin cáscara, crudo	2	82		c	2,5		b						
E101	416	E. Pescados y mariscos	Cangrejo, crudo	6	40		c	1,0		c				180		c
E	418	E. Pescados y mariscos	Carite, desvicerado, crudo	I				1,5		c				257		c
E237	421	E. Pescados y mariscos	Langosta, cruda	6	61		c	0,6		c				180		c
E	424	E. Pescados y mariscos	Lisa, sin cabeza, desvicerado, cruda	I			c	2,4		c				199		c
E	429	E. Pescados y mariscos	Merluza, Filete, crudo	I							75		d			
	431	E. Pescados y mariscos	Ostra, cruda	I	500		d	3,0		d	325		d	69		d
E335	432	E. Pescados y mariscos	Pescado, seco, crudo	I	50		d	3,6		d				891		d
E	436	E. Pescados y mariscos	Róbalo, desvicerado, crudo	I				1,2		c				208		c
E371	437	E. Pescados y mariscos	Salmón enlatado, en aceite	6	200		c	0,7		c				300		c
	438	E. Pescados y mariscos	Salmón, congelado, crudo	8	17	7	a	4,0	2,0	a				342	20	a
E378	439	E. Pescados y mariscos	Sardinas enlatadas, con salsa de tomate	6	380		c	4,1		c				400		c
E379	440	E. Pescados y mariscos	Sardinas enlatadas, en aceite	6	350		c	3,5		c				430		c
	443	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, cabeza	I	2110	85	a*							780	85	a*
	444	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, cabeza, harina	I	7470	3946	a*							5750	255	a*
	445	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, carne, cruda	I	10	0	a							70	0	a
	446	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, esqueleto	I	3940	2489	a*							1350	764	a*
	447	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, esqueleto, harina	I	10550	2602	a*							5270	57	a*
	449	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, recortes, cruda	I	70	28	a*							110	28	a*
	450	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, recortes, harina	I	725	346	a*							690	28	a*
	451	E. Pescados y mariscos	Tilapia, congelada, cruda	8	24	9	a	2,1	0,9	a				238	47	a
F	452	E. Pescados y mariscos	Tilapia, desvicerada, cruda	15	0	0	a	8,0	2,4	b	0	0	b	0	0	b
	453	E. Pescados y mariscos	Tilapia, filete, cruda	3	58		b	8,2		b				12		b
E	454	E. Pescados y mariscos	Tilapia, frita	5	72	11	b	1,9	0,5	a	250	63	a	199	30	a
	455	E. Pescados y mariscos	Tilapia, piel, cruda	3	7		b	8,1		b				7		b
	456	E. Pescados y mariscos	Tilapia, snack, frito	3	10		a	5,8		a				0		a
	457	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, recortes, cruda	I	865	544	a*							480	113	a*
	458	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, cabeza	I	1200	113	a*							925	474	a*
	459	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, cabeza, harina	I	13070	3267	a*							3635	247	a*
	460	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, carne, cruda	I	75	21	a*							145	7	a*
E	461	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, desvicerada, cruda	3	0		c	0,0		c	0		c	0		c
	462	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, esqueleto	I	1725	7	a*							820	28	a*
	463	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, esqueleto, harina	I	11795	841	a*							5205	1874	a*
	464	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, recortes, harina	I	3200	1414	a*							1735	78	a*
	465	E. Pescados y mariscos	Trucha, congelada, cruda	8	29	13	a	4,2	1,2	a				274	57	a
F320	467	F. Carnes y derivados	Bofe de res	6	13		c	7,5		c				220		c
F	468	F. Carnes y derivados	Carne de armadillo	I	30		d	10,9		d				208		d
F	470	F. Carnes y derivados	Carne de cabra	I	13		d	2,8		d	82		d	180		d
F	471	F. Carnes y derivados	Carne de cabra, cocida	I	17		d	3,7		d	80		d	201		d
F	473	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, brazo	2	10	0	a	0,5	0,0	a	46	3	a	203	4	a

Tabla de contenido de minerales

Yodo promedio	Yodo desviación	Yodo calificación	Flúor promedio	Flúor desviación	Flúor calificación	Zinc promedio	Zinc desviación	Zinc calificación	Manganeso promedio	Manganeso desviación	Manganeso calificación	Magnesio promedio	Magnesio desviación	Magnesio calificación	Potasio promedio	Potasio desviación	Potasio calificación
															31		c
						0,6	0,2	a	0,0	0,0	a	24	4	a	301	52	a
						0,8	0,2	a	0,1	0,0	a	22	1	a	266	47	a
						0,5	0,1	a	0,0	0,0	a	36	2	b	460	30	b
															40		c
															34		c
															33		c
															376		d
															34		c
															54		d*
															40		c
															0	0	b
			6,09	1,96	b	8,2	1,6	b							0		c
						0,9	0,5	a	0,0	0,0	a	27	9	a	388	94	a
												18		d	153		d
															385		d
						4,0		d				15		d	300		d
						2,7		d							360	1	a
															302	3	a

Código FAO	Número de Identificación	GRUPO	NOMBRE	n	Calcio promedio	Calcio desviación	Calcio calificación	Hierro promedio	Hierro desviación	Hierro calificación	Sodio promedio	Sodio desviación	Sodio calificación	Fósforo promedio	Fósforo desviación	Fósforo calificación
F	474	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, brazo, cocida	2	15	1	a	0,9	0,0	a	32	5	a	213	7	a
F	475	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, brazo, horneada	2	25	3	a	0,8	0,1	a	40	3	a	259	2	a
F	476	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, costilla	2	11	0	a	1,0	0,0	a	55	5	a	180	9	a
F	477	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, costilla, cocida	2	12	0	a	1,0	1,1	a	77	3	a	174	1	a
F	478	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, costilla, horneada	2	15	0	a	0,9	0,0	a	85	2	a	178	2	a
F395	479	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, gorda	6	6		c	1,5		c				190		c
F	480	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, lomo	2	10	0	a	0,5	0,0	a	39	3	a	216	8	a
F	481	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, lomo, cocida	2	18	2	a	1,2	0,0	a	34	4	a	232	6	a
F	482	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, lomo, horneada	2	16	0	a	0,8	0,1	a	21	0	a	259	7	a
F369	483	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, magra	6	5		c	2,0		c				220		c
F388	484	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, muy gorda	6	6		c	1,4		c				150		c
F	485	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, panceta	2	86	2	a	0,7	0,0	a	82	0	a	127	3	a
F	486	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, panceta, cocida	2	108	5	a	0,8	0,0	a	87	2	a	184	2	a
F	487	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, panceta, salteada	2	100	0	a	0,8	0,0	a	77	4	a	138	1	a
F	488	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, pierna	2	9	0	a	0,6	0,0	a	46	1	a	217	0	a
F	489	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, pierna, cocida	2	17	0	a	0,9	0,1	a	24	2	a	211	18	a
F	490	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, pierna, horneada	2	18	0	a	0,9	0,0	a	27	2	a	277	4	a
F392	491	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, semigorda	6	5		c	2,0		c				180		c
F147	493	F. Carnes y derivados	Carne de chigüiro, salada	I	186		d	2,7		d				186		d
F	494	F. Carnes y derivados	Carne de codorniz	I	13		d	4,5		d	51		d	307		d
F105	495	F. Carnes y derivados	Carne de conejo	6	22		c	2,8		c				220		c
F	496	F. Carnes y derivados	Carne de conejo, cocida	I	20		d	2,4		d	45		d	226		d
F396	497	F. Carnes y derivados	Carne de cordero, gorda	6	5		c	2,1		c				170		c
F317	498	F. Carnes y derivados	Carne de cordero, magra	6	7		c	2,2		c				180		c
F390	499	F. Carnes y derivados	Carne de cordero, muy gorda	6	5		c	2,2		c				160		c
F393	500	F. Carnes y derivados	Carne de cordero, semigorda	6	7		c	2,5		c				190		c
F199	502	F. Carnes y derivados	Carne de gallina	6	200		c	1,5		c				200		c
P	503	F. Carnes y derivados	Carne de iguana	I	25		d	3,4		d				252		d
F	504	F. Carnes y derivados	Carne de oveja, semimagra	I	7		d	2,5		d	80		d	190		d
F	505	F. Carnes y derivados	Carne de pato	I	15		d	1,8		d	59		d	188		d
F	506	F. Carnes y derivados	Carne de pavo	I	15		d	1,4		d	65		d	178		d
F	508	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, horneada	I	26		d	1,8		d	68		d	203		d
F	510	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, pechuga, horneada	I	12		d	1,5		d	52		d	224		d
F	513	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, pierna, horneada	I	22		d	2,7		d	81		d	204		d
F277	514	F. Carnes y derivados	Carne de pollo	6	200		d	1,5		d				200		d
	515	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas con piel	I	12		d	0,9		d	73		d	132		d
	516	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas con piel, cocida	I	13		d	1,1		d	73		d	134		d
	517	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas sin piel, cocida	I	12		d	1,1		d	67		d	121		d
	518	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas, asada	3	35	1	a	1,4	0,0	a	785	1	a	219	3	a
	519	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas, cocida	3	21	0	a	0,7	0,0	a	333	3	a	136	3	a
	520	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas, frita	3	39	0	a	1,3	0,0	a	621	1	a	195	5	a
F	522	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, muslo con piel	I	10		d	1,0		d	76		d	145		d
F	523	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, muslo con piel, cocida	I	11		d	1,4		d	71		d	139		d
F	524	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, muslo sin piel	I	12		d	1,3		d	88		d	183		d
F	525	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, muslo sin piel, cocida	I	11		d	1,4		d	75		d	149		d
F	527	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pechuga con piel	I	11		d	0,7		d	63		d	174		d
	528	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pechuga con piel, cocida	3	12	0	a	0,7	0,0	a	437	0	a	185	4	a
F	529	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pechuga sin piel, cocida	I	13		d	0,9		d	63		d	165		d
	530	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pechuga, asada	3	0	0	a	0,0	0,0	a	0	0	a	0	0	a
	531	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pechuga, frita	3	31	1	a	0,8	0,0	a	493	2	a	182	2	a

Tabla de contenido de minerales

Yodo promedio	Yodo desviación	Yodo calificación	Flúor promedio	Flúor desviación	Flúor calificación	Zinc promedio	Zinc desviación	Zinc calificación	Manganeso promedio	Manganeso desviación	Manganeso calificación	Magnesio promedio	Magnesio desviación	Magnesio calificación	Potasio promedio	Potasio desviación	Potasio calificación
															417	18	a
															300	1	a
															312	12	a
															362	14	a
															314		b
															385	35	a
															310	12	a
															375	11	a
															286	9	a
															252	8	a
															252	2	a
															379	19	a
															314	8	a
															444	29	a
															16	2	a
						2,7		d									
												31		d	343		d
						2,4		d									
												15		d	300		d
						2,7		d				16		d	204		d
						1,9		d				22		d	266		d
						2,2		d				25		d	280		d
						3,0		d									
						1,7		d				24		d	187		d
						4,2		d				20		d	176		d
															239		b
						1,3		d									
						2,0		d				16		d	139		d
						1,6		d				18		d	156		d
						4,2	0,0	a	0,1	0,0	a	24	0	a	345	4	a
						2,9	0,0	a	0,1	0,0	a	13	0	a	101	2	a
						3,4	0,0	a	0,1	0,0	a	28	0	a	291	3	a
						1,6		d				24		d	238		d
						2,3		d				21		d	183		d
						2,6		d									
						2,6		d				20		d	192		d
						0,8		d				25		d	258		d
						2,3	0,0	a	0,0	0,0	a	19	1	a	126	3	a
						1,0		d				25		d	220		d
						0,0	0,0	a	0,0	0,0	a	0	0	a	0	0	a
						2,5	0,0	a	0,0	0,0	a	28	0	a	374	3	a

Código FAO	Número de Identificación	GRUPO	NOMBRE	n	Calcio promedio	Calcio desviación	Calcio calificación	Hierro promedio	Hierro desviación	Hierro calificación	Sodio promedio	Sodio desviación	Sodio calificación	Fósforo promedio	Fósforo desviación	Fósforo calificación
F	532	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna con piel	I	10		d	1,0		d	79		d	149		d
F	533	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna con piel, cocida	I	11		d	1,3		d	73		d	139		d
F	534	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna sin piel, cocida	I	11		d	1,4		d	78		d	149		d
	535	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna, asada	3	34	1	a	3,8	0,0	a	701	3	a	191	1	a
	536	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna, cocida	3	30	0	a	0,7	0,0	a	497	2	a	133	3	a
	537	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna, frita	3	52	1	a	1,2	0,0	a	484	2	a	206	6	a
	538	F. Carnes y derivados	Carne de res, cadera, frita	6	10	1	a	1,9	0,5	a	450	62	a	180	19	a
	539	F. Carnes y derivados	Carne de res, churrasco, asado	6	20	3	a	1,8	0,1	a	454	26	a	206	9	a
F389	540	F. Carnes y derivados	Carne de res, gorda	6	8		c	2,6		c				210		c
F394	542	F. Carnes y derivados	Carne de res, magra	6	6		c	2,7		c				215		c
F	543	F. Carnes y derivados	Carne de res, molida	32	11,08	4,1	a	1,59	0,4	a	60,47	17,5	a	156,66	35,95	a
F397	545	F. Carnes y derivados	Carne de res, semigorda	6	6		c	3,1		c				210		c
	546	F. Carnes y derivados	Carne de res, sobrebarriga, cocida	6	21	1	a	2,1	0,2	a	342	24	a	133	8	a
F391	547	F. Carnes y derivados	Carne de ternera, magra	6	11		c	2,9		c				208		c
F	548	F. Carnes y derivados	Carne de tortuga	I	27		d	0,7		d			d	87		d
F	549	F. Carnes y derivados	Chicharrón de cerdo	I	61		d	2,8		d				149		d
F151	551	F. Carnes y derivados	Chorizo, ahumado	3	9		d	2,1		d	1140	136	c	271		d
F383	552	F. Carnes y derivados	Chunchullo de res	6	12		c	1,8		c				110		c
F164	554	F. Carnes y derivados	Corazón de cordero	I	6		d	2,6		d				200		d
F	555	F. Carnes y derivados	Corazón de pollo	I	23		d	1,7		d	74		d	142		d
F332	556	F. Carnes y derivados	Corazón de res	I	8		d	5,0		d				200		d
F112	557	F. Carnes y derivados	Corazón de res, cocido y frito	6	8		c	6,1		c				249		c
F399	559	F. Carnes y derivados	Costilla de res	>6	9	5	d*	2,4	1,4	d*				176	100	d*
F71	565	F. Carnes y derivados	Hígado de cerdo	6	10		c	18,0		c				360		c
F106	566	F. Carnes y derivados	Hígado de conejo	6	40		c	14,0		c				240		c
F118	567	F. Carnes y derivados	Hígado de cordero	6	12		c	4,0		c				350		c
F	568	F. Carnes y derivados	Hígado de pollo	I	11		d	8,6		d	79		d	272		d
F	569	F. Carnes y derivados	Hígado de pollo, cocido	I	14		d	8,5		d	51		d	312		d
F344	570	F. Carnes y derivados	Hígado de res	6	9		c	6,0		c				340		c
	571	F. Carnes y derivados	Hígado de res, asado	I	7		d	6,8		d	70		d	404		d
F346	572	F. Carnes y derivados	Hígado de res, cocido y frito	I	6		d	13,6		d				414		d
F	573	F. Carnes y derivados	Hígado de res, frito	5	10	5	a	7,1	0,9	a	257	88	a	449	77	a
F349	574	F. Carnes y derivados	Hueso carnudo	I	6		d	2,7		d				215		d
	575	F. Carnes y derivados	Jamón	>6	12	0	d	3,1	0,0	d	1217	142	c	238	0	d
F690	578	F. Carnes y derivados	Jamón tipo York	>4	22	4	a	1,3	0,3	a	1066	107	a	198	13	a
F353	579	F. Carnes y derivados	Lengua de res	6	9		c	1,5		c				150		c
F286	580	F. Carnes y derivados	Menudencias de pollo	I	23		d	1,7		d				142		d
F399	581	F. Carnes y derivados	Menudo de res	6	12		c	0,8		c				90		c
F27	582	F. Carnes y derivados	Menudo de res, cocido	I	5		d	2,7		d				104		d
F	583	F. Carnes y derivados	Molleja de pollo	I	8		d	3,5		d	76		d	135		d
F	584	F. Carnes y derivados	Molleja de pollo, cocida	I	10		d	4,1		d	67		d	155		d
F702	585	F. Carnes y derivados	Mortadela de pollo	>3	112	14	b	1,8	0,1	b	1169	225	a	232	40	a
F703	586	F. Carnes y derivados	Mortadela de res	>2	59	13	a	1,8	0,3	a	1228	105	a	191	21	a
F316	587	F. Carnes y derivados	Pajarilla de res	6	10		c	60,0		c				270		c
F319	588	F. Carnes y derivados	Pajarilla de res, cocida y frita	I	5		d	45,1		d				378		d
F365	589	F. Carnes y derivados	Pata de res	I	15		c	6,5		c				41		c
F97	592	F. Carnes y derivados	Riñón de cerdo	6	10		c	7,0		c				280		d
F108	593	F. Carnes y derivados	Riñón de conejo	6	37		c	9,8		c				240		c
F131	594	F. Carnes y derivados	Riñón de cordero	6	40		c	4,1		c				270		c
F376	595	F. Carnes y derivados	Riñón de res	I	12		d	9,5		d				327		d
F372	595	F. Carnes y derivados	Riñón de res	6	13		c	5,7		c				260		c
F413	597	F. Carnes y derivados	Salchicha	6							983	161	c			

Tabla de contenido de minerales

Yodo promedio	Yodo desviación	Yodo calificación	Flúor promedio	Flúor desviación	Flúor calificación	Zinc promedio	Zinc desviación	Zinc calificación	Manganeso promedio	Manganeso desviación	Manganeso calificación	Magnesio promedio	Magnesio desviación	Magnesio calificación	Potasio promedio	Potasio desviación	Potasio calificación
						1,8		d									
						2,4		d				21		d	190		d
						2,8		d				21		d	198		d
						4,8	0,0	a	0,1	0,0	a	23	0	a	310	1	a
						3,6	0,0	a	0,0	0,0	a	15	0	a	124	4	a
						3,5	0,0	a	0,1	0,0	a	24	0	a	295	0	a
						3,3	0,3	a	0,0	0,0	a	31	5	a	530	62	a
						3,4	0,2	a	0,0	0,0	a	31	3	a	489	29	a
															170		b
			0,39	0,1	a	4,59	0,59	a							0,0		
															184		b
						3,1	0,2	a	0,0	0,0	a	21	2	a	236	12	a
														a	269	48	a
															275	10	c
												25		d	237		d
												15		d	176		d
						6,6		d									
															258	21	c
												20		d	228		d
						3,1		d				21		d	140		d
						4,3		d							262		b
												20		d	235		d
						6,1		d									
						5,9	0,4	a	0,1	0,0	b	18	5	a	331	10	a
															240	17	c
															215	25	c
						1,4	0,1	a	0,1	0,0	a	15	2	a	251	34	a
															217	30	c
												16		d	236		d
						3,0		d				20		d	179		d
						4,4		d				19		d	170		d
						2,2	0,4	a	0,1	0,0	a	18	3	a	162	23	a
						0,6	0,1	a	0,1	0,0	a	16	5	a	127	12	b
												29		d	292		d
															227	39	c

Código FAO	Número de Identificación	GRUPO	NOMBRE	n	Calcio promedio	Calcio desviación	Calcio calificación	Hierro promedio	Hierro desviación	Hierro calificación	Sodio promedio	Sodio desviación	Sodio calificación	Fósforo promedio	Fósforo desviación	Fósforo calificación
F	598	F. Carnes y derivados	Salchicha de pollo	6	136	22	a	1,9	0,4	a	1050	64	a	215	78	a
F413	601	F. Carnes y derivados	Salchicha estándar	>4	126	10	a	1,8	0,2	a	1070	153	a	223	25	a
F424	610	F. Carnes y derivados	Salchichón	>6	14		d	3,6		d	1342	157	c	283		d
	611	F. Carnes y derivados	Salchichón cervecero	>3	56	13	a	1,9	0,5	a	987	37	b	231	13	a
F382	613	F. Carnes y derivados	Sesos de res	6	8		c	2,0		c				260		c
F	614	F. Carnes y derivados	Sesos de res, cocidos	I	9		d	2,2		d	120		d	352		d
F	615	F. Carnes y derivados	Tocino de cerdo	2	7	0	a	1,1	0,0	a	22	5	a	22	3	a
F	616	F. Carnes y derivados	Tocino de cerdo, cocido	2	9	1	a	1,3	0,0	a	15	0	a	62	0	a
F	617	F. Carnes y derivados	Tocino de cerdo, salteado	2	9	0	a	1,4	0,0	a	18	3	a	66	5	a
F453	618	F. Carnes y derivados	Ubre de vaca	6	70		c	2,6		c				160		c
F	619	F. Carnes y derivados	Visceras rojas de pollo, cocidas	>2	11	1	b	6,6	0,5	a	207	67	a	225	49	a
G4	620	G. Leche y derivados	Crema de leche	>4	68	13	a	0,2	0,1	a	46	9	a	73	17	a
G31	621	G. Leche y derivados	Cuajada	6	490		c	1,5		c				270		c
G20	622	G. Leche y derivados	Helado de crema	I	150		d	0,4		d				120		d
G21	623	G. Leche y derivados	Helado de leche	I	18		d	0,2		d				18		d
G76	624	G. Leche y derivados	Kumis entero con dulce	>4	113	5	b*	0,1	0,0	b*	46	4	a	78	16	b*
G38	626	G. Leche y derivados	Leche de cabra, entera, cruda	6	120		c	0,6		c				100		c
G29	627	G. Leche y derivados	Leche de vaca, condensada, azucarada	6	270		c	0,2		c				230		c
G44	628	G. Leche y derivados	Leche de vaca, descremada, en polvo	6	1200		c	0,6		c				1030		c
G52	630	G. Leche y derivados	Leche de vaca, entera, cruda	6	120		c	0,2		c				95		c
G27	631	G. Leche y derivados	Leche de vaca, entera, en polvo	3	940		c	0,8		c	274	51	a			
G79	632	G. Leche y derivados	Leche de vaca, entera, pasteurizada	5	120		c	0,3		c	52		b	95		c
G59	633	G. Leche y derivados	Leche de vaca, evaporada	6	240		c	0,2		c				195		c
G63	634	G. Leche y derivados	Leche de vaca, hervida	6	120		c	0,2		c				95		c
G	635	G. Leche y derivados	Queso amarillo, para untar	I	394		d	2,1		d				790		d
G	637	G. Leche y derivados	Queso campesino	>2	586	114	b	0,4	0,1	b	477	7	b	335	56	b
G	640	G. Leche y derivados	Queso doble crema	>4	405	42	a	0,5	0,3	a	475	81	a	350	13	a
G	641	G. Leche y derivados	Queso tipo cottage, con crema	I	60		d	0,1		d	405		d	132		d
G	642	G. Leche y derivados	Queso tipo cottage, sin crema	I	69		d	0,2		d	406		d	151		d
G	643	G. Leche y derivados	Queso tipo holandés	I	829		d	1,7		d						
G	644	G. Leche y derivados	Queso tipo mozzarella	I	517		d	0,2		d	373		d	4		d
G	645	G. Leche y derivados	Queso tipo parmesano	I	1184		d	0,8		d	1602		d	7		d
G	646	G. Leche y derivados	Queso tipo roquefort	I	735		d	1,1		d						
G	647	G. Leche y derivados	Queso, tipo Camembert	I	388		d	0,3		d	842		d	347		d
G223	649	G. Leche y derivados	Yogurt entero, con dulce	>2	89	16	c*	0,2	0,1	c*	42	11	a	73	7	c*
H3	651	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Agua de cebada	6	1		c	0,4		c				12		c
A101	654	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Avena, bebida con agua	I	9		d	0,6		d				57		d
H38	655	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Café tostado, infusión al 6%, sin azúcar	6	5		c	0,2		c				5		c
	656	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Cerveza, 4% de alcohol	>6	0		c	0,1		c	74	57	b	15		c
H50	657	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Chicha, 4% de alcohol	6	25		c	3,5		c				35		c
H63	658	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Gaseosa	6	0		c	0,1		c				0		c
	659	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Guanabana, maduro, jugo	6	3	0	b	0,2	0,0	a	12	4	b	8	1	a
H65	660	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Guarapo, 3% de alcohol	6	25		c	1,2		c				30		c
H76	662	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Lulo, maduro, jugo	6	4	1	a	0,7	0,2	a	4	1	a	6	1	a

Tabla de contenido de minerales

Yodo promedio	Yodo desviación	Yodo calificación	Flúor promedio	Flúor desviación	Flúor calificación	Zinc promedio	Zinc desviación	Zinc calificación	Manganeso promedio	Manganeso desviación	Manganeso calificación	Magnesio promedio	Magnesio desviación	Magnesio calificación	Potasio promedio	Potasio desviación	Potasio calificación
						5,5	0,7	a	0,1	0,0	a	17	4	a	157	15	a
						1,5	0,2	a	0,1	0,0	a	16	4	a	155	19	a
															262	27	c
						1,6	0,3	a	0,2	0,1	a	22	4	a	213	64	a
												14		d	240		d
						1,3		d									
															25	2	a
															22	2	a
						3,9	1,0	a	0,2	0,1	b	24	7	a	147	36	a
						0,2	0,1	a	0,0	0,0	b	6	1	a	80	28	a
						0,3	0,0	a	0,0	0,0	a	9	1	a	130	18	a
															457		b
															740	173	a
						2,9	0,3	b	0,0	0,0	b	21	4	b	98	25	b
						2,9	0,5	a	0,0	0,0	a	19	2	a	84	31	a
						0,4		d				6		d	96		d
						0,4		d									
												19		d	67		d
						2,2		d				44		d	92		d
						2,8		d									
						2,4		d				5		d	84		d
						0,3	0,0	a	0,0	0,0	b	8	2	b	103	21	b
									41,9	1,7	b	304	50	b			
						0,1	0,0	a	0,0	0,0	a	6	2	a	69	13	a
						0,1	0,0	a	0,0	0,0	a	5	1	a	107	11	a

Código FAO	Número de Identificación	GRUPO	NOMBRE	n	Calcio promedio	Calcio desviación	Calcio calificación	Hierro promedio	Hierro desviación	Hierro calificación	Sodio promedio	Sodio desviación	Sodio calificación	Fósforo promedio	Fósforo desviación	Fósforo calificación
C352	663	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Mora, maduro, jugo	11	9	9	b*	0,6	0,6	b*	3	1	a	7	7	b*
H139	672	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Té, infusión sin azúcar	6	5		c	0,2		c				5		c
J	674	J. Huevos y derivados	Huevo de codorniz	I	64		d	3,6		d	141		d	226		d
J50	675	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina	9	53	1	b*	1,7	1,0	b*	120	3	b*	165	45	b*
J1	676	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, clara	6	6		c	0,2		c				17		c
	677	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, cocido	6	49	1	a	1,6	0,1	a	143	4	a	184	7	a
J	678	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, en polvo	I	212		d	7,9		d	523		d	679		d
	679	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, frito	6	48	0	a	1,7	0,1	a	158	4	a	179	4	a
	680	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, revuelto	3	94	3	a	2,0	0,0	a	404	4	a	162	2	a
	681	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, tibio	3	71	1	a	1,3	0,0	a	129	4	a	154	2	a
J62	682	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, yema	6	147		c	7,2		c				580		c
J	683	J. Huevos y derivados	Huevo de iguana	I	421		d	2,1		d				439		d
J	684	J. Huevos y derivados	Huevo de pata	I	58		d	1,7		d	146		d	193		d
J	685	J. Huevos y derivados	Huevo de pava	I	99		d	4,1		d				170		d
	686	J. Huevos y derivados	Huevo de tortuga	I	62		d	1,6		d				180		d
A52	687	K. Productos azucarados	Arroz de leche	I	92		d	0,4		d				65		d
K4	688	K. Productos azucarados	Azúcar, blanco	6	0		c	0,1		c				0		c
K	689	K. Productos azucarados	Azúcar, moreno	I	85		d	1,9		d	39		d	22		d
K15	692	K. Productos azucarados	Bocadillo, veleño	6	25		c	1,2		c				17		c
K	693	K. Productos azucarados	Bombón de coco	3			c	8,6		c				241		c
K	694	K. Productos azucarados	Caramelos blandos	I	3		d	0,4		d	44		d	1		d
K	695	K. Productos azucarados	Caramelos duros	I	3		d	0,3		d	38		d	3		d
K34	697	K. Productos azucarados	Chocolate, bolas, con panela	I	37		d	4,0		d				106		d
K39	698	K. Productos azucarados	Chocolate, con azúcar	9	36	15	b	3,5	0,5	b				132	12	b
K28	699	K. Productos azucarados	Chocolate, con azúcar y leche	I	139		d	2,2		d				155		d
L	700	K. Productos azucarados	Chocolatina	>3	159	27	b	3,2	1,5	a	63	15	b	151	40	a
K20	701	K. Productos azucarados	Chucula	I	34		d	4,8		d				260		d
K21	702	K. Productos azucarados	Cocadas de panela	I	7		d	2,5		d				78		d
C	703	K. Productos azucarados	Coco azucarado y deshidratado	I	60		c	382,0		c	28		c			
K	708	K. Productos azucarados	Goma de mascar	I	0		d	0,0		d	6		d	0		d
L25	709	K. Productos azucarados	Helado de agua	I	0		d	0,1		d				0		d
K59	710	K. Productos azucarados	Manjar blanco	I	190		d	0,4		d				191		d
K60	711	K. Productos azucarados	Manjar del valle, combinado	I	242		d	0,5		d				201		d
A376	712	K. Productos azucarados	Mantecada	I	88		d	1,5		d				41		d
K	713	K. Productos azucarados	Masmelos	I	3		d	0,2		d	47		d	8		d
K62	714	K. Productos azucarados	Melaza	6	527		c	22,5		c				165		c
R	715	K. Productos azucarados	Melocotón en almibar	I	3		d	0,3		d	6		d	11		d
K63	716	K. Productos azucarados	Mermelada	6	12		c	0,3		c				12		c
K	718	K. Productos azucarados	Miel de abejas	>50	7	7	b*	9,1	20,0	b*	9	6	a*			
K	720	K. Productos azucarados	Miel de caña de azúcar	15			c	3,9	0,8	b						
	721	K. Productos azucarados	Panela	>3	191	109	b*	4,9	2,4	b*	30	6	b*	73	41	b*
L1	724	L. Misceláneos	Achiote	6	60		c	1,4		c				96		c
L	726	L. Misceláneos	Café, descafeinado	I			c			c	10		c			
L7	727	L. Misceláneos	Café, molido	6	130		c	5,8		c				500		c
L	728	L. Misceláneos	Café, molido, alta tostión	I			c			c	12		c			
L	729	L. Misceláneos	Café, molido, baja tostión	I			c			c	14		c			
L	730	L. Misceláneos	Caldo de carne, deshidratado	6			c			c	20720	880	c			
L	731	L. Misceláneos	Chocolate, amargo	3	80		b	13,2		b	5,00		b	370		b
L27	737	L. Misceláneos	Laurel	6	187		c	5,3		c				70		c
L32	738	L. Misceláneos	Levadura prensada	6	25		c	2,5		c				400		c

Tabla de contenido de minerales

Yodo promedio	Yodo desviación	Yodo calificación	Flúor promedio	Flúor desviación	Flúor calificación	Zinc promedio	Zinc desviación	Zinc calificación	Manganeso promedio	Manganeso desviación	Manganeso calificación	Magnesio promedio	Magnesio desviación	Magnesio calificación	Potasio promedio	Potasio desviación	Potasio calificación
						0,1	0,0	a	0,1	0,0	a	5	1	a	43	12	a
												13		d	132		d
						1,5		d									
						1,4	0,0	b*	0,0	0,0	b*	10	0	b*	106	4	b*
												42		d	493		d
						0,9	0,0	a	0,1	0,0	a	13	1	a	71	2	a
						5,3		d									
						1,2	0,0	a	0,2	0,0	a	16	0	a	171	5	a
						3,2	0,0	a	0,0	0,0	a	12	0	a	136	3	a
						2,2	0,2	a	0,0	0,0	a	11	0	a	126	1	a
												16		d	222		d
						1,4		d									
												29		d	346		d
						0,2		d									
						0,0		d				3		d	5		d
						0,0		d									
						1,2		b	0,0		b	43		b	278		b
									0,6		b	90		b	324		b
						1,0	0,4	b	0,1	0,1	b	55	2	b	245	49	b
												0		d	4		d
															260		c
						0,0		d									
												2		d	5		d
						0,0		d									
						0,1		d									
						1,2	0,5	a*				51	28	b*	417	194	b*
												46	1	b			
						1,4	1,0	b*							823		b
															253	45	c
									2,0		b	290		b	1050		b
			0,01		b	3,7		b			b	358		b	1300		b

Código FAO	Número de Identificación	GRUPO	NOMBRE	n	Calcio promedio	Calcio desviación	Calcio calificación	Hierro promedio	Hierro desviación	Hierro calificación	Sodio promedio	Sodio desviación	Sodio calificación	Fósforo promedio	Fósforo desviación	Fósforo calificación
	741	L. Misceláneos	Polen húmedo	1	136		d									
	742	L. Misceláneos	Polen seco	1	170		d									
R	743	L. Misceláneos	Sal	342												
L40	744	L. Misceláneos	Té, hojas	6	400		c	11,9		c				300		c
	745	L. Misceláneos	Vinagre	2	7		c	0,5		d				10		c
	752	N. Alimentos para regímenes especiales	Harina de banano, enriquecida con hierro, zinc y ácido fólico	I	20	12	d*	4,8	2,1	d*						
P	770	P. Alimentos nativos	Aky, fruta, pulpa	3	30	2	b	2,2	0,3	b	31	2	b	37	2	b
	772	P. Alimentos nativos	Cacao silvestre, fruta, pulpa	I	39		c	14,0		c	27		c	45		c
	773	P. Alimentos nativos	Cacao silvestre, fruta, semilla	I	2411		c	2,6		c	46		c	405		c
P	774	P. Alimentos nativos	Cactus, tallo, pulpa	1	80		d	0,4		d	32		d			
P	776	P. Alimentos nativos	Canangucha, fruta, pulpa	>3	77	36	c*	0,8	2,3	c*	12	6	c*			
C119	777	P. Alimentos nativos	Cancharana, fruta, pulpa	I	14		d	0,4		d				87		d
P	778	P. Alimentos nativos	Cardón, fruta, asada	I	59		d	0,3		d	6		d			
P	779	P. Alimentos nativos	Carurú, hoja	3	793	169	d*	13,0	3,7	d*	11	7	d*	261	94	d*
P	780	P. Alimentos nativos	Carurú, hoja, cocinada	3	1145	324	d*	11,6	2,3	d*	9	3	d*	142	20	d*
B257	781	P. Alimentos nativos	Casabe, arepa	6	30		c	0,3		c				70		c
	782	P. Alimentos nativos	Cereza, japai, fruta	I	25		d	0,5		d	10		d			
C121	784	P. Alimentos nativos	Chigua, almendra	6	11		c	2,2		c				90		c
C95	785	P. Alimentos nativos	Círuela joba, pulpa	I	21		d*	0,6		d*	12		d*			
P	786	P. Alimentos nativos	Coco Inayá, fruta	4	63	11	d*	2,4	0,3	d*	1	0	d*	379	88	d*
P	787	P. Alimentos nativos	Coco Inayá, fruta, cocinada	3	63	18	d*	2,4	0,3	d*	0	0	d*	412	116	d*
	788	P. Alimentos nativos	Cocona, fruta, epidermis	2	1		b	0,3		b	0		b	0		b
	789	P. Alimentos nativos	Cocona, fruta, pulpa	>5	121	126	d*	4,7	4,4	d*				1	1	d*
	790	P. Alimentos nativos	Cocona, fruta, semilla	2	2		b	1,5		b	0		b	1		b
P	791	P. Alimentos nativos	Concha caimán, fruta	I	15		d	1,1		d	12		d			
C	792	P. Alimentos nativos	Copoazú, fruto entero	I	24	13	c*	7,9	4,4	c*	8	5	c*			
	793	P. Alimentos nativos	Copoazú, pulpa	I	6		d	2,0		d	2		d			
	794	P. Alimentos nativos	Cucurito, fruta	3	39	12	d*	1,5	0,5	d*	5	2	d*	125	37	d*
P	795	P. Alimentos nativos	Cucurito, fruta, cocinada	2	47	1	d*	1,8	0,5	d*	5	0	d*	133	5	d*
P	796	P. Alimentos nativos	Ductú dulce, raíz	2	25	20	d*	1,4	1,1	d*	1	1	d*	83	64	d*
P	797	P. Alimentos nativos	Ductú dulce, raíz, cocinada	2	18	14	d*	1,3	1,0	d*	2	1	d*	78	59	d*
	798	P. Alimentos nativos	Ductú simple, raíz	4	67	38	d*	1,7	0,8	d*	8	7	d*	21	10	d*
P	799	P. Alimentos nativos	Ductú simple, raíz, cocinada	3	54	31	d*	1,4	0,1	d*	7	6	d*	17	4	d*
P	800	P. Alimentos nativos	Duri, tallo	3	58	2	b	2,6	0,9	b	54	2	b	84	2	b
P	801	P. Alimentos nativos	Emi, fruta	I	76		d	0,6		d	7		d			
P	803	P. Alimentos nativos	Guamara, fruta, cocida	I	48		d	1,3		d	7		d			
P	804	P. Alimentos nativos	Guayaba de morrocoy, fruta	I	33		d	0,3		d	12		d			
R	805	P. Alimentos nativos	Harina de canangucha	3	80	37	a	9,8	11,3	a	11	2	a			
P	806	P. Alimentos nativos	Harina de mangle rojo	1	92		d	5,1		d	795		d			
P	807	P. Alimentos nativos	Harina de platanito	I	531		d	4,1		d	7		d			
B629	808	P. Alimentos nativos	Harina de sagú	I	51		d	0,5		d				25		d
P	809	P. Alimentos nativos	Harina de semillas de calabazo	I	90		d	40,1		d	6		d			
B664	810	P. Alimentos nativos	Hutes, papa criolla fermentada	I	17		d	1,6		d				59		d
P	811	P. Alimentos nativos	Iguaraya, fruta, pulpa	4	1	8	d*	0,5	0,2	d*	1	3	d*	0	0	d*
P	812	P. Alimentos nativos	Inayá, fruta	3	37	21	d*	2,0	1,1	d*	1	1	d*	97	26	d*
P	813	P. Alimentos nativos	Inayá, fruta, cocinada	3	38	24	d*	1,6	0,3	d*	1	1	d*	98	39	d*
C	814	P. Alimentos nativos	Inchi, fruta, pulpa	3	94	21	a	11,9	1,4	a	20	2	a			
P	815	P. Alimentos nativos	Jovito, fruta	I	50		d	1,3		d	6		d			
	816	P. Alimentos nativos	Kayuus, fruta, pulpa	1	25		d	0,4	0,1	d	6	0	d	1	0	d
P	817	P. Alimentos nativos	Lulito, fruta	3	172	15	d*	3,6	0,7	d*	1	1	d*	305	116	d*
P	818	P. Alimentos nativos	Lulito, fruta, cocinada	3	24	2	d*	0,4	0,0	d*	0	0	d*	20	6	d*

Tabla de contenido de minerales

Yodo promedio	Yodo desviación	Yodo calificación	Flúor promedio	Flúor desviación	Flúor calificación	Zinc promedio	Zinc desviación	Zinc calificación	Manganeso promedio	Manganeso desviación	Manganeso calificación	Magnesio promedio	Magnesio desviación	Magnesio calificación	Potasio promedio	Potasio desviación	Potasio calificación
						2,4		d				147		d			
						3,3		d				227		d			
48,53	10,21	a	132,27	25,66	a												
												29	1	b	195	2	b
						2,6	0,5	d*									
									1,3		c	38		c			
						1,7		c				21		c	617		c
						26,5		c				232		c	402		c
															199		d
						1,7	0,1	a	4,0		d	20		d	232		d
															491		d
						4,7	1,1	d*	59,3	29,7	d*	519	126	d*	3541	54	d*
						3,1	0,4	d*	35,2	24,6	d*	237	99	d*	1450	293	d*
															342		d
												0	0	b*	0	0	b*
															2986	734	a
						1,6	0,3	d*	13,6	11,4	d*	114	11	d*	492	148	d*
						1,7	0,5	d*	13,3	13,5	d*	127	12	d*	541	157	d*
						0,0		b	0,1		b	1		b	5		b
						0,0		b	0,0		b	0		b	1710	1805	d*
						0,0		b	0,1		b	1		b	27		b
															669		d
						2,1	1,2	c*	3,0	1,6	c*	117	64	c*	752	412	c*
						0,5		d	0,8		d	30		d	193		d
						0,9	0,3	d*	0,3	0,1	d*	44	13	d*	1403	421	d*
						1,1	0,0	d*	0,4	0,0	d*	45	1	d*	1452	18	d*
						0,7	0,6	d*	1,2	0,9	d*	69	54	d*	588	458	d*
						0,6	0,5	d*	1,1	0,8	d*	58	44	d*	554	422	d*
						1,4	0,6	d*	6,1	2,9	d*	10	18	d*	834	435	d*
						1,0	0,2	d*	3,2	1,3	d*	1	1	d*	674	342	d*
															260		d
															929		d
															238		d
						2,6	1,3	a				60	15	a	655	58	a
															436		d
															1742		d
															400		d
									0,4	0,1	c	0	0	c	1	0	c
						0,6	0,2	d*	0,3	0,0	d	179	18	d*	107	100	d*
						1,7	0,8	d*	0,7	0,3	d*	42	8	d*	1094	100	d*
						1,6	0,9	d*	0,8	0,3	d*	39	10	d*	1107	143	d*
						3,5	0,4	a				20	2	b	396	7	b
															31		d
									0,1	0,0	d	203	12	d	166	3	d
						1,9	0,7	d*	13,0	19,5	d*	199	28	d*	1500	252	d*
						0,1	0,0	d*	0,1	0,0	d*	24	2	d*	0	0	d*

Código FAO	Número de Identificación	GRUPO	NOMBRE	n	Calcio promedio	Calcio desviación	Calcio calificación	Hierro promedio	Hierro desviación	Hierro calificación	Sodio promedio	Sodio desviación	Sodio calificación	Fósforo promedio	Fósforo desviación	Fósforo calificación
P	819	P. Alimentos nativos	Malanga blanca, tubérculo	3	19	2	b	1,5	0,1	b	18	2	b	39	1	b
P	820	P. Alimentos nativos	Malanga rosada, tubérculo	3	28	2	b	2,6	0,6	b	17	1	b	45	1	b
P	822	P. Alimentos nativos	Mamo	3	13	0	b	0,9	0,1	b	12	0	b	36	0	b
P	823	P. Alimentos nativos	Manibara, insecto	2	64	21	d*	106,5	34,5	d*	38	12	d*	474	154	d*
P	824	P. Alimentos nativos	Manibara, insecto, cocinado	2	55	15	d*	114,1	30,9	d*	1564	424	d*	504	137	d*
B778	825	P. Alimentos nativos	Mañoco	6	40		c	2,5		c				30		c
P	826	P. Alimentos nativos	Maputo	3	54	3	b	3,8	1,0	b	18	3	b	219	3	b
C388	828	P. Alimentos nativos	Níspero del Japón, maduro, pulpa	6	24		c	0,5		c				14		c
C385	829	P. Alimentos nativos	Níspero del monte, fruta	6	14		c	0,3		c				8		c
P	829	P. Alimentos nativos	Níspero del monte, fruta	1	47		d	0,5		d	17		d			
	830	P. Alimentos nativos	Nuez caldereña, molida	2	60	28	b	2,7	0,0	b	8	0	b			
P	831	P. Alimentos nativos	Pepinillo, fruta	1	37		d	0,3		d	38		d			
P	832	P. Alimentos nativos	Perico	3	15		b	3,5		b	15		b	36		b
C	833	P. Alimentos nativos	Piña india blanca	3	36		a	6,0	0,0	a	8	0	a			
C	834	P. Alimentos nativos	Piña uva hartón	3	22		a	5,1		a	7		a			
P	835	P. Alimentos nativos	Pringamosa, tallo, pulpa	1	144		d	0,2		d	39		d			
P	836	P. Alimentos nativos	Seje, fruta	4	7120	3357	d*	0,3	0,1	d*	0	0	d*	5611	1898	d*
P	837	P. Alimentos nativos	Seje, fruta, cocinada	3	6700	2562	d*	0,2	0,0	d*	0	0	d*	5473	509	d*
P	838	P. Alimentos nativos	Siiria, fruta	1	31		d	1,2		d	9		d			
P	839	P. Alimentos nativos	Toco naranjito, fruta, pulpa	1	30		d	0,4		d	22		d			
P	840	P. Alimentos nativos	Toco negro, fruta, pulpa	1	21		d	1,3		d	11		d			
P	841	P. Alimentos nativos	Trupillo, fruta, zumo	1	223		d	4,2		d	148		d			
	842	P. Alimentos nativos	Tuna, fruta, pulpa	1	308	5	d	0,7	0,1	d	4	0	d	2	0	d
C546	843	P. Alimentos nativos	Tuna, madura, fruta, pulpa	6	22		c	0,3		c				7		c
C554	844	P. Alimentos nativos	Umuy, almendra	I	13		d	1,6		d				32		d
P	845	P. Alimentos nativos	Wasai, fruta	4	16474	599	d*	0,9	0,5	d*	3	1	d*	14330	5831	d*
P	846	P. Alimentos nativos	Wasai, fruta, cocinada	4	14077	2951	d*	0,4	0,1	d*	3	0	d*	14000	3833	d*
P	847	P. Alimentos nativos	Weya	3	33	2	b	2,6	0,5	b	15	1	b	49	1	b
P	848	P. Alimentos nativos	Wuapo	3	48	4	b	2,8	0,3	b	37	2	b	61	2	b
C578	849	P. Alimentos nativos	Yaca, fruta, pulpa	I	25		d	0,6		d				19		d
C577	850	P. Alimentos nativos	Yaca, fruta, semilla	I	32		d	0,5		d				73		d
Q	851	Q. Alimentos infantiles	Leche materna	21	1954	28	c									
K3	857	R. Alimentos manufacturados	Almidón de yuca	6	50		c	5,0		c				15		c
	861	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina® Líquida sabor fresa		125,00			1,50			50,00			100,00		
	862	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina® Líquida sabor frutos verdes		125,00			1,50			50,00			100,00		
	863	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina Más®		800,00			10,50			66,60			600,00		
	864	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina Más® sabor fresa		800,00			10,50			66,60			600,00		
	865	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina Más® sabor vainilla		800,00			10,50			66,60			600,00		
R	869	R. Alimentos manufacturados	Champiñón, procesado	I	32	6	a	29,0	0,8	b	131		a	27		b
B641	871	R. Alimentos manufacturados	Fariña, harina de yuca	6	53		c	4,1		c				28		c
R31	872	R. Alimentos manufacturados	Gelatina, polvo con azúcar	6	0		c	0,0		c				0		c
	877	R. Alimentos manufacturados	Harina de ahuyama	>10	186	48	c*	2,6	1,7	c*				402	11	c*
B	878	R. Alimentos manufacturados	Harina de algarrobo	2	37	2	c	9,3	0,1	c				159	1	c

Tabla de contenido de minerales

Yodo promedio	Yodo desviación	Yodo calificación	Flúor promedio	Flúor desviación	Flúor calificación	Zinc promedio	Zinc desviación	Zinc calificación	Manganeso promedio	Manganeso desviación	Manganeso calificación	Magnesio promedio	Magnesio desviación	Magnesio calificación	Potasio promedio	Potasio desviación	Potasio calificación
												29	1	b	3	26	b
												25	1	b	110	4	b
						8,1	2,6	d*	1,7	0,5	d*	101	33	d*	845	274	d*
						7,1	1,9	d*	1,9	0,5	d*	81	22	d*	590	160	d*
												16	2	b	439	15	b
															101	14	c
															619		d
												97	1	b	44	4	b
															0		d
						6,0	0,5	a				29	11	a	189	19	a
						0,8		a				72		a	455		a
															137		d
						0,2	0,0	d*	0,3	0,0	d*	10441	1526	d*	109	28	d*
						0,2	0,0	d*	0,3	0,0	d*	10519	2355	d*	118	25	d*
															563		d
															324		d
															837		d
															277		d
						0,3	0,0	d	4,0	0,1	d	40	3	d	141	12	d
												27	1	b	278	3	b
						0,4	0,1	d*	0,5	0,1	d*	7629	896	d*	101	40	d*
						0,3	0,1	d*	0,4	0,0	d*	6477	1337	d*	90	30	d*
												32	1	b	298	6	b
												10	1	b			
						1,50											
						1,50											
						10,50											
						10,50											
						10,50											
												13	0	c			

Código FAO	Número de Identificación	GRUPO	NOMBRE	n	Calcio promedio	Calcio desviación	Calcio calificación	Hierro promedio	Hierro desviación	Hierro calificación	Sodio promedio	Sodio desviación	Sodio calificación	Fósforo promedio	Fósforo desviación	Fósforo calificación
	880	R. Alimentos manufacturados	Harina de banano	12	10	0	c*	1,5		c*				95		c*
R	884	R. Alimentos manufacturados	Harina de guayaba	I	8		c	2,6		c						
R	885	R. Alimentos manufacturados	Harina de la semilla del árbol de pan	I	158		c	94,0		c				1020		c
B	887	R. Alimentos manufacturados	Harina de papa criolla, sin cáscara	I	6		c	5,8		c	22		c			
	888	R. Alimentos manufacturados	Harina de plátano	12	11	1	c*	1,3	0,1	c*				65	7	c*
R	890	R. Alimentos manufacturados	Harina de quinua	>9	44	11	a*	4,9	0,9	a*	12	4	a*	517		c
	892	R. Alimentos manufacturados	Jarabe de yacón	I							0		b			
R	893	R. Alimentos manufacturados	Mezcla de bienestarina y harina de guayaba	I	144		b	1,1		b						
A382	895	R. Alimentos manufacturados	Mezcla para Pancakes	I	560		d	4,0		d				970		d
	896	R. Alimentos manufacturados	Nutrigest®		1166			39,4						833		
A	901	S. Alimentos preparados	Avena molida, bebida	6	128	25	a	0,5	0,3	a	57	11	a	93	5	a
S19	902	S. Alimentos preparados	Bollo de mazorca	I	12		d	0,2		d				70		d
S20	903	S. Alimentos preparados	Bollo de plátano	I	7		d	0,6		d				38		d
S21	904	S. Alimentos preparados	Bollo de yuca	I	12		d	0,1		d				28		d
	905	S. Alimentos preparados	Bollo limpio	I	7		d	0,2		d				30		d
F24	906	S. Alimentos preparados	Butifarra	I	10		d	3,7		d				44		d
S	907	S. Alimentos preparados	Chili con carne	I	29		d	12,0		d				56		d
L	908	S. Alimentos preparados	Chocolate, bebida con agua y leche	>2	61	3	b	0,5	0,3	b	36	6	b	72	12	a
A153	909	S. Alimentos preparados	Cucas	I	8		d	0,4		d				54		d
S54	910	S. Alimentos preparados	Empanada de guiso	I	12		d	5,9		d				36		d
S56	911	S. Alimentos preparados	Empanada de pipián	I	12		d	7,1		d				13		d
S65	912	S. Alimentos preparados	Envuelto de colada	I	4		d	2,6		d				12		d
S67	913	S. Alimentos preparados	Envuelto de maduro	I	4		d	0,9		d				26		d
S68	914	S. Alimentos preparados	Envuelto de mute	I	6		d	3,8		d				25		d
A	915	S. Alimentos preparados	Fécula de maíz, bebida con leche y azúcar	6	110	16	a	0,4	0,1	a	63	18	a	103	11	a
R34	916	S. Alimentos preparados	Gelatina de pata	I	66		d	4,0		d				29		d
R35	917	S. Alimentos preparados	Gelatina, preparada	6	0		c	0,0		c				0		c
F208	919	S. Alimentos preparados	Hamburguesa	I	65		d	3,0		d				190		d
A436	923	S. Alimentos preparados	Pan de yuca	6	550		c	1,2		c				380		c
S125	925	S. Alimentos preparados	Sancocho	I	4		d	1,3		d				30		d
S130	926	S. Alimentos preparados	Sopa de arroz	I	9		d	1,0		d				23		d
S133	927	S. Alimentos preparados	Sopa de tortillas	I	4		d	0,7		d				10		d
S138	928	S. Alimentos preparados	Tamal de maíz	I	11		d	0,6		d				53		d
	929	S. Alimentos preparados	Tamal de maíz pilado	I	23		d	0,8		d				40		d
S140	930	S. Alimentos preparados	Tamal de maíz y guiso	I	20		d	2,2		d				66		d
S141	931	S. Alimentos preparados	Tamal de pipián	I	4		d	2,1		d				31		d
	933	T. Leguminosas y derivados	Arveja seca	12	60		c	4,6		c	25	8	c	270		c
	934	T. Leguminosas y derivados	Arveja verde seca, cocida	>5	25	7	a	1,5	0,5	a	249	31	a	99	18	a
	935	T. Leguminosas y derivados	Bebida de soya	>6	20	2	c*	0,6	0,5	c*				40	28	c*
	937	T. Leguminosas y derivados	Frijol blanco	>6	231	94	d*	6,2	0,3	d*				361	46	d*
B505	938	T. Leguminosas y derivados	Frijol cabecita negra	I	81		d	5,7		d				396		d
B511	940	T. Leguminosas y derivados	Frijol caraota	I	129		d	10,9		d				413		d
B513	941	T. Leguminosas y derivados	Frijol cargamanto	I	175		d	4,7		d				424		d

Tabla de contenido de minerales

Yodo promedio	Yodo desviación	Yodo calificación	Flúor promedio	Flúor desviación	Flúor calificación	Zinc promedio	Zinc desviación	Zinc calificación	Manganeso promedio	Manganeso desviación	Manganeso calificación	Magnesio promedio	Magnesio desviación	Magnesio calificación	Potasio promedio	Potasio desviación	Potasio calificación
									169,2		c			c			
															1198		c
												209		c			
						2,7	0,8	a*				146	10	a*	465	81	a*
						0,0		b							20		b
						37,4											
						0,5	0,1	a	0,1	0,0	a	14	2	a	141	15	a
												8		a	562	68	a
						0,4	0,0	b	0,1	0,0	b	19	0	b	112	11	b
												60	15	a	654	58	a
						0,5	0,1	a	0,0	0,0	a	11	1	a	159	25	a
												34		b	280		b
						1,0	0,4	a	0,2	0,1	a	29	8	a	203	35	a
															768	123	c*

Código FAO	Número de Identificación	GRUPO	NOMBRE	n	Calcio promedio	Calcio desviación	Calcio calificación	Hierro promedio	Hierro desviación	Hierro calificación	Sodio promedio	Sodio desviación	Sodio calificación	Fósforo promedio	Fósforo desviación	Fósforo calificación
B514	942	T. Leguminosas y derivados	Fríjol cargamanto rosado	I	137		d	4,9		d				443		d
T082	943	T. Leguminosas y derivados	Fríjol cargamanto, cocido	>3	22	1	a	1,9	0,4	a	266	49	a	139	29	a
B530	944	T. Leguminosas y derivados	Fríjol guandul	6	100		c	5,2		c				400		c
B537	946	T. Leguminosas y derivados	Fríjol nima	I	155		d	4,7		d				448		d
B545	947	T. Leguminosas y derivados	Fríjol radical	I	145		d	5,3		d				474		d
B546	948	T. Leguminosas y derivados	Fríjol rojo	6	100		c	7,1		c	15	3	c	430		c
B549	949	T. Leguminosas y derivados	Fríjol sangretoro	I	140		d	5,4		d				498		d
B553	950	T. Leguminosas y derivados	Fríjol verde	6	67		c	3,3		c				220		c
B553	951	T. Leguminosas y derivados	Fríjol verde, cocido	>4	31	4	a	1,9	0,5	a	216	29	a	185	35	a
B556	952	T. Leguminosas y derivados	Garbanzo	3	150		d	6,4		d	30	11	c	300		d
T	953	T. Leguminosas y derivados	Garbanzo, cocido	>4	25	7	a	1,2	0,3	a	340	119	a	73	12	a
B577	954	T. Leguminosas y derivados	Haba seca	6	90		c	4,9		c				420		c
T	955	T. Leguminosas y derivados	Haba verde	I	50		d	2,0		d				190		d
	957	T. Leguminosas y derivados	Harina de soya	>6	246	78	c*	7,2	2,0	c*				502	8	c*
	958	T. Leguminosas y derivados	Lenteja	12	70		c	9,5		c	27	10	c	370		c
B714	959	T. Leguminosas y derivados	Lenteja real	6	100		c	10,2		c				50		c
T202	960	T. Leguminosas y derivados	Lenteja, cocida	>5	14	4	a	1,7	0,4	a	240	43	a	74	22	a
B762	961	T. Leguminosas y derivados	Maní	6	62		c	3,3		c				328		c
B774	962	T. Leguminosas y derivados	Maní tostado	6	40		c	1,8		c				410		c
C391	963	T. Leguminosas y derivados	Nuez de Brasil	I	166		d	3,8		d				526		d
B1019	964	T. Leguminosas y derivados	Soya	6	210		c	8,9		c				500		c

Tabla de contenido de minerales

Yodo promedio	Yodo desviación	Yodo calificación	Flúor promedio	Flúor desviación	Flúor calificación	Zinc promedio	Zinc desviación	Zinc calificación	Manganeso promedio	Manganeso desviación	Manganeso calificación	Magnesio promedio	Magnesio desviación	Magnesio calificación	Potasio promedio	Potasio desviación	Potasio calificación
						0,7	0,2	a	0,2	0,0	a	33	10	b	317	40	a
															1001	141	c
															756	136	c
						1,3	0,3	a	0,5	0,1	a	48	8	a	486	55	a
						0,7	0,1	a	0,6	0,1	a	30	4	a	262	36	a
						0,9	0,2	a	0,2	0,1	a	21	6	a	186	55	a

TABLA DE CONTENIDO DE VITAMINAS LIPOSOLUBLES



Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	n	Vitamina A promedio	Vitamina A desviación	Vitamina A calificación
A22	3	A. Cereales y derivados	Arepa de maíz amarillo, asado	I	12		d
A220	35	A. Cereales y derivados	Galleta, dulce, wafer	I	3		d
A244	42	A. Cereales y derivados	Harina de maíz amarillo, grano trillado	6	50		c
A292	54	A. Cereales y derivados	Hojaldre, horneado	I	17		d
	56	A. Cereales y derivados	Maíz amarillo, pulverizado	I	8	17	d*
A321	65	A. Cereales y derivados	Maíz opaco, amarillo	I	45		d
A366	67	A. Cereales y derivados	Maíz porva	I	7		d
A343	68	A. Cereales y derivados	Maíz tierno	6	2		c
A432	79	A. Cereales y derivados	Pan de queso	I	2		d
A522	105	A. Cereales y derivados	Roscas de cuajada y maíz	I	1		d
A524	106	A. Cereales y derivados	Roscas de maíz	I	10		d
B20	120	B. Verduras, hortalizas y derivados	Aceitunas, encurtido	I	29		d
B23	121	B. Verduras, hortalizas y derivados	Acelga, tallos, cruda	6	6		c
B30	122	B. Verduras, hortalizas y derivados	Acelgas, hojas, cruda	6	180		c
B140	124	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ahuyama C. máxima, sin cáscara, cruda	6	340		c
B	125	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ahuyama C. mixta, sin cáscara, cruda	1	1775		c
B	126	B. Verduras, hortalizas y derivados	Auyama, cocida	6	1093	245	a
B52	127	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ají chivato, pulpa	6	130		c
B59	128	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ají pimiento rojo	6	460		c
B66	129	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ajo	6	2		c
B76	130	B. Verduras, hortalizas y derivados	Alcachofas, cruda	6	24		c
B79	131	B. Verduras, hortalizas y derivados	Alcaparras, encurtido	I	1		d
B104	134	B. Verduras, hortalizas y derivados	Apio, tallo, crudo	6	0	0	a
	135	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	13	24	34	d*
B112	136	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arracacha blanca, cruda	6	1		c
B113 y B114	137	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arracacha morada, cruda	12	2	1	c
B125	138	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arveja verde, cocida	3	7	1	b
B125	139	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arveja verde, cruda	I	22		d
B167	141	B. Verduras, hortalizas y derivados	Batata, sin cáscara, crudo	6	50		c
B	142	B. Verduras, hortalizas y derivados	Berenjena, cocida	I	6		d
B177	144	B. Verduras, hortalizas y derivados	Berro, hojas, crudo	6	240		c
B730	145	B. Verduras, hortalizas y derivados	Bore, cormo, crudo	4	2		c
B187	146	B. Verduras, hortalizas y derivados	Brócoli, crudo	6	75		c
B254	149	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cardos, crudo	6	3		c
B270	152	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla junca, hojas	6	60		c
B300	159	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cilantro, hojas	6	390		c
B	160	B. Verduras, hortalizas y derivados	Coliflor, cocido	I	1		d
B320	161	B. Verduras, hortalizas y derivados	Coliflor, crudo	6	2		c
B	167	B. Verduras, hortalizas y derivados	Espárrago, cocido	I	83		d
B	168	B. Verduras, hortalizas y derivados	Espárrago, crudo	I	95		d
B	169	B. Verduras, hortalizas y derivados	Espinaca, cocida	3	479	14	b
B448	170	B. Verduras, hortalizas y derivados	Espinaca, cruda	9	533	320	b*
B575	171	B. Verduras, hortalizas y derivados	Guascas, hojas	6	320		c
B576	173	B. Verduras, hortalizas y derivados	Guisantes	6	16		c
B930	175	B. Verduras, hortalizas y derivados	Habichuela, cruda	6	17		c

Tabla de contenido de vitaminas liposolubles

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	n	Vitamina A promedio	Vitamina A desviación	Vitamina A calificación
B692	179	B. Verduras, hortalizas y derivados	Lechuga común	9	10	18	b*
B698	180	B. Verduras, hortalizas y derivados	Lechuga romana	6	29		c
B	187	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame, sin cáscara, cocido	I	0		d
B846	195	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa criolla, sin cáscara, cruda	6	2		c
B871	203	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa rizoma, sin cáscara, cruda	I	2		d
B880	209	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pepino cohombro, sin cáscara	6	2		c
B885	213	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pepino, crudo	6	3		c
B891	214	B. Verduras, hortalizas y derivados	Perejil	6	320		c
B917	215	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pimentón rojo	6	780		c
B919	216	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pimentón verde	6	20		c
B319	219	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano colí, crudo	6	16		c
B432	221	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano dominico, verde, crudo	6	100		c
B143	222	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano espermó, crudo	6	5		c
B	225	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón, maduro, crudo	6	54		c
B	228	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón, verde, crudo	6	106		c
B780	229	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano maritú, maduro, crudo	6	9		c
C490	230	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano popocho, verde, crudo	6	14		c
B976	233	B. Verduras, hortalizas y derivados	Remolacha, cocida	3	5	2	b
B999	235	B. Verduras, hortalizas y derivados	Repollitas de Bruselas	6	43		c
B	236	B. Verduras, hortalizas y derivados	Repollo morado, cocido	I	3		d
B	237	B. Verduras, hortalizas y derivados	Repollo morado, crudo	I	4		d
	238	B. Verduras, hortalizas y derivados	Repollo, hojas frescas	15	24	36	b*
B1011	239	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ruibarbo, tallo	6	3		c
B305	241	B. Verduras, hortalizas y derivados	Tallos o col	6	320		c
B1047	244	B. Verduras, hortalizas y derivados	Tomate, pulpa	6	110		c
B1106	249	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca, cruda	6	1		c
B	250	B. Verduras, hortalizas y derivados	Zanahoria, cocida	I	2455		d
B1125	251	B. Verduras, hortalizas y derivados	Zanahoria, cruda	6	700		c
C	253	C. Frutas y derivados	Aguacate lorena, maduro, pulpa	6	3		c
H67	267	C. Frutas y derivados	Badea, maduro, pulpa, jugo	6	7		c
C50	268	C. Frutas y derivados	Banano bocadillo, pulpa	6	20		c
C51	269	C. Frutas y derivados	Banano común, maduro, pulpa	6	22		c
C53	271	C. Frutas y derivados	Banano pacífico, maduro, pulpa	6	90		c
C62	274	C. Frutas y derivados	Breva verde, fruto entero, cruda	6	2		c
L5	275	C. Frutas y derivados	Cacao, tostado, molido	6	4		c
C86	284	C. Frutas y derivados	Cereza, maduro, pulpa	6	20		c
C64	290	C. Frutas y derivados	Chontaduro, pulpa, escaldado	6	730		c
C126	291	C. Frutas y derivados	Chupa, maduro, pulpa	6	3260		c
C96	294	C. Frutas y derivados	Ciruelo, maduro, pulpa	6	2		c
C115	298	C. Frutas y derivados	Curuba, maduro, pulpa	6	170		c
	300	C. Frutas y derivados	Durazno, maduro, pulpa	12	47	62	c*
C149	302	C. Frutas y derivados	Fresa, maduro, fruto entero	9	4	1	b*
C	309	C. Frutas y derivados	Guayaba, maduro, pulpa	I	107	95	c*
C	309	C. Frutas y derivados	Guayaba, maduro, pulpa	3	63	3	b
C	318	C. Frutas y derivados	Kiwi, maduro, pulpa	I	18		d

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	n	Vitamina A promedio	Vitamina A desviación	Vitamina A calificación
C239	319	C. Frutas y derivados	Lima, maduro, pulpa	6	0		c
C	321	C. Frutas y derivados	Lulo, maduro, pulpa	3	37		
C277	325	C. Frutas y derivados	Mamey, maduro, pulpa	6	120		c
C280	326	C. Frutas y derivados	Mamoncillo, maduro, pulpa	6	7		c
	327	C. Frutas y derivados	Mandarina, zumo	1	16	59	c*
	329	C. Frutas y derivados	Mango, maduro, pulpa	12	140	34	b*
C329	333	C. Frutas y derivados	Maracuyá, maduro, pulpa	1	173		d
C332	334	C. Frutas y derivados	Marañón, maduro, sin almendra	1	5		d
C388	335	C. Frutas y derivados	Marañón, nuez, escaldado	6	30		c
	338	C. Frutas y derivados	Melón, maduro, pulpa	15	68	47	b*
C	339	C. Frutas y derivados	Mora de castilla, pulpa	6	0	0	a
C369	340	C. Frutas y derivados	Naranja, zumo	2	2	1	b
C404	343	C. Frutas y derivados	Papaya, maduro, pulpa	9	235	186	b*
C	344	C. Frutas y derivados	Papaya, pintón, pulpa	3	179		c
C512	346	C. Frutas y derivados	Patilla, maduro, pulpa	6	30		c
C424	347	C. Frutas y derivados	Pera, maduro, pulpa	3	0	0	b
C448	348	C. Frutas y derivados	Piña, maduro, pulpa	3	8	3	b
C	350	C. Frutas y derivados	Pistacho, tostado	1	24		d
C498	354	C. Frutas y derivados	Pomarrosa, maduro, pulpa	6	40		c
C	357	C. Frutas y derivados	Tomate de árbol amarillo, maduro, pulpa	1	577		b
C	358	C. Frutas y derivados	Tomate de árbol rojo, maduro, pulpa	3	36	3	b
C553	361	C. Frutas y derivados	Uchuva, maduro	1	202	40	d
	366	C. Frutas y derivados	Zapote, maduro, pulpa	6	141	23	c*
D	374	D. Grasas y aceites	Aceite, de soya	1	0		d
D	377	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de girasol	1	0		d
D	378	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de palma	1	0		d
D	379	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de Maíz	1	0		d
D	381	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de Oliva	1	0		d
D	384	D. Grasas y aceites	Mantequilla, de maní	1	0		d
D43	385	D. Grasas y aceites	Mantequilla, sin sal	6	1170		c
D	393	D. Grasas y aceites	Mayonesa, con sal	1	84		d
E7	394	E. Pescados y mariscos	Almejas, de agua dulce, cruda	1	5		d
E	395	E. Pescados y mariscos	Arenque, crudo	1	32		d
	396	E. Pescados y mariscos	Atún, enlatado con aceite	8	128	81	b*
E	400	E. Pescados y mariscos	Bagre tigre, cocido	2	90	1	b
E	405	E. Pescados y mariscos	Bocachico, cocido	2	88	7	b
E	411	E. Pescados y mariscos	Cachama, frita	2	8	1	b
E	417	E. Pescados y mariscos	Caracol de mar, carne, crudo	1	26		d
E	419	E. Pescados y mariscos	Corvina, desvicerado, crudo	1	18		d
E	423	E. Pescados y mariscos	Lenguado, desvicerado, crudo	1	10		d
E	430	E. Pescados y mariscos	Mero, desvicerado, crudo	1	132		d
E301	431	E. Pescados y mariscos	Ostra, cruda	1	4		d
E	433	E. Pescados y mariscos	Pez sierra, desvicerado, crudo	1	135		d
E	436	E. Pescados y mariscos	Róbalo, desvicerado, crudo	1	0		d
E371	437	E. Pescados y mariscos	Salmón enlatado, en aceite	6	28		c

Tabla de contenido de vitaminas liposolubles

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	n	Vitamina A promedio	Vitamina A desviación	Vitamina A calificación
E379	440	E. Pescados y mariscos	Sardinas enlatadas, en aceite	6	28		c
E	442	E. Pescados y mariscos	Tiburón, desvicerado, crudo	I	70		d
E	454	E. Pescados y mariscos	Tilapia, frita	2	9	0	b
F	468	F. Carnes y derivados	Carne de armadillo	I	0		d
F	471	F. Carnes y derivados	Carne de cabra, cocida	I	0		d
F	494	F. Carnes y derivados	Carne de codorniz	I	17		d
P	503	F. Carnes y derivados	Carne de iguana	I	210		d
F	504	F. Carnes y derivados	Carne de oveja, semimagra	I	0		d
F	506	F. Carnes y derivados	Carne de pavo	I	2		d
F	508	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, horneada	I	0		d
F	510	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, pechuga, horneada	I	0		d
F	513	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, pierna, horneada	I	0		d
F	515	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas con piel	I	44		d
F	516	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas con piel, cocida	I	40		d
F	517	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas sin piel, cocida	I	16		d
	518	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas, asada	3	27	0	b
	519	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas, cocida	3	25	4	b
	520	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas, frita	3	81	14	b
F	522	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, muslo con piel	I	42		d
F	523	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, muslo con piel, cocida	I	44		d
F	524	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, muslo sin piel	I	20		d
F	525	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, muslo sin piel, cocida	I	19		d
F	529	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pechuga sin piel, cocida	I	6		d
F	532	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna con piel	I	24		d
F	532	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna con piel	I	36		d
F	533	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna con piel, cocida	I	36		d
F	534	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna sin piel, cocida	I	18		d
	535	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna, asada	3	8	0	a
	536	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna, cocida	3	8	0	a
F	549	F. Carnes y derivados	Chicharrón de cerdo	I	14		d
F	555	F. Carnes y derivados	Corazón de pollo	I	9		d
F331	556	F. Carnes y derivados	Corazón de res	6	28		c
F332	557	F. Carnes y derivados	Corazón de res, cocido y frito	6	45		c
F71	565	F. Carnes y derivados	Hígado de cerdo	6	3924		c
F106	566	F. Carnes y derivados	Hígado de conejo	6	8404		c
F118	567	F. Carnes y derivados	Hígado de cordero	6	14013		c
F	568	F. Carnes y derivados	Hígado de pollo	I	6165		d
F	569	F. Carnes y derivados	Hígado de pollo, cocido	I	4913		d
F344	570	F. Carnes y derivados	Hígado de res	6	10089		c
F	571	F. Carnes y derivados	Hígado de res, asado	I	10612		d
F346	572	F. Carnes y derivados	Hígado de res, cocido y frito	I	8404		d
F	573	F. Carnes y derivados	Hígado de res, frito	4	13794	5503	a
F690	578	F. Carnes y derivados	Jamón tipo York	2	22	9	b
F286	580	F. Carnes y derivados	Menudencias de pollo	I	3		d
F	583	F. Carnes y derivados	Molleja de pollo	I	65		d

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	n	Vitamina A promedio	Vitamina A desviación	Vitamina A calificación
F	584	F. Carnes y derivados	Molleja de pollo, cocida	1	56		d
F97	592	F. Carnes y derivados	Riñón de cerdo	6	28		c
F108	593	F. Carnes y derivados	Riñón de conejo	6	140		c
F131	594	F. Carnes y derivados	Riñón de cordero	6	280		c
F372	595	F. Carnes y derivados	Riñón de res	6	280		c
F376	596	F. Carnes y derivados	Riñón de res, cocido y frito	1	359		d
F	598	F. Carnes y derivados	Salchicha de pollo	4	0	0	a
F413	601	F. Carnes y derivados	Salchicha estándar	2	8	2	b
F	610	F. Carnes y derivados	Salchichón	2	4	2	b
F	619	F. Carnes y derivados	Vísceras rojas de pollo, cocidas	2	2264	22	b
G4	620	G. Leche y derivados	Crema de leche	2	353	3	b
G31	621	G. Leche y derivados	Cuajada	6	192		c
G20	622	G. Leche y derivados	Helado de crema	6	72		c
G21	623	G. Leche y derivados	Helado de leche	6	5		c
G76	624	G. Leche y derivados	Kumis entero con dulce	2	63	1	b
G38	626	G. Leche y derivados	Leche de cabra, entera, cruda	6	24		c
G29	627	G. Leche y derivados	Leche de vaca, condensada, azucarada	6	96		c
G44	628	G. Leche y derivados	Leche de vaca, descremada, en polvo	6	7		c
G	630	G. Leche y derivados	Leche de vaca, entera, cruda	8	267	233	b*
G27	631	G. Leche y derivados	Leche de vaca, entera, en polvo	6	288		c
	632	G. Leche y derivados	Leche de vaca, entera, pasteurizada	8	95	67	b*
G59	633	G. Leche y derivados	Leche de vaca, evaporada	6	84		c
G63	634	G. Leche y derivados	Leche de vaca, hervida	6	29		c
G	637	G. Leche y derivados	Queso campesino	3	87	11	b
G	640	G. Leche y derivados	Queso doble crema	4	96	18	a
G	641	G. Leche y derivados	Queso tipo cottage, con crema	1	48		d
G	642	G. Leche y derivados	Queso tipo cottage, sin crema	1	20		d
G	643	G. Leche y derivados	Queso tipo holandés	1	283		d
G	644	G. Leche y derivados	Queso tipo mozzarella	1	241		d
G	645	G. Leche y derivados	Queso tipo parmesano	1	181		d
G	646	G. Leche y derivados	Queso tipo roquefort	1	271		d
G	647	G. Leche y derivados	Queso, tipo Camembert	1	252		d
G223	649	G. Leche y derivados	Yogurt entero, con dulce	1	55	0	c
C	661	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Guayaba, maduro, jugo	3	23	2	b
	662	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Lulo, maduro, jugo	6	25	3	b
H76	662	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Lulo, maduro, jugo	3	25	3	b
J	674	J. Huevos y derivados	Huevo de codorniz	1	90		d
	675	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina	9	177	88	b*
J	678	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, en polvo	1	586		d
	680	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, revuelto	3	121	2	a
	681	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, tibio	3	129	4	a
J62	682	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, yema	6	769		c
J	683	J. Huevos y derivados	Huevo de iguana	1	340		d
J	684	J. Huevos y derivados	Huevo de pata	1	0		d
J	686	J. Huevos y derivados	Huevo de tortuga	1	52		d

Tabla de contenido de vitaminas liposolubles

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	n	Vitamina A promedio	Vitamina A desviación	Vitamina A calificación
K15	692	K. Productos azucarados	Bocadillo, veleño	6	4		c
K	694	K. Productos azucarados	Caramelos blandos	I	0		d
K	695	K. Productos azucarados	Caramelos duros	I	0		d
K39	698	K. Productos azucarados	Chocolate, con azúcar	6	2		c
K28	699	K. Productos azucarados	Chocolate, con azúcar y leche	I	9		d
L	700	K. Productos azucarados	Chocolatina	2	0	0	b
K	708	K. Productos azucarados	Goma de mascar	I	0		d
K59	710	K. Productos azucarados	Manjar blanco	I	2		d
K60	711	K. Productos azucarados	Manjar del valle, combinado	I	3		d
A376	712	K. Productos azucarados	Mantecada	I	4		d
K	713	K. Productos azucarados	Masmelos	I	0		d
R	715	K. Productos azucarados	Melocotón en almíbar	I	33		d*
	721	K. Productos azucarados	Panela	3	2	1	c
K126	722	K. Productos azucarados	Panelita de leche	I	6		c*
L1	724	L. Misceláneos	Achiote	6	110		c
K25	731	L. Misceláneos	Chocolate, amargo	I	2		d
L	733	L. Misceláneos	Hierbabuena, hojas	I	847		d
L	735	L. Misceláneos	Jengibre, hojas	I	0		d
L27	737	L. Misceláneos	Laurel	6	150		c
C119	777	P. Alimentos nativos	Cancharana, fruta, pulpa	I	6		d
	779	P. Alimentos nativos	Carurú, hoja	2	2		d*
	780	P. Alimentos nativos	Carurú, hoja, cocinada	2	1		d*
C95	785	P. Alimentos nativos	Círuela joba, pulpa	I	14		d
P	786	P. Alimentos nativos	Coco Inayá, fruta	2	1	0	d
P	787	P. Alimentos nativos	Coco Inayá, fruta, cocinada	1	0		d*
P	794	P. Alimentos nativos	Cucurito, fruta	1	0		d
P	795	P. Alimentos nativos	Cucurito, fruta, cocinada	2	0	0	d*
	797	P. Alimentos nativos	Ductú dulce, raíz, cocinada	1	0		d
P	798	P. Alimentos nativos	Ductú simple, raíz	3	1	1	d*
P	799	P. Alimentos nativos	Ductú simple, raíz, cocinada	3	0	0	d*
	811	P. Alimentos nativos	Iguaraya, fruta, pulpa	I	2		d
P	812	P. Alimentos nativos	Inayá, fruta	4	1	0	d*
P	813	P. Alimentos nativos	Inayá, fruta, cocinada	4	0	0	d*
C	815	P. Alimentos nativos	Jovito, fruta	I	248		d
	816	P. Alimentos nativos	Kayuus, fruta, pulpa	I	3		d
P	817	P. Alimentos nativos	Lulito, fruta	4	1	1	d*
P	818	P. Alimentos nativos	Lulito, fruta, cocinada	3	0	0	d*
P	823	P. Alimentos nativos	Manibara, insecto	1	0		d
P	824	P. Alimentos nativos	Manibara, insecto, cocinado	1	0		d*
	836	P. Alimentos nativos	Seje, fruta	3	0	0	d*
	837	P. Alimentos nativos	Seje, fruta, cocinada	3	0	0	d
	842	P. Alimentos nativos	Tuna, fruta, pulpa	I	3		d
	845	P. Alimentos nativos	Wasai, fruta	3	0	0	d*
	846	P. Alimentos nativos	Wasai, fruta, cocinada	3	1	0	d*
C578	849	P. Alimentos nativos	Yaca, fruta, pulpa	I	6		d

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	n	Vitamina A promedio	Vitamina A desviación	Vitamina A calificación
C577	850	P. Alimentos nativos	Yaca, fruta, semilla	I	1		d
	861	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina [®] Líquida sabor fresa		60,00		
	862	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina [®] Líquida sabor frutos verdes		60,00		
	863	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina Más [®]		333,00		
	864	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina Más [®] sabor fresa		333,00		
	865	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina Más [®] sabor vainilla		333,00		
B604	877	R. Alimentos manufacturados	Harina de ahuyama	6	1300		c
	880	R. Alimentos manufacturados	Harina de banano	12	28	4	c
	888	R. Alimentos manufacturados	Harina de plátano	12	90	85	c*
	896	R. Alimentos manufacturados	Nutrigest [®]		333		
A	901	S. Alimentos preparados	Avena molida, bebida	3	6	2	b
S19	902	S. Alimentos preparados	Bollo de mazorca	I	1		d
F24	906	S. Alimentos preparados	Butifarra	I	3		d
L	908	S. Alimentos preparados	Chocolate, bebida con agua y leche	2	27	1	b
S56	911	S. Alimentos preparados	Empanada de pipián	I	7		d
A	915	S. Alimentos preparados	Fécula de maíz, bebida con leche y azúcar	6	100	30	a
F208	919	S. Alimentos preparados	Hamburguesa	I	4		d
S125	925	S. Alimentos preparados	Sancocho	I	1		d
S130	926	S. Alimentos preparados	Sopa de arroz	I	6		d*
S	929	S. Alimentos preparados	Tamal de maíz pilado	I	4		d
S140	930	S. Alimentos preparados	Tamal de maíz y guiso	I	17		d
S141	931	S. Alimentos preparados	Tamal de pipián	I	9		d
B	932	T. Leguminosas y derivados	Ajonjolí	I	2		d
B123	933	T. Leguminosas y derivados	Arveja seca	6	22		c
B688	935	T. Leguminosas y derivados	Bebida de soya	6	4		c
B530	944	T. Leguminosas y derivados	Fríjol guandul	6	9		c
B553	950	T. Leguminosas y derivados	Fríjol verde	6	4		c
B553	951	T. Leguminosas y derivados	Fríjol verde, cocido	3	3	1	b
B578	955	T. Leguminosas y derivados	Haba verde	I	10		d
B630	957	T. Leguminosas y derivados	Harina de soya	6	5		c
	963	T. Leguminosas y derivados	Nuez de Brasil	I	4	4	d*
B1019	964	T. Leguminosas y derivados	Soya	6	4		c

TABLA DE CONTENIDO DE VITAMINAS HIDROSOLUBLES



Tabla de contenido de vitaminas hidrosolubles

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	n	Tiamina promedio	Tiamina desviación	Tiamina calificación	Riboflavina promedio	Riboflavina desviación	Riboflavina calificación	Niacina promedio	Niacina desviación	Niacina calificación
A9	1	A. Cereales y derivados	Almojábana, bogotana	6	0,08		c	0,40		c	0,9		c
A10	2	A. Cereales y derivados	Almojábana, vallecaucana	6	0,04		c	0,40		c	0,1		c
	3	A. Cereales y derivados	Arepa de maíz amarillo, asado	I	0,03	0,01	d*	0,01	0,01	d*	0,1	0,5	d*
	4	A. Cereales y derivados	Arepa de maíz blanco trillado, asado	12	0,03	0,01	c*	0,02	0,01	c*	0,2	0,1	c*
A	5	A. Cereales y derivados	Arepa de maíz blanco, con sal	4	0,09	0,07	b	0,09	0,03	b	0,1	0,1	a
A	6	A. Cereales y derivados	Arepa de maíz blanco, sin sal	3	0,36	0,05	b	0,05	0,04	a	0,1	0,1	a
A25	9	A. Cereales y derivados	Arepa, frita	I	0,02		d	0,01		d	0,1		d
	10	A. Cereales y derivados	Arroz blanco, cocido	6	0,01	0,00	a	0,02	0,00	a	0,1	0,0	a
A4	11	A. Cereales y derivados	Arroz blanco, crudo	6	0,07		c	0,03		c	1,3		c
A61	12	A. Cereales y derivados	Arroz integral, crudo	6	0,25		c	0,06		c	5,3		c
A	14	A. Cereales y derivados	Avena en hojuelas	5	0,51	0,14	a	0,13	0,03	a	1,6	0,4	a
A90	15	A. Cereales y derivados	Avena importada, crudo	6	0,63		c	0,12		c	1,3		c
A	16	A. Cereales y derivados	Avena nacional, crudo	6	0,46		c	0,11		c	1,2		c
	20	A. Cereales y derivados	Cebada perlada	12	0,37	0,14	c*	0,09	0,04	c*	5,4	0,8	c*
A152	22	A. Cereales y derivados	Claro de maíz, cocido	I	0,00		d	0,00		d	0,0		d
A155	25	A. Cereales y derivados	Cuchuco de trigo, triturado	I	0,98		d	0,21		d	2,5		d
A	39	A. Cereales y derivados	Harina de arroz	I	0,03		c	0,04		c			
A240	40	A. Cereales y derivados	Harina de centeno de primera	6	0,20		c	0,10		c	0,6		c
A238	41	A. Cereales y derivados	Harina de centeno de tercera	6	0,80		c	0,25		c	1,7		c
A244	42	A. Cereales y derivados	Harina de maíz amarillo, grano trillado	6	0,30		c	0,13		c	2,1		c
A248	43	A. Cereales y derivados	Harina de maíz blanco, grano trillado	6	0,30		c	0,12		c	1,8		c
A251	44	A. Cereales y derivados	Harina de maíz, extra cruda	I	0,35		d	0,10		d	2,0		d
R	45	A. Cereales y derivados	Harina de maíz, extra tostada	I	0,20		d	0,17		d	2,0		d
A232	46	A. Cereales y derivados	Harina de pulimento de arroz	6	2,80		c	0,20		c	40,0		c
A274	48	A. Cereales y derivados	Harina de trigo, de primera	6	0,17		c	0,05		c	0,8		c
A275	49	A. Cereales y derivados	Harina de trigo, de segunda	6	0,98		c	0,21		c	2,5		c
A276	50	A. Cereales y derivados	Harina de trigo, de tercera	6	1,12		c	0,25		c	4,5		c
A270	51	A. Cereales y derivados	Harina de trigo, importado	I	0,52		d	0,27		d			
A292	54	A. Cereales y derivados	Hojaldre, horneado	I	0,01		d	0,06		d	0,3		d
A46	55	A. Cereales y derivados	Hojuelas de maíz	6	0,04		c	0,10		c	1,6		c
	57	A. Cereales y derivados	Maíz amarillo, trillado	I	0,34	0,13	d*	0,10	0,01	d*	1,9	1,0	d*
A323	58	A. Cereales y derivados	Maíz blanco	6	0,32		c	0,09		c	2,3		c
A331	59	A. Cereales y derivados	Maíz blanco, trillado	I	0,20		d	0,03		d	1,1		d
A352	61	A. Cereales y derivados	Maíz maravilla	I	0,13		d	0,10		d	1,6		d
A353	62	A. Cereales y derivados	Maíz mijo	6	0,27		c	0,09		c	3,6		c
A357	63	A. Cereales y derivados	Maíz mute, cocido	6	0,04		c	0,02		c	0,2		c
A321	65	A. Cereales y derivados	Maíz opaco, amarillo	I	0,48		d	0,13		d	1,7		d
A365	66	A. Cereales y derivados	Maíz pira	6	0,39		c	0,10		c	1,8		c
A366	67	A. Cereales y derivados	Maíz porva	I	0,45		d	0,08		d	2,2		d
A343	68	A. Cereales y derivados	Maíz tierno	6	0,13		c	0,10		c	1,6		c
	69	A. Cereales y derivados	Masa de maíz	I	0,05	0,04	d*	0,02	0,01	d*	0,8	1,0	d*
	70	A. Cereales y derivados	Mogolla	>6	0,14	0,11	d*	0,10	0,10	d*	1,2	0,6	d*
A403	72	A. Cereales y derivados	Mojicón	I	0,00		d	0,08		d	0,4		d
A406	74	A. Cereales y derivados	Pan blanco	6	0,46	0,33	b*	0,15	0,08	b*	3,6	2,3	b*
A424	76	A. Cereales y derivados	Pan de centeno	6	0,20		c	0,08		c	1,5		c
A428	77	A. Cereales y derivados	Pan de dulce	I	0,08		d	0,34		d	1,9		d
A432	79	A. Cereales y derivados	Pan de queso	I	0,14		d	0,30		d	0,9		d
A434	80	A. Cereales y derivados	Pan de sal	I	0,05		d	0,23		d	2,2		d
A444	84	A. Cereales y derivados	Pan integral	6	0,20		c	0,10		c	1,9		c
A417	90	A. Cereales y derivados	Pandebono	I	0,07		d	0,45		d	1,0		d
A481	91	A. Cereales y derivados	Pasta alimenticia	I	0,15		d	0,03		d	0,7		d
A482	92	A. Cereales y derivados	Pasta alimenticia de semolina	6	0,13		c	0,04		c	0,7		c

Tabla de contenido de vitaminas hidrosolubles

Ácido pantoténico promedio	Ácido pantoténico desviación	Ácido pantoténico calificación	Piridoxina promedio	Piridoxina desviación	Piridoxina calificación	Vitamina B12 promedio	Vitamina B12 desviación	Vitamina B12 calificación	Vitamina C promedio	Vitamina C desviación	Vitamina C calificación	Folatos promedio	Folatos desviación	Folatos calificación
									0		c			
									0		c			
									0	0	d*			
									0	0	c*			
									0		d			
									0		c			
									0		c			
									0		c			
									0		c			
									0	0	c*			
									0		d			
									0		d			
									0		c			
									0		c			
									0		c			
									0		c			
									0		d			
									0		d			
									0		c			
									0	0	d*			
									1		c			
									0		d			
									3		d			
									1		c			
									0		c			
									1		d			
									1		c			
									2		d			
									10		c			
									0	0	d*			
									0	0	d*			
									0		d			
									0		c			
									0		c			
									0		d			
									0		d			
									0		c			
									0		d			
									0		d			
									0		c			

Tabla de contenido de vitaminas hidrosolubles

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	n	Tiamina promedio	Tiamina desviación	Tiamina calificación	Riboflavina promedio	Riboflavina desviación	Riboflavina calificación	Niacina promedio	Niacina desviación	Niacina calificación
A483	93	A. Cereales y derivados	Pasta alimenticia enriquecida	6	0,35		c	0,23		c	2,7		c
	94	A. Cereales y derivados	Pasta alimenticia, cocido	6				0,07	0,00	a			
A505	104	A. Cereales y derivados	Quinua	I	0,65		d	0,24		d	1,7		d
A522	105	A. Cereales y derivados	Roscas de cuajada y maíz	I	0,26		d	0,33		d	0,3		d
A524	106	A. Cereales y derivados	Roscas de maíz	I	0,12		d	0,18		d	1,0		d
A523	107	A. Cereales y derivados	Roscas de trigo	I	0,80		d	0,70		d	1,0		d
A536	110	A. Cereales y derivados	Semolina	6	0,02		c	0,03		c	0,6		c
A537	111	A. Cereales y derivados	Semolina enriquecida	6	0,34		c	0,36		c	3,2		c
A	114	A. Cereales y derivados	Tostada	I	0,15		d	0,08		d	1,5		d
A551	116	A. Cereales y derivados	Trigo blando	6	0,36		c	0,13		c	4,8		c
B	119	B. Verduras, hortalizas y derivados	Aceituna, pulpa	I									
B20	120	B. Verduras, hortalizas y derivados	Aceitunas, encurtido	I	0,03		d	0,01		d	0,0		d
B23	121	B. Verduras, hortalizas y derivados	Acelga, tallos, cruda	6	0,02		c	0,03		c	0,1		c
B30	122	B. Verduras, hortalizas y derivados	Acelgas, hojas, cruda	6	0,07		c	0,15		c	0,4		c
B33	123	B. Verduras, hortalizas y derivados	Achira, raíz, cruda	I	0,04		d	0,01		d	0,3		d
B140	124	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ahuyama C. máxima, sin cáscara, cruda	6	0,08		c	0,05		c	0,7		c
B	126	B. Verduras, hortalizas y derivados	Auyama, cocida	4	0,05	0,02	a	0,04	0,02	a	0,3	0,1	b
B52	127	B. Verduras, hortalizas y derivados	AjÍ chivato, pulpa	6	0,14		c	0,08		c	2,4		c
B59	128	B. Verduras, hortalizas y derivados	AjÍ pimiento rojo	6	0,07		c	0,20		c	1,6		c
B66	129	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ajo	6	0,12		c	0,07		c	0,7		c
B76	130	B. Verduras, hortalizas y derivados	Alcachofas, cruda	6	0,06		c	0,10		c	0,8		c
B79	131	B. Verduras, hortalizas y derivados	Alcaparras, encurtido	I	0,04		d	0,15		d	0,0		d
B104	134	B. Verduras, hortalizas y derivados	Apio, tallo, crudo	11	0,07	0,04	b*	0,04	0,02	b*	0,5	0,2	b*
B	135	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	14	0,07	0,01	c	0,07	0,04	c	3,8	1,4	c
B112	136	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arracacha blanca, cruda	6	0,05		c	0,06		c	2,5		c
B114	137	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arracacha morada, cruda	12	0,05	0,01	c	0,04	0,01	c	3,4	1,0	c
B125	138	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arveja verde, cocida	4	0,17	0,02	b	0,10	0,04	a	1,7	0,7	a
B125	139	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arveja verde, cruda	I	0,36		d	0,12		d	2,2		d
B364	140	B. Verduras, hortalizas y derivados	Balú, crudo	6	0,09		c	0,05		c	0,9		c
B167	141	B. Verduras, hortalizas y derivados	Batata, sin cáscara, crudo	6	0,07		c	0,03		c	1,1		c
B169	143	B. Verduras, hortalizas y derivados	Berenjena, sin cáscara, crudo	6	0,08		c	0,05		c	1,0		c
B177	144	B. Verduras, hortalizas y derivados	Berro, hojas, crudo	6	0,08		c	0,16		c	0,8		c
B730	145	B. Verduras, hortalizas y derivados	Bore, cormo, crudo	6	0,11		c	0,02		c	0,7		c
B187	146	B. Verduras, hortalizas y derivados	Brócoli, crudo	6	0,07		c	0,14		c	0,9		c
B221	147	B. Verduras, hortalizas y derivados	Calabaza, sin cáscara, cruda	6	0,03		c	0,03		c	0,3		c
B254	149	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cardos, crudo	6	0,01		c	0,04		c	0,4		c
B	150	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla cabezona	6	0,04		c	0,03		c	0,2		c
B270	152	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla junca, hojas	6	0,06		c	0,09		c	0,6		c
B271	153	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla junca, tallos	20									
B284	154	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla puerro, tallo	6	0,07		c	0,05		c	0,5		c
B	156	B. Verduras, hortalizas y derivados	Champiñón, crudo	I									
P	157	B. Verduras, hortalizas y derivados	Chugua, pulpa con cáscara	6	0,04		c	0,03		c	0,4		c
	158	B. Verduras, hortalizas y derivados	Chugua, pulpa sin cáscara	6									
B300	159	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cilantro, hojas	6	0,26		c	0,30		c	1,8		c
B320	161	B. Verduras, hortalizas y derivados	Coliflor, crudo	6	0,12		c	0,08		c	0,7		c
B327	162	B. Verduras, hortalizas y derivados	Colinabo, sin cáscara, crudo	6	0,06		c	0,03		c	0,3		c
B	163	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cubio amarillo, crudo	3									
B	164	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cubio blanco, crudo	3									
B359	165	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cubio, crudo	9	0,04	0,02	c	0,04	0,00	c	0,3	0,4	c
B	169	B. Verduras, hortalizas y derivados	Espinaca, cocida	4	0,10	0,03	b	0,08	0,03	a	0,9	0,0	b
B448	170	B. Verduras, hortalizas y derivados	Espinaca, cruda	10	0,12	0,04	b*	0,31	0,08	b*	2,3	1,6	b*
B575	171	B. Verduras, hortalizas y derivados	Guascas, hojas	6	0,11		c	0,27		c	2,1		c

Tabla de contenido de vitaminas hidrosolubles

Ácido pantoténico promedio	Ácido pantoténico desviación	Ácido pantoténico calificación	Piridoxina promedio	Piridoxina desviación	Piridoxina calificación	Vitamina B12 promedio	Vitamina B12 desviación	Vitamina B12 calificación	Vitamina C promedio	Vitamina C desviación	Vitamina C calificación	Folatos promedio	Folatos desviación	Folatos calificación
									0		c			
									7		d			
									0		d			
									0		d			
									0		d			
									0		c			
									0		c			
									0		d			
									1		c			
									1		d			
									0		d			
									3		c			
									30		c			
									0		d			
									4		c			
									3	1	a			
									5		c			
									100		c			
									9		c			
									10		c			
									0		d			
									5	1	b*			
									20	6	d*			
									15		c			
									18		c			
									20		d			
									15		c			
									20		c			
									5		c			
									70		c			
									2		c			
									100		c			
									16		c			
									4		c			
									10		c			
									15		c			
									13	0	b			
									12		c			
									1	0	b*			
									20		c			
									11	1	b*			
									68		c			
									30		c			
									60		c			
									36	2	b			
									22	1	b			
									192		c			
									14	0	a			
									26	4	b*			
									30		c			

Tabla de contenido de vitaminas hidrosolubles

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	n	Tiamina promedio	Tiamina desviación	Tiamina calificación	Riboflavina promedio	Riboflavina desviación	Riboflavina calificación	Niacina promedio	Niacina desviación	Niacina calificación
B299	172	B. Verduras, hortalizas y derivados	Guatúa, sin cáscara, cruda	6	0,03		c	0,04		c	0,6		c
B576	173	B. Verduras, hortalizas y derivados	Guisantes	6	0,06		c	0,10		c	0,8		c
T	174	B. Verduras, hortalizas y derivados	Habichuela, cocida	5	0,13	0,13	a	0,10	0,04	a	0,4	0,1	a
B930	175	B. Verduras, hortalizas y derivados	Habichuela, cruda	6	0,06		c	0,09		c	0,7		c
B	176	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ibia crema, sin cáscara	3									
B	177	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ibia rosada, sin cáscara	3									
B665	178	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ibia, con cáscara	6	0,04		c	0,03		c	0,4		c
B692	179	B. Verduras, hortalizas y derivados	Lechuga común	12	0,06	0,04	b*	0,04	0,02	b*	0,4	0,1	b*
B698	180	B. Verduras, hortalizas y derivados	Lechuga romana	6	0,10		c	0,07		c	0,3		c
B794	181	B. Verduras, hortalizas y derivados	Nabo, crudo	6	0,04		c	0,03		c	0,7		c
B803	182	B. Verduras, hortalizas y derivados	Nacuma	6	0,04		c	0,10		c	0,4		c
B	184	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame espino, con cáscara, crudo	2	0,15	0,02	c	0,01	0,00	c			
B	185	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame espino, sin cáscara, crudo	1	0,08	0,01	c	0,03	0,00	c			
B809	186	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame, con cáscara, crudo	6	0,14		c	0,03		c	0,3		c
B825	189	B. Verduras, hortalizas y derivados	Palmito, tallo, crudo	6	0,06		c	0,06		c	1,1		c
B845	191	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa común, con cáscara, cruda	6	0,08		c	0,09		c	1,0		c
B844	192	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa común, sin cáscara, cruda	6	0,08		c	0,08		c	0,9		c
B846	195	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa criolla, sin cáscara, cruda	6	0,08		c	0,06		c	2,5		c
	199	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa pastusa, con cáscara, cocida	6	0,29	0,01	a	0,23	0,00	a	1,0	0,1	a
	201	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa pastusa, sin cáscara, cocida	6	0,15	0,01	a	0,23	0,00	a	0,7	0,1	a
B871	203	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa rizoma, sin cáscara, cruda	1	0,20		d	0,02		d	0,4		d
	204	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa sabanera, con cáscara, cocida	6	0,42	0,02	a	0,06	0,00	a	0,9	0,3	a
	206	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa sabanera, sin cáscara, cocida	6	0,59	0,01	a	0,06	0,00	a	1,0	0,2	a
	207	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa sabanera, sin cáscara, frita	6	0,29	0,02	a	0,07	0,00	a	2,9	0,4	a
B880	209	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pepino cohombro, sin cáscara	6	0,02		c	0,02		c	0,1		c
B885	213	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pepino, crudo	6	0,04		c	0,05		c	0,2		c
B	214	B. Verduras, hortalizas y derivados	Perejil	1	0,11		c	0,20		c	0,8		c
B917	215	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pimentón rojo	6	0,05		c	0,07		c	1,1		c
B919	216	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pimentón verde	6	0,04		c	0,04		c	0,7		c
B319	219	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano colí, crudo	6	0,04		c	0,02		c	0,4		c
B432	221	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano dominico, verde, crudo	6	0,07		c	0,03		c	0,6		c
B143	222	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano espermó, crudo	6	0,06		c	0,08		c	0,5		c
	223	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón, maduro, cocido	6	1,44	0,16	a	0,24	0,00	a	0,1	0,0	a
	224	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón, maduro, frito	6	1,74	0,22	a	0,31	0,05	a	0,2	0,0	a
B	225	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón, maduro, crudo	6	0,07		c	0,03		c	0,5		c
	226	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón, verde, cocido	6	2,95	0,39	a	0,17	0,00	a	1,6	0,1	a
	227	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón, verde, frito	6	2,41	0,46	a	0,17	0,02	a	2,4	0,0	a
B	228	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón, verde, crudo	6	0,06		c	0,04		c	0,5		c
B780	229	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano maritú, maduro, crudo	6	0,05		c	0,05		c	0,5		c
C490	230	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano popocho, verde, crudo	6	0,03		c	0,03		c	0,5		c
B	231	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano verde, crudo	2									
B963	232	B. Verduras, hortalizas y derivados	Rábano rojo, con cáscara	6	0,03		c	0,03		c	0,3		c
B976	233	B. Verduras, hortalizas y derivados	Remolacha, cocida	5	0,03	0,01	a	0,05	0,02	a	0,2	0,1	a
B976	234	B. Verduras, hortalizas y derivados	Remolacha, sin cáscara, cruda	6	0,03		c	0,07		c	0,2		c
B999	235	B. Verduras, hortalizas y derivados	Repollitas de Bruselas	6	0,10		c	0,13		c	1,0		c
B1002	238	B. Verduras, hortalizas y derivados	Repollo, hojas frescas	16	0,06	0,01	b*	0,08	0,03	b*	0,6	0,2	b*
B1011	239	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ruibarbo, tallo	6	0,01		c	0,02		c	0,1		c
B1016	240	B. Verduras, hortalizas y derivados	Salsifí	6	0,03		c	0,05		c	0,3		c
B305	241	B. Verduras, hortalizas y derivados	Tallos o col	6	0,13		c	0,28		c	1,0		c
B	243	B. Verduras, hortalizas y derivados	Tomate Chonto, pulpa, escaldado	3	0,05	0,00	a	0,03	0,00	a	1,9	0,6	a
B1047	244	B. Verduras, hortalizas y derivados	Tomate, pulpa	6	0,05		c	0,02		c	0,6		c
B	247	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca, cocida	5	0,03	0,01	a	0,03	0,01	a	0,5	0,1	a

Tabla de contenido de vitaminas hidrosolubles

Ácido pantoténico promedio	Ácido pantoténico desviación	Ácido pantoténico calificación	Piridoxina promedio	Piridoxina desviación	Piridoxina calificación	Vitamina B12 promedio	Vitamina B12 desviación	Vitamina B12 calificación	Vitamina C promedio	Vitamina C desviación	Vitamina C calificación	Folatos promedio	Folatos desviación	Folatos calificación
									15		c			
									30		c			
									10		c			
									382	18	b			
									309	2	b			
									25		c			
									0		c			
									6		c			
									20		c			
									1		c			
									6	0	c			
									6	0	c			
									6		c			
									0		c			
									20		c			
									16		c			
									15		c			
0,21	0,06	a							0	0	a			
0,13	0,08	a							0	0	a			
									0		d			
0,39	0,12	a							0	0	a			
0,35	0,28	a							0	0	a			
3,54	0,35	a							4	0	a			
									8		c			
									5		c			
									36	1	b*			
									160		c			
									150		c			
									15		c			
									20		c			
									10		c			
0,11	0,05	a							0	0	a			
0,21	0,08	a							0	0	a			
									15		c			
0,04	0,05	a							0	0	a			
5,94	3,57	a							6	4	a			
									20		c			
									15		c			
									20		c			
									119		c			
									20		c			
									6		c			
									65		c			
									35	35	b*			
									10		c			
									0		c			
									125		c			
									27	54	b*			
									20		c			

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	n	Tiamina promedio	Tiamina desviación	Tiamina calificación	Riboflavina promedio	Riboflavina desviación	Riboflavina calificación	Niacina promedio	Niacina desviación	Niacina calificación
B	248	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca, dorada	5	0,04	0,03	a	0,07	0,03	a	0,5	0,2	a
B1106	249	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca, cruda	6	0,04		c	0,03		c	0,5		c
B1125	251	B. Verduras, hortalizas y derivados	Zanahoria, cruda	6	0,04		c	0,04		c	0,4		c
D	252	C. Frutas y derivados	Aguacate hass, maduro, pulpa	3									
C	253	C. Frutas y derivados	Aguacate lorena, maduro, pulpa	6	0,05		c	0,12		c	1,4		c
C	256	C. Frutas y derivados	Anón amazónico, maduro, pulpa	3									
C27	257	C. Frutas y derivados	Anón, maduro, pulpa sin semillas	6	0,10		c	0,17		c	0,8		c
C32	260	C. Frutas y derivados	Árbol del pan, pulpa, cocido	6	0,14		c	0,07		c	0,9		c
C	263	C. Frutas y derivados	Asai, pulpa, liofilizado	5									
C	264	C. Frutas y derivados	Babaco, maduro, pulpa	1									
C	265	C. Frutas y derivados	Babaco, pintón, pulpa	1									
C	266	C. Frutas y derivados	Babaco, verde, pulpa	1									
H67	267	C. Frutas y derivados	Badea, maduro, pulpa, jugo	6	0,00		c	0,11		c	2,7		c
C50	268	C. Frutas y derivados	Banano bocadillo, pulpa	6	0,04		c	0,04		c	0,5		c
C51	269	C. Frutas y derivados	Banano común, maduro, pulpa	14	0,05	0,01	a*	0,03	0,00	a*	0,6	0,1	b*
C52	270	C. Frutas y derivados	Banano manzano, maduro, pulpa	6	0,05		c	0,03		c	0,5		c
C53	271	C. Frutas y derivados	Banano pacífico, maduro, pulpa	6	0,04		c	0,04		c	0,6		c
C59	272	C. Frutas y derivados	Borojó, maduro, pulpa	6	0,30		c	0,12		c	2,3		c
C61	273	C. Frutas y derivados	Breva madura, fruto entero, cruda	6	0,04		c	0,03		c	0,3		c
C62	274	C. Frutas y derivados	Breva verde, fruto entero, cruda	6	0,05		c	0,06		c	0,3		c
L5	275	C. Frutas y derivados	Cacao, tostado, molido	6	0,18		c	0,16		c	1,9		c
C68	276	C. Frutas y derivados	Caimo morado, maduro, pulpa	6	0,02		c	0,03		c	1,0		c
C	277	C. Frutas y derivados	Carambolo, maduro, fruto entero	5									
	278	C. Frutas y derivados	Carambolo, pulpa, maduro	I									
C	279	C. Frutas y derivados	Carambolo, pulpa, pintón	I									
C	280	C. Frutas y derivados	Carambolo, pulpa, verde	I									
C	281	C. Frutas y derivados	Carambolo, maduro, fruto entero, deshidratado	2									
C	282	C. Frutas y derivados	Carambolo, pintón, fruto entero, deshidratado	2									
C	283	C. Frutas y derivados	Carambolo, verde, fruto entero, deshidratado	2									
C86	284	C. Frutas y derivados	Cereza, maduro, pulpa	6	0,04		c	0,04		c	1,5		c
C118	286	C. Frutas y derivados	Champa, maduro, pulpa	6	0,00		c	0,04		c	0,3		c
C123	287	C. Frutas y derivados	Chirimoya, maduro, pulpa	6	0,10		c	0,01		c	0,9		c
C	288	C. Frutas y derivados	Chontaduro amazónico, pulpa	20									
C64	290	C. Frutas y derivados	Chontaduro, pulpa, escaldado	6	0,04		c	0,11		c	0,9		c
C126	291	C. Frutas y derivados	Chupa, maduro, pulpa	6	0,19		c	0,05		c	1,0		c
C88	292	C. Frutas y derivados	Citrón, pulpa	6	0,04		c	0,04		c	0,2		c
C	293	C. Frutas y derivados	Ciruela, maduro, pulpa	3									
C96	294	C. Frutas y derivados	Ciruelo, maduro, pulpa	6	0,06		c	0,02		c	0,4		c
C108	297	C. Frutas y derivados	Coco, maduro, pulpa	6	0,05		c	0,02		c	0,5		c
C	298	C. Frutas y derivados	Curuba, maduro, pulpa	15	0,00		c	0,03		c	2,5		c
C129	299	C. Frutas y derivados	Dátil, maduro, fruto entero	I	0,06		d	0,34		d	0,2		d
	300	C. Frutas y derivados	Durazno, maduro, pulpa	12	0,04	0,01	c*	0,03	0,01	c*	0,4	0,1	c*
C147	301	C. Frutas y derivados	Feijoa, maduro, fruto entero	I	0,04		d	0,04		d	1,0		d
C	303	C. Frutas y derivados	Fresa, pintón, fruto entero	5	0,03	0,01	a	0,07	0,04	a	0,9	0,4	b
C172	304	C. Frutas y derivados	Granada, maduro, pulpa	6	0,00		c	0,04		c	0,2		c
	305	C. Frutas y derivados	Granadilla, madura, pulpa	10	0,02	0,02	b*	0,35	0,26	b*	2,1	0,0	b*
C181	306	C. Frutas y derivados	Guama, maduro, pulpa	6	0,03		c	0,05		c	0,3		c
C185	307	C. Frutas y derivados	Guanábana, pulpa	11	0,03	0,01	b*	0,06	0,01	b*	1,1	0,2	b*
C	308	C. Frutas y derivados	Guanábana, pulpa, con maltodextrina	1									
	309	C. Frutas y derivados	Guayaba, maduro, pulpa	I	0,16	0,11	b*	0,08	0,05	b*	1,5	0,9	b*
	309	C. Frutas y derivados	Guayaba, maduro, pulpa	4	0,27	0,29	a	0,10	0,03	a	2,5	1,6	a
C206	314	C. Frutas y derivados	Higo, maduro	6	0,00		c	0,00		c	0,3		c

Tabla de contenido de vitaminas hidrosolubles

Ácido pantoténico promedio	Ácido pantoténico desviación	Ácido pantoténico calificación	Piridoxina promedio	Piridoxina desviación	Piridoxina calificación	Vitamina B12 promedio	Vitamina B12 desviación	Vitamina B12 calificación	Vitamina C promedio	Vitamina C desviación	Vitamina C calificación	Folatos promedio	Folatos desviación	Folatos calificación
									30		c			
									3		c			
									5	2	a			
									8		c			
									11		c			
									40		c			
									10		c			
									0	0	a			
									0		d			
									0		d			
									0		d			
									20		c			
									10		c			
									19	21	b*			
									15		c			
									15		c			
									3		c			
									5		c			
									18		c			
									3		c			b
									10		c			
									42	7	a			
									13		d			
									17		d			
									14		d			
									13	4	b			
									17	1	b			
									14	3	b			
									30		c			
									15		c			
									5		c			
									27	7	a			
									20		c			
									5		c			
									24		c			
									20	3	c			
									8		c			
									5		c			
									57	9	a*			
									0		d			
									29	1	c*			
									28		c			
									43	15	a			
									5		c			
									0		c			
									4		c			
									0		c			
									29		d			
									60	141	b*			
									75	14	a			
									15		c			

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	n	Tiamina promedio	Tiamina desviación	Tiamina calificación	Riboflavina promedio	Riboflavina desviación	Riboflavina calificación	Niacina promedio	Niacina desviación	Niacina calificación
	317	C. Frutas y derivados	Ícaco, maduro, pulpa	6									
C214	317	C. Frutas y derivados	Ícaco, maduro, pulpa	6	0,03		c	0,02		c	0,3		c
C239	319	C. Frutas y derivados	Lima, maduro, pulpa	6	0,04		c	0,01		c	0,2		c
	321	C. Frutas y derivados	Lulo, maduro, pulpa	I									
C261	324	C. Frutas y derivados	Madroño, maduro, pulpa	6	0,05		c	0,05		c	0,3		c
C277	325	C. Frutas y derivados	Mamey, maduro, pulpa	6	0,04		c	0,04		c	0,4		c
C280	326	C. Frutas y derivados	Mamoncillo, maduro, pulpa	6	0,03		c	0,02		c	0,9		c
C	327	C. Frutas y derivados	Mandarina, zumo	I	0,06	0,03	c*	0,03	0,00	c*	0,2	0,1	c*
C	328	C. Frutas y derivados	Mango tomy atkins, maduro, pulpa	I									
C299	329	C. Frutas y derivados	Mango, maduro, pulpa	12	0,13	0,09	c*	0,12	0,08	c*	0,5	0,1	c*
C	330	C. Frutas y derivados	Mangosán, maduro, fruta entero	25									
C	331	C. Frutas y derivados	Mangostino, maduro, pulpa	1									
C306	332	C. Frutas y derivados	Manzana, maduro, pulpa	6	0,05		c	0,02		c	0,2		c
C329	333	C. Frutas y derivados	Maracuyá, maduro, pulpa	I	0,01		d	0,17		d	0,8		d
C332	334	C. Frutas y derivados	Marañón, maduro, sin almendra	6	0,03		c	0,05		c	0,4		c
C333	335	C. Frutas y derivados	Marañón, nuez, escaldado	I	0,43		d	0,25		d	1,8		d
C341	338	C. Frutas y derivados	Melón, maduro, pulpa	16	0,04	0,02	b*	0,02	0,01	b*	0,6	0,2	b*
C352	339	C. Frutas y derivados	Mora de castilla, pulpa	10	0,22	0,18	b*	0,05	0,00	b*	0,9	0,5	b*
	340	C. Frutas y derivados	Naranja, zumo	74	0,35	0,42	a*	0,16	0,20	a*	0,2	0,0	a*
C	342	C. Frutas y derivados	Palmito de Chontaduro	2									
C404	343	C. Frutas y derivados	Papaya, maduro, pulpa	11	0,25	0,23	b*	0,20	0,18	b*	1,1	0,8	b*
C	345	C. Frutas y derivados	Papayuela, maduro, pulpa	6	0,02		c	0,03		c	0,6		c
C512	346	C. Frutas y derivados	Patilla, maduro, pulpa	6	0,02		c	0,01		c	0,1		c
C424	347	C. Frutas y derivados	Pera, maduro, pulpa	13	0,07	0,06	a*	0,04	0,02	a*	0,2	0,0	a*
C448	348	C. Frutas y derivados	Piña, maduro, pulpa	6	0,06	0,03	a	0,05	0,02	a	0,3	0,2	a
C	349	C. Frutas y derivados	Piñuela, maduro, pulpa	5									
C457	351	C. Frutas y derivados	Pitahaya amarilla, maduro, pulpa	6	0,03		c	0,04		c	0,2		c
C459	352	C. Frutas y derivados	Pitahaya roja, maduro, pulpa	6	0,01		c	0,03		c	0,2		c
C	353	C. Frutas y derivados	Pomarrosa de Málaga, maduro, pulpa	5									
C498	354	C. Frutas y derivados	Pomarrosa, maduro, pulpa	6	0,02		c	0,03		c	0,7		c
C524	355	C. Frutas y derivados	Tamarindo, maduro, pulpa	6	0,20		c	0,19		c	2,5		c
C526	356	C. Frutas y derivados	Táparo, nuez	6	0,12		c	0,05		c	1,0		c
C	358	C. Frutas y derivados	Tomate de árbol rojo, maduro, pulpa	9	0,05		c	0,03		c	1,1		c
C532	360	C. Frutas y derivados	Toronja, pulpa	6	0,06		c	0,02		c	0,2		c
C	361	C. Frutas y derivados	Uchuva, maduro	I	0,01		d	0,17		d	0,8		d
C562	362	C. Frutas y derivados	Uva blanca, maduro, pulpa	6	0,03		c	0,01		c	0,1		c
C	363	C. Frutas y derivados	Uva camarona, pulpa	3				0,01	0,00	c			
C567	364	C. Frutas y derivados	Uva isabella, maduro, pulpa	9	0,03		c	0,01		c	0,1		c
C580	366	C. Frutas y derivados	Zapote, maduro, pulpa	6	0,05		c	0,09		c	0,4		c
D32	383	D. Grasas y aceites	Mantecca, de cerdo	6	0,00		c	0,00		c	0,0		c
D43	385	D. Grasas y aceites	Mantequilla, sin sal	6	0,00		c	0,01		c	0,1		c
D46	391	D. Grasas y aceites	Margarina, de aceite vegetal hidrogenado	6	0,00		c	0,00		c	0,0		c
E7	394	E. Pescados y mariscos	Almejas, de agua dulce, cruda	I	0,08		d	0,46		d	1,3		d
E	395	E. Pescados y mariscos	Arenque, crudo	I	0,02		d	0,15		d	3,6		d
E21	396	E. Pescados y mariscos	Atún, enlatado con aceite	12	0,05	0,01	b*	0,12	0,02	b*	12,4	2,3	b*
E29	398	E. Pescados y mariscos	Bagre Lacepede, sin cabeza, sin piel, troceado, seco	6	0,02		c	0,16		c	4,1		c
E31	399	E. Pescados y mariscos	Bagre Lacepede, sin cabeza, troceado, crudo	6	0,02		c	0,10		c	2,0		c
E	400	E. Pescados y mariscos	Bagre tigre, cocido	4	0,04	0,03	a	0,02	0,01	a	24,3	3,7	b
E	405	E. Pescados y mariscos	Bocachico, cocido	4	0,06	0,02	a	0,13	0,05	a	24,5	5,2	b
E	411	E. Pescados y mariscos	Cachama, frita	3	0,04	0,02	b	0,12	0,03	b	51,8	12,4	b
E94	414	E. Pescados y mariscos	Camarón, sin cáscara, cocido	6	0,01		c	0,03		c	2,0		c
E101	416	E. Pescados y mariscos	Cangrejo, crudo	6	0,14		c	0,06		c	2,7		c

Tabla de contenido de vitaminas hidrosolubles

Ácido pantoténico promedio	Ácido pantoténico desviación	Ácido pantoténico calificación	Piridoxina promedio	Piridoxina desviación	Piridoxina calificación	Vitamina B12 promedio	Vitamina B12 desviación	Vitamina B12 calificación	Vitamina C promedio	Vitamina C desviación	Vitamina C calificación	Folatos promedio	Folatos desviación	Folatos calificación
									24	21	a*			
									5		c			
									45		c			
									31	6	b*			
									10		c			
									8		c			
									3		c			
									24	0	c*			
									70		c			
									100	78	c*			
									27	1	a			
									13		c			
									10		c			
									20		d			
									200		c			
									1		d			
									0		c			
									18	1	b*			
									27	22	a*			
									340		c			
									0		c			
									70		c			
									7		c			
									2	3	a*			
									23	12	a			
									57	5	a			
									4		c			
									25		c			
									4	1	a			
									25		c			
									20		c			
									5		c			
									53	35	b*			
									40		c			
									34	14	a*			
									5		c			
									70	2	c			
									14	13	c*			
									20		c			
									0		c			
									0		c			
									0		c			
									2		d			
									0		c			
									0		c			
									0		c			
									0		c			
									0		c			
									0		c			

Tabla de contenido de vitaminas hidrosolubles

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	n	Tiamina promedio	Tiamina desviación	Tiamina calificación	Riboflavina promedio	Riboflavina desviación	Riboflavina calificación	Niacina promedio	Niacina desviación	Niacina calificación
E237	421	E. Pescados y mariscos	Langosta, cruda	6	0,13		c	0,06		c	1,9		c
E	429	E. Pescados y mariscos	Merluza, Filete, crudo	I									
E	430	E. Pescados y mariscos	Mero, desvicerado, crudo	I	0,10		d	0,05		d	2,4		d
	431	E. Pescados y mariscos	Ostra, cruda	I	0,10		d	0,17	0,08	d	1,7	1,5	d
E335	432	E. Pescados y mariscos	Pescado, seco, crudo	I	0,08		d	0,45		d	10,9		d
E	434	E. Pescados y mariscos	Pulpo, crudo	I	0,02		d	0,07		d	1,3		d
E	435	E. Pescados y mariscos	Raya, filete, asado	I				0,15		d	3,8		d
E371	437	E. Pescados y mariscos	Salmón enlatado, en aceite	6	0,03		c	0,16		c	7,4		c
E378	439	E. Pescados y mariscos	Sardinias enlatadas, con salsa de tomate	6	0,01		c	0,17		c	5,3		c
E379	440	E. Pescados y mariscos	Sardinias enlatadas, en aceite	6	0,01		c	0,14		c	4,0		c
E	454	E. Pescados y mariscos	Tilapia, frita	3	0,04	0,02	b	0,12	0,02	b	1,5	0,1	b
F320	467	F. Carnes y derivados	Bofe de res	6	0,10		c	0,43		c	3,0		c
F	468	F. Carnes y derivados	Carne de armadillo	I	0,10		d	0,40		d	6,0		d
F	470	F. Carnes y derivados	Carne de cabra	I	0,11		d	0,49		d	13,8		d
F	471	F. Carnes y derivados	Carne de cabra, cocida	I	0,09		d	0,61		d	4,0		d
F	473	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, brazo	2	0,92		b	0,29		b	6,9		b
F	474	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, brazo, cocida	2	0,63		b	0,39		b	2,8		b
F	475	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, brazo, horneada	2	0,57		b	0,39		b	2,6		b
F	476	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, costilla	2	0,23		b	0,26		b	2,4		b
F	477	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, costilla, cocida	2	0,46		b	0,30		b	3,9		b
F	478	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, costilla, horneada	2	0,39		b	0,36		b	4,6		b
F395	479	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, gorda	6	0,79		c	0,19		c	2,1		c
F	480	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, lomo	2	0,68		b	0,18		b	4,9		b
F	481	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, lomo, cocida	2	0,44		b	0,22		b	4,9		b
F	482	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, lomo, horneada	2	0,70		b	0,34		b	6,6		b
F369	483	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, magra	6	0,71		c	0,25		c	2,8		c
F388	484	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, muy gorda	6	0,42		c	0,17		c	2,0		c
F	485	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, panceta	2	0,41		b	0,45		b	2,4		b
F	486	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, panceta, cocida	2	0,22		b	0,17		b	5,6		b
F	487	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, panceta, salteada	2	0,25		b	0,20		b	4,3		b
F	488	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, pierna	2	0,80		b	0,24		b	3,9		b
F	489	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, pierna, cocida	2	0,46		b	0,30		b	7,9		b
F	490	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, pierna, horneada	2	0,80		b	0,45		b	5,9		b
F392	491	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, semigorda	6	0,76		c	0,22		c	2,4		c
F147	493	F. Carnes y derivados	Carne de chigüiro, salada	I	0,01		d	0,22		d	7,1		d
F105	495	F. Carnes y derivados	Carne de conejo	6	0,04		c	0,18		c	10,0		c
F396	497	F. Carnes y derivados	Carne de cordero, gorda	6	0,07		c	0,17		c	1,9		c
F317	498	F. Carnes y derivados	Carne de cordero, magra	6	0,09		c	0,21		c	2,9		c
F390	499	F. Carnes y derivados	Carne de cordero, muy gorda	6	0,07		c	0,19		c	2,2		c
F393	500	F. Carnes y derivados	Carne de cordero, semigorda	6	0,07		c	0,15		c	2,0		c
F199	502	F. Carnes y derivados	Carne de gallina	6	0,08		c	0,16		c	8,0		c
P	503	F. Carnes y derivados	Carne de iguana	I	0,05		d	0,24		d	8,2		d
F277	514	F. Carnes y derivados	Carne de pollo	6	0,08		c	0,16		c	9,0		c
	518	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas, asada	3	17,12	0,26	a	1,68	0,05	a	10,4	0,2	a
	519	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas, cocida	3	0,11	0,03	a	1,61	0,04	a	3,2	0,1	a
	520	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas, frita	3	5,26	0,10	a	2,27	0,02	a	8,1	0,5	a
	528	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pechuga con piel, cocida	3	1,17	0,02	a	0,13	0,00	a	2,2	0,0	a
	530	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pechuga, asada	3	4,96	0,04	a	0,01	0,00	a	3,0	0,2	a
	531	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pechuga, frita	3	3,46	0,07	a	0,05	0,00	a	1,5	0,2	a
	535	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna, asada	3	6,96	0,06	a	0,07	0,01	a	2,7	0,1	a
	536	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna, cocida	3	0,68	0,06	a	0,17	0,01	a	2,9	4,8	a
	537	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna, frita	3	3,79	0,02	a	0,04	0,01	a	3,6	0,5	a

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	n	Tiamina promedio	Tiamina desviación	Tiamina calificación	Riboflavina promedio	Riboflavina desviación	Riboflavina calificación	Niacina promedio	Niacina desviación	Niacina calificación
	538	F. Carnes y derivados	Carne de res, cadera, frita	6	0,07	0,00		0,11	0,00		84,1	7,7	
	539	F. Carnes y derivados	Carne de res, churrasco, asado	6	0,04	0,00		0,11	0,00		8,5	0,3	
F394	540	F. Carnes y derivados	Carne de res, gorda	6	0,06		c	0,16		c	3,2		c
F397	542	F. Carnes y derivados	Carne de res, magra	6	0,08		c	0,23		c	5,1		c
F391	545	F. Carnes y derivados	Carne de res, semigorda	6	0,06		c	0,17		c	4,3		c
	546	F. Carnes y derivados	Carne de res, sobrebarriga, cocida	6	0,04	0,00		0,12	0,00		29,4	4,1	
F398	547	F. Carnes y derivados	Carne de ternera, magra	6	0,18		c	0,27		c	6,3		c
F	548	F. Carnes y derivados	Carne de tortuga	I	0,20		d	0,45		d	3,0		d
F	549	F. Carnes y derivados	Chicharrón de cerdo	I	0,03		d	0,20		d	3,8		d
F151	551	F. Carnes y derivados	Chorizo, ahumado	I	0,12		d	0,28		d	2,5		d
F383	552	F. Carnes y derivados	Chunchullo de res	6	0,04		c	0,16		c	2,0		c
F164	553	F. Carnes y derivados	Chunchullo de res, cocido y frito	I	0,04		d	0,21		d	2,4		d
F112	554	F. Carnes y derivados	Corazón de cordero	6	0,28		c	1,00		c	4,0		c
F331	556	F. Carnes y derivados	Corazón de res	6	0,35		c	1,10		c	4,5		c
F332	557	F. Carnes y derivados	Corazón de res, cocido y frito	I	0,49		d	1,98		d	7,2		d
F138	559	F. Carnes y derivados	Costilla de res	I	0,77		d	0,18		d	4,1		d
F71	565	F. Carnes y derivados	Hígado de cerdo	6	0,40		c	3,00		c	16,7		c
F106	566	F. Carnes y derivados	Hígado de conejo	6	0,24		c	1,90		c	12,0		c
F118	567	F. Carnes y derivados	Hígado de cordero	6	0,23		c	4,70		c	10,6		c
F344	570	F. Carnes y derivados	Hígado de res	6	0,20		c	3,20		c	9,0		c
F346	572	F. Carnes y derivados	Hígado de res, cocido y frito	I	0,21		d	4,32		d	10,8		d
F	573	F. Carnes y derivados	Hígado de res, frito	>3	0,20	0,11	a	0,18	0,07	b	14,1	0,5	b
F349	574	F. Carnes y derivados	Hueso carnudo	I	0,08		d	0,23		d	5,1		d
F225	575	F. Carnes y derivados	Jamón	I	0,66		d	0,30		d	5,8		d
F690	578	F. Carnes y derivados	Jamón tipo York	>3	0,39	0,12	a	0,14	0,02	b	4,5	1,1	a
F353	579	F. Carnes y derivados	Lengua de res	6	0,09		c	0,36		c	2,8		c
F286	580	F. Carnes y derivados	Menudencias de pollo	I	0,12		d	0,91		d	5,2		d
F399	581	F. Carnes y derivados	Menudo de res	6	0,03		c	0,11		c	1,2		c
F27	582	F. Carnes y derivados	Menudo de res, cocido	I	0,03		d	0,16		d	1,6		d
F702	585	F. Carnes y derivados	Mortadela de pollo	3	0,09	0,02	b	0,05	0,05	b	2,6	0,5	b
F703	586	F. Carnes y derivados	Mortadela de res	2	0,62	0,11	b	0,03	0,01	b	0,5	0,0	b
F316	587	F. Carnes y derivados	Pajarilla de res	6	0,16		c	0,37		c	4,2		c
F319	588	F. Carnes y derivados	Pajarilla de res, cocida y frita	I	0,15		d	0,44		d	4,5		d
F365	589	F. Carnes y derivados	Pata de res	I	0,10		d	0,20		d	0,4		d
F97	592	F. Carnes y derivados	Riñón de cerdo	6	0,35		c	2,80		c	7,2		c
F108	593	F. Carnes y derivados	Riñón de conejo	6	0,29		c	2,10		c	9,3		c
F131	594	F. Carnes y derivados	Riñón de cordero	6	0,51		c	3,00		c	6,1		c
F372	595	F. Carnes y derivados	Riñón de res	6	0,26		c	2,60		c	5,3		c
F376	596	F. Carnes y derivados	Riñón de res, cocido y frito	I	0,29		d	3,74		d	6,8		d
F413	597	F. Carnes y derivados	Salchicha	I	0,18		d	0,19		d	2,8		d
F	598	F. Carnes y derivados	Salchicha de pollo	4	0,42	0,22	a	0,08	0,07	a	2,6	0,8	b
F413	601	F. Carnes y derivados	Salchicha estándar	>1	0,47	0,31	a	0,10	0,06	b	4,8	0,1	c
F424	610	F. Carnes y derivados	Salchichón	I	0,37		d	0,25		d	5,3		d
	611	F. Carnes y derivados	Salchichón cervecero	>3	0,09	0,06	b	0,04	0,03	a	0,4	0,1	a
F382	613	F. Carnes y derivados	Sesos de res	6	0,12		c	0,25		c	2,9		c
F	615	F. Carnes y derivados	Tocino de cerdo	2	0,23		b	0,17		b	2,7		b
F	616	F. Carnes y derivados	Tocino de cerdo, cocido	2	0,04		b	0,38		b	2,5		b
F	617	F. Carnes y derivados	Tocino de cerdo, salteado	2	0,02		b	0,19		b	3,0		b
F453	618	F. Carnes y derivados	Ubres de vaca	6	0,09		c	0,18		c	1,3		c
F	619	F. Carnes y derivados	Vísceras rojas de pollo, cocidas	>3	0,37	0,11	b	0,23	0,16	b	1,6	0,5	a
G4	620	G. Leche y derivados	Crema de leche	>4	0,03	0,01	a	0,16	0,04	a	0,2	0,1	a
G31	621	G. Leche y derivados	Cuajada	6	0,02		c	0,46		c	0,8		c

Tabla de contenido de vitaminas hidrosolubles

Ácido pantoténico promedio	Ácido pantoténico desviación	Ácido pantoténico calificación	Piridoxina promedio	Piridoxina desviación	Piridoxina calificación	Vitamina B12 promedio	Vitamina B12 desviación	Vitamina B12 calificación	Vitamina C promedio	Vitamina C desviación	Vitamina C calificación	Folatos promedio	Folatos desviación	Folatos calificación
									0		c			
									0		c			
									0		c			
									0		c			
									0		d			
						0,00		d	0		d			
									0		d			
									0		c			
									0		d			
									5		c			
									5		c			
									6		d			
									0		d			
									20		c			
									20		c			
									30		c			
									27		d			
									0		d			
									0		d			
									0		c			
									6		d			
									0		c			
									0		d			
									0		c			
									0		d			
									10		c			
									10		c			
									10		c			
									10		c			
									9		d			
									0		d			
									0		d			
									15		c			
									0		c			
									0		c			
									0		c			
									0		c			
									0		c			

Tabla de contenido de vitaminas hidrosolubles

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	n	Tiamina promedio	Tiamina desviación	Tiamina calificación	Riboflavina promedio	Riboflavina desviación	Riboflavina calificación	Niacina promedio	Niacina desviación	Niacina calificación
G20	622	G. Leche y derivados	Helado de crema	I	0,04		d	0,12		d	0,1		d
G21	623	G. Leche y derivados	Helado de leche	I	0,04		d	0,05		d	0,4		d
G76	624	G. Leche y derivados	Kumis entero con dulce	>3	0,04	0,00	c*	0,12	0,04	c*	0,4	0,3	c*
G38	626	G. Leche y derivados	Leche de cabra, entera, cruda	6	0,06		c	0,18		c	0,3		c
G29	627	G. Leche y derivados	Leche de vaca, condensada, azucarada	6	0,05		c	0,39		c	0,2		c
G44	628	G. Leche y derivados	Leche de vaca, descremada, en polvo	6	0,30		c	1,96		c	1,1		c
G52	630	G. Leche y derivados	Leche de vaca, entera, cruda	6	0,04		c	0,18		c	0,1		c
G27	631	G. Leche y derivados	Leche de vaca, entera, en polvo	6	0,26		c	1,42		c	0,6		c
G79	632	G. Leche y derivados	Leche de vaca, entera, pasteurizada	6	0,04		c	0,18		c	0,1		c
G59	633	G. Leche y derivados	Leche de vaca, evaporada	6	0,05		c	0,36		c	0,2		c
G63	634	G. Leche y derivados	Leche de vaca, hervida	6	0,04		c	0,16		c	0,1		c
G	635	G. Leche y derivados	Queso amarillo, para untar	I	0,02		d	0,02		d	0,1		d
G	637	G. Leche y derivados	Queso campesino	3	0,51	0,21	b	0,32	0,06	b	0,2	0,1	b
G	640	G. Leche y derivados	Queso doble crema	>3	0,10	0,07	a	0,25	0,03	b	0,2	0,1	a
G	643	G. Leche y derivados	Queso tipo holandés	I	0,06		d	0,61		d	0,1		d
G	646	G. Leche y derivados	Queso tipo roquefort	I	0,03		d	0,46		d	1,4		d
G	647	G. Leche y derivados	Queso, tipo Camembert	I	0,03		d	0,49		d	0,6		d
G223	649	G. Leche y derivados	Yogurt entero, con dulce	>3	0,02	0,01	c*	0,19	0,01	c*	0,4	0,3	c*
H3	651	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Agua de cebada	6	0,07		c	0,01		c	0,8		c
A01	654	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Avena, bebida con agua	I	0,08		d	0,02		d	0,1		d
H38	655	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Café tostado, infusión al 6%, sin azúcar	6	0,01		c	0,01		c	0,9		c
H41	656	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Cerveza, 4% de alcohol	6	0,00		c	0,02		c	0,4		c
H50	657	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Chicha, 4% de alcohol	6	0,03		c	0,03		c	0,1		c
H63	658	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Gaseosa	6	0,00		c	0,00		c	0,0		c
	659	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Guanabana, maduro, jugo	6	0,03	0,01	a	0,05	0,01	b	1,2	0,4	a
H65	660	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Guarapo, 3% de alcohol	6	0,01		c	0,02		c	0,1		c
C	661	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Guayaba, maduro, jugo	5	0,07	0,08	a	0,02	0,01	a	0,2	0,1	a
	662	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Lulo, maduro, jugo	6	0,20	0,11	a	0,05	0,02	b	0,8	0,4	a
H76	662	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Lulo, maduro, jugo	4	0,20	0,11	a	0,05	0,02	b	0,8	0,4	a
C	663	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Mora, maduro, jugo	3	0,28	0,14	b	0,04	0,02	a	1,1	0,0	b
H	664	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Néctar de albaricoque	1									
	665	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Néctar de durazno	4									
H	668	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Néctar de manzana	3									
H	669	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Néctar de pera	3									
H139	672	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Té, infusión sin azúcar	6	0,00		c	0,04		c	0,1		c
C	673	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Tomate de árbol, maduro, jugo	4	0,12	0,04	a	0,03	0,02	a	2,1	1,0	a
J50	675	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina	9	0,17	0,07	b*	0,12	0,18	b*	4,0	3,9	b*
J1	676	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, clara	6	0,00		c	0,26		c	0,1		c
	677	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, cocido	6	0,11	0,01		0,37	0,03		0,4	0,1	
	679	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, frito	6	0,10	0,01		0,38	0,04		0,5	0,0	
	680	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, revuelto	3	0,30	0,01	a	0,04	0,00	a	5,0	0,2	a
	681	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, tibio	3	0,16	0,02	a	0,02	0,00	a	4,9	0,0	a
J62	682	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, yema	6	0,27		c	0,35		c	0,0		c
J	683	J. Huevos y derivados	Huevo de iguana	I	0,14		d	0,60		d	0,5		d
J	685	J. Huevos y derivados	Huevo de pava	I	0,11		d	0,47		d	0,1		d
J	686	J. Huevos y derivados	Huevo de tortuga	I	0,28		d	0,31		d	0,1		d
A52	687	K. Productos azucarados	Arroz de leche	I	0,10		d	0,05		d	0,0		d
K4	688	K. Productos azucarados	Azúcar, blanco	6	0,00		c	0,00		c	0,0		c
K15	692	K. Productos azucarados	Bocadillo, veleño	6	0,02		c	0,03		c	1,0		c
K	694	K. Productos azucarados	Caramelos blandos	I	0,00		d	0,00		d	0,0		d
K	695	K. Productos azucarados	Caramelos duros	I	0,00		d	0,00		d	0,0		d
K34	697	K. Productos azucarados	Chocolate, bolas, con panela	I	0,06		d	0,45		d	2,2		d

Tabla de contenido de vitaminas hidrosolubles

Ácido pantoténico promedio	Ácido pantoténico desviación	Ácido pantoténico calificación	Piridoxina promedio	Piridoxina desviación	Piridoxina calificación	Vitamina B12 promedio	Vitamina B12 desviación	Vitamina B12 calificación	Vitamina C promedio	Vitamina C desviación	Vitamina C calificación	Folatos promedio	Folatos desviación	Folatos calificación
									0		d			
									0		d			
									1		d			
									1		c			
									1		c			
									5		c			
									2		c			
									4		c			
									1		c			
									1		c			
									1		c			
									0		d			
									0		d			
									3		d			
									0		c			
									0		d			
									0		c			
									0		c			
									0		c			
									0		c			
									25	3	a			
									0		c			
									6	5	a			
									27	1	b			
									27	1	b			
									17	7	b			
									1		d			
									14	10	d*			
									11	12	d*			
									14	12	d*			
									0		c			
									42	11	b			
									0		c			
									0		c			
									0	0				
									0		c			
									0		d			
									0		c			
									80		c			
									0		d			

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	n	Tiamina promedio	Tiamina desviación	Tiamina calificación	Riboflavina promedio	Riboflavina desviación	Riboflavina calificación	Niacina promedio	Niacina desviación	Niacina calificación
K	698	K. Productos azucarados	Chocolate, con azúcar	3	0,30		b	0,80		b	0,2		b
K28	699	K. Productos azucarados	Chocolate, con azúcar y leche	I	0,17		d	0,42		d	0,5		d
L	700	K. Productos azucarados	Chocolatina	>2	0,27	0,01	b	0,34	0,03	b	0,8	0,2	b
K20	701	K. Productos azucarados	Chucula	I	0,10		d	0,20		d	2,8		d
K21	702	K. Productos azucarados	Cocadas de panela	I	0,03		d	0,07		d	0,4		d
L25	709	K. Productos azucarados	Helado de agua	I	0,00		d	0,00		d	0,0		d
K59	710	K. Productos azucarados	Manjar blanco	I	0,03		d	0,30		d	2,2		d
K60	711	K. Productos azucarados	Manjar del valle, combinado	I	0,05		d	0,35		d	0,4		d
A76	712	K. Productos azucarados	Mantecada	I	0,04		d	0,12		d	0,5		d
K	713	K. Productos azucarados	Masmelos	I	0,00		d	0,00		d	0,1		d
K62	714	K. Productos azucarados	Melaza	6	0,04		c	0,15		c	1,7		c
K63	716	K. Productos azucarados	Mermelada	6	0,02		c	0,02		c	0,2		c
K112	718	K. Productos azucarados	Miel de abejas	6	0,00		c	0,04		c	0,3		c
K119	720	K. Productos azucarados	Miel de caña de azúcar	6	0,03		c	0,06		c	0,5		c
K126	722	K. Productos azucarados	Panelita de leche	I	0,00		d	0,23		d			d
L1	724	L. Misceláneos	Achiote	6	0,11		c	0,20		c	1,2		c
L7	727	L. Misceláneos	Café, molido	6	0,07		c	0,10		c	15,0		c
L	731	L. Misceláneos	Chocolate, amargo	3	0,10		b	0,26		b	0,5		b
L	733	L. Misceláneos	Hierbabuena, hojas	I	0,13		d	0,26		d	0,9		d
L27	737	L. Misceláneos	Laurel	6	0,04		c	0,21		c	1,7		c
L32	738	L. Misceláneos	Levadura prensada	6	0,50		c	1,50		c	10,0		c
L40	744	L. Misceláneos	Té, hojas	6	0,08		c	0,73		c	6,5		c
	752	N. Alimentos para regímenes especiales	Harina de banano, enriquecida con hierro, zinc y ácido fólico	2									
	775	P. Alimentos nativos	Camu Camu, fruta, pulpa	6									
C119	777	P. Alimentos nativos	Cancharana, fruta, pulpa	I	0,05		d	0,04		d	0,4		d
P	778	P. Alimentos nativos	Cardón, fruta, asada	I									
P	779	P. Alimentos nativos	Carurú, hoja	3	0,19	0,26	d*	0,15	0,12	d*	0,1	0,0	d*
P	780	P. Alimentos nativos	Carurú, hoja, cocinada	3	0,23	0,33	d*	0,37	0,42	d*	0,1	0,2	d*
B257	781	P. Alimentos nativos	Casabe, arepa	6	0,11		c	0,07		c	0,5		c
C	782	P. Alimentos nativos	Cereza, japai, fruta	I									
C121	784	P. Alimentos nativos	Chigua, almendra	6	0,20		c	0,03		c	0,6		c
C95	785	P. Alimentos nativos	Cirueta joba, pulpa	I	0,08		d	0,02		d	0,5		d
P	786	P. Alimentos nativos	Coco Inayá, fruta	4	0,04	0,00	d*	0,07	0,02	d*	0,1	0,0	d*
P	787	P. Alimentos nativos	Coco Inayá, fruta, cocinada	3	0,04	0,00	d*	0,05	0,01	d*	0,3	0,5	d*
P	789	P. Alimentos nativos	Cocona, fruta, pulpa	>18									
P	791	P. Alimentos nativos	Concha caimán, fruta	I									
C	793	P. Alimentos nativos	Copoazú, pulpa	I									
P	794	P. Alimentos nativos	Cucurito, fruta	2	0,36	0,45	d*	0,19	0,04	d*	2,5	1,3	d*
P	795	P. Alimentos nativos	Cucurito, fruta, cocinada	2	1,28	1,75	d*	0,14	0,05	d*	1,2	1,6	d*
P	796	P. Alimentos nativos	Ductú dulce, raíz	2	0,04		d	0,05	0,04	d*	0,1		d
P	797	P. Alimentos nativos	Ductú dulce, raíz, cocinada	2	0,12		d	0,05		d	0,1		d
P	798	P. Alimentos nativos	Ductú simple, raíz	3	0,04	0,00	d*	0,21	0,10	d*	0,3	0,5	d*
P	799	P. Alimentos nativos	Ductú simple, raíz, cocinada	3	0,50	0,33	d*	0,17	0,13	d*	0,1	0,0	d*
P	801	P. Alimentos nativos	Emí, fruta	I									
K	802	P. Alimentos nativos	Goma de Camu Camu	6									
P	803	P. Alimentos nativos	Guamara, fruta, cocida	I									
P	804	P. Alimentos nativos	Guayaba de morrocoy, fruta	I									
R	808	P. Alimentos nativos	Harina de sagú	I	0,09		d	0,00		d	0,0		d
B664	810	P. Alimentos nativos	Hutes, papa criolla fermentada	I	0,01		d	0,30		d	0,2		d
	811	P. Alimentos nativos	Iguaraya, fruta, pulpa	I	0,14	0,00	d	0,12	0,00	d	0,6	0,0	d
P	812	P. Alimentos nativos	Inayá, fruta	3	0,04	0,00	d*	0,12	0,12	d*	0,1	0,1	d*

Tabla de contenido de vitaminas hidrosolubles

Ácido pantoténico promedio	Ácido pantoténico desviación	Ácido pantoténico calificación	Piridoxina promedio	Piridoxina desviación	Piridoxina calificación	Vitamina B12 promedio	Vitamina B12 desviación	Vitamina B12 calificación	Vitamina C promedio	Vitamina C desviación	Vitamina C calificación	Folatos promedio	Folatos desviación	Folatos calificación
0,25		b							0		b	1		b
									0		d			
									0		d			
									0		d			
									0		d			
									0		d			
									0		d			
									0		d			
									0		d			
									0		c			
									0		c			
									0		c			
									6		c			
									0		d			
									64		c			
									0		c			b
0,80	2,00	b							0		b	2		b
									64		d			
									54		c			
									0		c			
									5		c			
												0	0	d*
									2125	126	b*			
									23		d			
									6		d			
									0		c			
									335		d			
									0		c			
									16	20	d*			
									14	1	d*			
									16		d			
									9	0	c*			
									0		d			
									756	18	a*			
									0		d			
									0		d			
									0		d			
									0		d			
									18	1	d			

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	n	Tiamina promedio	Tiamina desviación	Tiamina calificación	Riboflavina promedio	Riboflavina desviación	Riboflavina calificación	Niacina promedio	Niacina desviación	Niacina calificación
P	813	P. Alimentos nativos	Inayá, fruta, cocinada	3	0,04	0,00	d*	0,17	0,18	d*	0,7	1,0	d*
P	815	P. Alimentos nativos	Jovito, fruta	I									
	816	P. Alimentos nativos	Kayuus, fruta, pulpa	I	0,13	0,00	d	0,26	0,02	d	0,2	0,0	d
P	817	P. Alimentos nativos	Lulito, fruta	3	0,24	0,03	d*	0,19	0,19	d*	0,1	0,0	d*
P	818	P. Alimentos nativos	Lulito, fruta, cocinada	3	0,04	0,00	d*	0,04	0,02	d*	0,5	0,5	d*
P	823	P. Alimentos nativos	Manibara, insecto	2	0,04		d	0,06	0,02	d*	0,1	0,0	d*
P	824	P. Alimentos nativos	Manibara, insecto, cocinado	2	0,04		d	0,14	0,04	d*	0,1	0,0	d*
B778	825	P. Alimentos nativos	Mañoco	6	0,02		c	0,06		c	0,3		c
K	827	P. Alimentos nativos	Mermelada de Camu Camu	1									
C388	828	P. Alimentos nativos	Níspero del Japón, maduro, pulpa	6	0,03		c	0,05		c	0,3		c
C385	829	P. Alimentos nativos	Níspero del monte, fruta	6	0,01		c	0,02		c	0,3		c
C	833	P. Alimentos nativos	Piña india blanca	I									
P	836	P. Alimentos nativos	Seje, fruta	3	0,03	0,00	d*	0,22	0,11	d*	0,0	0,0	d*
P	837	P. Alimentos nativos	Seje, fruta, cocinada	3	0,04	0,01	d*	0,17	0,07	d*	0,8	0,1	d*
	842	P. Alimentos nativos	Tuna, fruta, pulpa	I	0,10	0,00	d	0,03	0,00	d	0,5	0,0	d
C546	843	P. Alimentos nativos	Tuna, madura, fruta, pulpa	6	0,01		c	0,02		c	0,3		c
C554	844	P. Alimentos nativos	Umuy, almendra	I	0,15		d	0,03		d	1,6		d
P	845	P. Alimentos nativos	Wasai, fruta	3	0,15	0,15	d*	0,12	0,03	d*	0,1	0,0	d*
P	846	P. Alimentos nativos	Wasai, fruta, cocinada	3	0,04	0,00	d*	0,07	0,01	d*	0,1	0,0	d*
C578	849	P. Alimentos nativos	Yaca, fruta, pulpa	I	0,14		d	0,07		d	0,3		d
C577	850	P. Alimentos nativos	Yaca, fruta, semilla	I	0,20		d	0,07		d	0,8		d
K3	857	R. Alimentos manufacturados	Almidón de yuca	6	0,00		c	0,00		c	0,1		c
	861	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina ® Líquida sabor fresa		0,150			0,20			2,2		
	862	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina ® Líquida sabor frutos verdes		0,150			0,20			2,2		
	863	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina Más ®		1,234			1,00			12,3		
	864	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina Más ® sabor fresa		1,234			1,00			12,3		
	865	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina Más ® sabor vainilla		1,234			1,00			12,3		
B641	871	R. Alimentos manufacturados	Fariña, harina de yuca	I	0,06		d	0,08		d	0,8		d
R31	872	R. Alimentos manufacturados	Gelatina, polvo con azúcar	6	0,00		c	0,00		c	0,0		c
R	875	R. Alimentos manufacturados	Harina de achira	I	0,00		d	0,00		d	0,0		d
	877	R. Alimentos manufacturados	Harina de ahuyama	>7	3,96	5,30	c*	0,79	0,01	c*	8,2	0,2	c*
R	878	R. Alimentos manufacturados	Harina de algarrobo	2							43,3	1,0	c
R	879	R. Alimentos manufacturados	Harina de arracacha	I									
	880	R. Alimentos manufacturados	Harina de banano	12	0,70	0,04	c*	0,07	0,01	c*	1,2	0,5	c*
R	885	R. Alimentos manufacturados	Harina de la semilla del árbol de pan	I									
	888	R. Alimentos manufacturados	Harina de plátano	12	0,07	0,01	c*	0,04	0,00	c*	1,0	0,0	c*
A82	895	R. Alimentos manufacturados	Mezcla para Pancakes	I	0,39		d	0,08		d	0,7		d
	896	R. Alimentos manufacturados	Nutrigest ®		1,73			1,19			14,8		
A	901	S. Alimentos preparados	Avena molida, bebida	4	0,16	0,12	a	0,29	0,17	a	0,1	0,1	b
S19	902	S. Alimentos preparados	Bollo de mazorca	I	0,12		d	0,05		d	1,0		d
S20	903	S. Alimentos preparados	Bollo de plátano	I	0,05		d	0,04		d	0,5		d
S21	904	S. Alimentos preparados	Bollo de yuca	I	0,04		d	0,03		d	0,2		d
S	905	S. Alimentos preparados	Bollo limpio	I	0,02		d	0,03		d	0,4		d
F24	906	S. Alimentos preparados	Butifarra	I	0,12		d	0,28		d	2,1		d
S	907	S. Alimentos preparados	Chili con carne	I	0,03		d	0,08		d	0,3		d
L	908	S. Alimentos preparados	Chocolate, bebida con agua y leche	>3	0,15	0,04	b	0,11	0,08	a	0,5	0,2	b
A53	909	S. Alimentos preparados	Cucas	I	0,04		d	0,03		d	0,3		d
S54	910	S. Alimentos preparados	Empanada de guiso	I	0,13		d	0,06		d	2,8		d
S56	911	S. Alimentos preparados	Empanada de pipián	I	0,05		d	0,08		d	1,1		d
S65	912	S. Alimentos preparados	Envuelto de colada	I	0,01		d	0,04		d	0,0		d
S67	913	S. Alimentos preparados	Envuelto de maduro	I	0,30		d	0,30		d	0,7		d
S68	914	S. Alimentos preparados	Envuelto de mute	I	0,02		d	0,33		d	1,0		d

Tabla de contenido de vitaminas hidrosolubles

Ácido pantoténico promedio	Ácido pantoténico desviación	Ácido pantoténico calificación	Piridoxina promedio	Piridoxina desviación	Piridoxina calificación	Vitamina B12 promedio	Vitamina B12 desviación	Vitamina B12 calificación	Vitamina C promedio	Vitamina C desviación	Vitamina C calificación	Folatos promedio	Folatos desviación	Folatos calificación
									0		d			
									1	0	d			
									0		c			
									581		d			
									10		c			
									5		c			
									14		d			
									0	0	d			
									30		c			
									65		d			
									0		d			
									0		d			
									0		c			
			0,20			0,35			15					
			0,20			0,35			15					
			1,33			2,33			45					
			1,33			2,33			45					
			1,33			2,33			45					
									0		d			
									0		c			
									0		d			
									5	7	c*			
									10		c			
									3	4	c*			
									6		c			
									3	4	c*			
									0		d			
			1,52			3,02			153			991		
									5		d			
									0		d			
									0		d			
									0		d			
									0		d			
									0		d			
									0		d			
									0		d			
									0		d			
									0		d			
									0		d			
									0		d			
									0		d			

Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	n	Tiamina promedio	Tiamina desviación	Tiamina calificación	Riboflavina promedio	Riboflavina desviación	Riboflavina calificación	Niacina promedio	Niacina desviación	Niacina calificación
A	915	S. Alimentos preparados	Fécula de maíz, bebida con leche y azúcar	5	0,03	0,01	a	0,08	0,06	a	0,1	0,0	b
R34	916	S. Alimentos preparados	Gelatina de pata	I	0,03		d	0,03		d	0,0		d
R35	917	S. Alimentos preparados	Gelatina, preparada	6	0,00		c	0,00		c	0,0		c
F208	919	S. Alimentos preparados	Hamburguesa	I	0,08		d	0,16		d	4,5		d
A36	923	S. Alimentos preparados	Pan de yuca	6	0,05		c	0,52		c	0,1		c
S125	925	S. Alimentos preparados	Sancocho	I	0,00		d	0,07		d	0,7		d
S130	926	S. Alimentos preparados	Sopa de arroz	I	0,01		d	0,05		d	0,3		d
S133	927	S. Alimentos preparados	Sopa de tortillas	I	0,01		d	0,02		d	0,3		d
S138	928	S. Alimentos preparados	Tamal de maíz	I	0,01		d	0,05		d	0,4		d
S	929	S. Alimentos preparados	Tamal de maíz pilado	I	0,01		d	0,11		d	0,9		d
S140	930	S. Alimentos preparados	Tamal de maíz y guiso	I	0,05		d	0,07		d	0,7		d
S141	931	S. Alimentos preparados	Tamal de pipián	I	0,04		d	0,10		d	0,6		d
B123	933	T. Leguminosas y derivados	Arveja seca	6	0,78		c	0,16		c	3,1		c
B125	934	T. Leguminosas y derivados	Arveja verde seca, cocida	>4	0,27	0,12	a	0,04	0,02	a	2,3	1,1	a
	935	T. Leguminosas y derivados	Bebida de soya	>6	0,05	0,00	c*	0,04	0,00	c*	0,6	0,8	c*
	937	T. Leguminosas y derivados	Fríjol blanco	>6	0,18	0,56	d*	0,17	0,01	d*	2,0	0,2	d*
B505	938	T. Leguminosas y derivados	Fríjol cabecita negra	I	0,73		d	0,07		d	1,8		d
B511	940	T. Leguminosas y derivados	Fríjol caraota	I	0,32		d	0,23		d	1,6		d
B513	941	T. Leguminosas y derivados	Fríjol cargamanto	I	0,46		d	0,20		d	2,0		d
B514	942	T. Leguminosas y derivados	Fríjol cargamanto rosado	I	0,42		d	0,21		d	1,9		d
T082	943	T. Leguminosas y derivados	Fríjol cargamanto, cocido	>4	0,02	0,01	a	0,14	0,04	a	0,5	0,3	a
B530	944	T. Leguminosas y derivados	Fríjol guandul	6	0,61		c	0,10		c	2,0		c
B537	946	T. Leguminosas y derivados	Fríjol nima	I	0,38		d	1,17		d	0,7		d
B545	947	T. Leguminosas y derivados	Fríjol radical	I	0,40		d	0,20		d	2,1		d
B546	948	T. Leguminosas y derivados	Fríjol rojo	6	0,43		c	0,12		c	1,9		c
B549	949	T. Leguminosas y derivados	Fríjol sangretoro	I	0,41		d	0,18		d	1,8		d
T	950	T. Leguminosas y derivados	Fríjol verde	6	0,39		c	0,08		c	1,4		c
B553	951	T. Leguminosas y derivados	Fríjol verde, cocido	>3	0,53	0,17	b	0,11	0,05	a	1,6	0,7	a
B556	952	T. Leguminosas y derivados	Garbanzo	6	0,48		c	0,11		c	1,4		c
T	953	T. Leguminosas y derivados	Garbanzo, cocido	>3	0,07	0,04	a	0,29	0,06	b	0,5	0,3	b
B577	954	T. Leguminosas y derivados	Haba seca	6	0,61		c	0,17		c	2,5		c
B578	955	T. Leguminosas y derivados	Haba verde	I	0,29		d	0,15		d	1,6		d
	957	T. Leguminosas y derivados	Harina de soya	>6	0,68	0,07	c*	0,20	0,11	c*			
B701	958	T. Leguminosas y derivados	Lenteja	6	0,50		c	0,18		c	1,8		c
B714	959	T. Leguminosas y derivados	Lenteja real	I	0,37		d	0,28		d	3,3		d
T202	960	T. Leguminosas y derivados	Lenteja, cocida	4	0,28	0,20	a	0,07	0,03	a	1,0	0,3	a
B774	961	T. Leguminosas y derivados	Maní	I	0,30		d	0,13		d	16,0		d
B762	962	T. Leguminosas y derivados	Maní tostado	I	0,97		d	0,12		d	17,0		d
C391	963	T. Leguminosas y derivados	Nuez de Brasil	I	1,14		d	0,02		d	1,6		d
B1019	964	T. Leguminosas y derivados	Soya	6	0,77		c	0,15		c	2,2		c

Tabla de contenido de vitaminas hidrosolubles

Ácido pantoténico promedio	Ácido pantoténico desviación	Ácido pantoténico calificación	Piridoxina promedio	Piridoxina desviación	Piridoxina calificación	Vitamina B12 promedio	Vitamina B12 desviación	Vitamina B12 calificación	Vitamina C promedio	Vitamina C desviación	Vitamina C calificación	Folatos promedio	Folatos desviación	Folatos calificación
									0	0	a			
									0		d			
									0		c			
									0		d			
									0		c			
									0		d			
									0		d			
									0		d			
									0		d			
									0		d			
									0		d			
									0		d			
									0		d			
									2		c			
									0	1	d*			
									3		d			
									0		d			
									2		d			
									1		d			
									1	1	a			
									4		c			
									2		d			
									2		d			
									3		c			
									3		d			
									16		c			
									1		c			
									2		c			
									20		d			
									0		c			
									0		d			
									0	0	a			
									0		d			
									0		d			
									3		d			
									9		c			

TABLA DE CONTENIDO DE ACIDOS GRASOS



Núm. de Id.	GRUPO	NOMBRE	n	Ácidos grasos saturados		Ácidos grasos monoinsaturados		Ácidos grasos poliinsaturados		Colesterol		Ácidos grasos trans		Ác. butírico		Ác. capríico		Ác. caprílico		Ác. cáprico		Ác. láurico		Ác. mirístico		
				Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio
10	A. Cereales y derivados	Arroz blanco, cocido	6																			2,4	0,3	14,1	1,3	
32	A. Cereales y derivados	Galleta, de soda	6														3,8	0,6	4,4	0,2	32,8	4,4	101,5	8,4		
33	A. Cereales y derivados	Galleta, dulce	6													4,6	0,4	5,0	0,3	44,7	1,4	95,7	2,6			
74	A. Cereales y derivados	Pan blanco	6													6,4	56,7	2,6	63,9	5,4	539,4	30,1	332,5	24,3		
77	A. Cereales y derivados	Pan de dulce	6													31,0	2,4	56,3	2,0	70,9	2,0	505,2	18,0	381,7	18,3	
82	A. Cereales y derivados	Pan francés	6													48,8	1,9	6,2	1,1	8,9	0,9	38,0	10,1	43,9	5,3	
84	A. Cereales y derivados	Pan integral	6													27,1	24,6	59,0	18,9	146,3	155,6	318,0	189,3	216,7	13,1	
94	A. Cereales y derivados	Pasta alimenticia, cocido	6																							
95	A. Cereales y derivados	Pasta con huevo, cocido	6							8,2	0,4														7,7	1,1
138	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arveja verde, cocida	1	0,0		0,0		0,1		0,0																
142	B. Verduras, hortalizas y derivados	Berenjena, cocida	1	0,0		0,0		0,1		0,0																
160	B. Verduras, hortalizas y derivados	Coliflor, cocido	1	0,1		0,0		0,2		0,0																
167	B. Verduras, hortalizas y derivados	Espárrago, cocido	1	0,1		0,0		0,1		0,0																
168	B. Verduras, hortalizas y derivados	Espárrago, crudo	1	0,1		0,0		0,1		0,0																
169	B. Verduras, hortalizas y derivados	Espinaca, cocida	1	0,0		0,0		0,1		0,0																
187	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame, sin cáscara, cocido	1	0,0		0,0		0,1		0,0																
206	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa sabanera, sin cáscara, cocida	6																							
207	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa sabanera, sin cáscara, frita	6									0,0	0,0	25,3	3,4	62,7	2,4	2,0	0,4	8,2	1,0	32,2				
223	B. Verduras, hortalizas y derivados	Platano hartón, maduro, cocido	6																							
224	B. Verduras, hortalizas y derivados	Platano hartón, maduro, frito	6													30,4	4,7	43,0	6,7	0,8	0,2	5,0	1,0	27,1	2,2	
226	B. Verduras, hortalizas y derivados	Platano hartón, verde, cocido	6																							
227	B. Verduras, hortalizas y derivados	Platano hartón, verde, frito	6										0,00		31,1	1,6	79,3	3,2	0,7	0,4	10,9	0,3	40,5	1,6		
236	B. Verduras, hortalizas y derivados	Repollo morado, cocido	1	0,0		0,0		0,1		0,0																
237	B. Verduras, hortalizas y derivados	Repollo morado, crudo	1	0,0		0,0		0,1		0,0																
248	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca, dorada	4	2,4		3,0		6,1		0,0				0,0	0,0	0,0	0,0	1,3	1,0	0,6	0,5	6,5	4,5	25,5	5,4	
250	B. Verduras, hortalizas y derivados	Zanahoria, cocida	1	0,0		0,0		0,1		0,0																
327	C. Frutas y derivados	Mandarina, zumo	1	0,0		0,0		0,0		0,0																
329	C. Frutas y derivados	Mango, maduro, pulpa	6																							
350	C. Frutas y derivados	Pistacho, tostado	1	6,7		24,1		13,8		0,0																
354	C. Frutas y derivados	Pomarroja, maduro, pulpa	3																			0,2		1,4		
365	C. Frutas y derivados	Uva pasa, deshidratada	1	0,2		0,0		0,1		0,0																
367	D. Grasas y aceites	Aceite vegetal, mezcla	>6															2,6	0,3	1,8	0,3	77,3	47,4	244,0	12,2	
368	D. Grasas y aceites	Aceite, de canola	9																						100,0	
369	D. Grasas y aceites	Aceite, de cedro	3																							
370	D. Grasas y aceites	Aceite, de linaza	2										0,0		0,0		0,0		0,0		0,0				150,0	

Núm. de Id.	GRUPO	NOMBRE	Ác. gadoleico		Ác. cetoleico		Ác. tricosenoico		Ác. nervónico		Ác. linoleico		Ác. octadecadienoico		Ác. cis-linoleico		Ác. eicosa-dienoico		Ác. cis-eico-sadienoico		Ác. docosa-dienoico		Ác. octadeca-trienoico		Ác. linoléico		Ác. γ-linolénico		Ác. eicosa-trienoico		
			C20:1 (mg)	C20:1 (mg)	C22:1 (mg)	C22:1 (mg)	C23:1 (mg)	C23:1 (mg)	C24:1 (mg)	C24:1 (mg)	C18:2 (mg)	C18:2 (mg)	C18:2 cis n3 (mg)	C18:2 cis n3 (mg)	C18:2 cis n6 (mg)	C18:2 cis n6 (mg)	C20:2 (mg)	C20:2 (mg)	C20:2 cis n6 (mg)	C20:2 cis n6 (mg)	C22:2 (mg)	C22:2 (mg)	C18:3 (mg)	C18:3 (mg)	C18:3 n3 (mg)	C18:3 n3 (mg)	C18:3 n6 (mg)	C18:3 n6 (mg)	C20:3 (mg)	C20:3 (mg)	
			Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	
10	A. Cereales y derivados	Arroz blanco, cocido								691,8	44,7												38,9	2,7							
32	A. Cereales y derivados	Galleta, de soda								1364,5	37,7												48,8	2,3							
33	A. Cereales y derivados	Galleta, dulce																					55,0	3,2							
74	A. Cereales y derivados	Pan blanco								1331,2	130,5												51,9	7,0							
77	A. Cereales y derivados	Pan de dulce								699,4	52,2												38,8	3,2							
82	A. Cereales y derivados	Pan francés			0,5	0,1				620,8	33,1												34,7	2,4							
84	A. Cereales y derivados	Pan integral								709,4	40,2												38,4	2,8							
94	A. Cereales y derivados	Pasta alimenticia, cocido																													
95	A. Cereales y derivados	Pasta con huevo, cocido								162,8	21,2												9,3	1,2							
138	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arveja verde, cocida																													
142	B. Verduras, hortalizas y derivados	Berenjena, cocida																													
160	B. Verduras, hortalizas y derivados	Coliflor, cocido																													
167	B. Verduras, hortalizas y derivados	Espárrago, cocido																													
168	B. Verduras, hortalizas y derivados	Espárrago, crudo																													
169	B. Verduras, hortalizas y derivados	Espinaca, cocida																													
187	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame, sin cáscara, cocido																													
206	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa sabanera, sin cáscara, cocida																													
207	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa sabanera, sin cáscara, frita			16,0	0,8				4037,2	358,0												409,7	31,4							
223	B. Verduras, hortalizas y derivados	Platano hartón, maduro, cocido																													
224	B. Verduras, hortalizas y derivados	Platano hartón, maduro, frito			14,3	1,3				2053,3	56,7												331,6	26,5							
226	B. Verduras, hortalizas y derivados	Platano hartón, verde, cocido																													
227	B. Verduras, hortalizas y derivados	Platano hartón, verde, frito			16,8	1,0				4670,4	162,0												439,0	9,7							
236	B. Verduras, hortalizas y derivados	Repollo morado, cocido																													
237	B. Verduras, hortalizas y derivados	Repollo morado, crudo																													
248	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca, dorada								5550,4	498,0					2,7	2,0														
250	B. Verduras, hortalizas y derivados	Zanahoria, cocida																													
327	C. Frutas y derivados	Mandarina, zumo																													
329	C. Frutas y derivados	Mango, maduro, pulpa																													
350	C. Frutas y derivados	Pistacho, tostado																													
354	C. Frutas y derivados	Pomarrosa, maduro, pulpa																					5,7								
365	C. Frutas y derivados	Uva pasa, deshidratada																													
367	D. Grasas y aceites	Aceite vegetal, mezcla	220,0		300,0					28938,6	7050,7					141,3	48,0						3634,4	67,1	540,0						
368	D. Grasas y aceites	Aceite, de canola	1160,0		360,0					18831,8	714,2					100,0						111,0	11125,0	2269,8							
369	D. Grasas y aceites	Aceite, de cedro						51,1	0,3													11,4	0,8								
370	D. Grasas y aceites	Aceite, de linaza	0,0		0,0		0,0		0,0														82900,0		0,0		340,0		0,0		

Núm. de Id.	GRUPO	NOMBRE	n	Ácidos grasos saturados		Ácidos grasos monoinsaturados		Ácidos grasos poliinsaturados		Colesterol		Ácidos grasos trans		Ác. butírico		Ác. capríico		Ác. caprílico		Ác. cáprico		Ác. láurico		Ác. mirístico					
				Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	C:4:0 (mg)	C:4:0 (mg)	C:6:0 (mg)	C:6:0 (mg)	C:8:0 (mg)	C:8:0 (mg)	C:10:0 (mg)	C:10:0 (mg)	C:12:0 (mg)	C:12:0 (mg)	C:14:0 (mg)	C:14:0 (mg)		
371	D. Grasas y aceites	Aceite, de palma africana, almendra	3																										
372	D. Grasas y aceites	Aceite, de sachá inchi	3										0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0				
373	D. Grasas y aceites	Aceite, de semillas de tabaco negro	1	57,0		37,5		5,5																					
374	D. Grasas y aceites	Aceite, de soya	>43	14,4		23,3		57,9		0,0						0,0		0,0		0,0		0,0		300,0					
375	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de ajonjolí	11										0,0		0,0					0,0		0,0		0,0					
376	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de algodón	9																			8800,0	210,0	1166,7	378,6				
377	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de girasol	>9																					100,0					
378	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de palma	>127	49,2	1,6	34,9	25,8	11,2	23,5	66,8	834,4	10400,0		400,0		0,0		0,0		0,0		17,5	219,2	933,2	340,8				
379	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de Maíz	1	12,7		24,2		58,7		0,0						0,0		0,0		0,0		0,0		0,0					
380	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de maní	6																			1600,0	240,0						
381	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de Oliva	>3	13,5		73,7		8,4		0,0						0,0		0,0		0,0		0,0		0,0					
382	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de palma africana	>9																					1870,0	170,0				
384	D. Grasas y aceites	Mantequilla, de maní	1	9,6		23,6		14,4		0,0																			
386	D. Grasas y aceites	Margarina de mesa, de aceite vegetal hidrogenado	4	34,1		0,9		26,6		570,0		19250,0		560,0								334,0	25,0	810,0	33,0				
387	D. Grasas y aceites	Margarina de canola	1																			170,0		1110,0	580,0				
388	D. Grasas y aceites	Margarina de cocina, de aceite vegetal hidrogenado	5	38,7		2,5		36,4		780,0		6000,0		120,0								330,0	27,0	300,0	19,0	3640,0	220,0	1660,0	92,9
389	D. Grasas y aceites	Margarina Esparcible Light, Comercial	1																			570,0			2350,0				
390	D. Grasas y aceites	Margarina Esparcible, Comercial	1																			550,0			6290,0	2520,0			
392	D. Grasas y aceites	Margarinas de mesa y culinarias, comercial	1																			480,0			4590,0	2300,0			
393	D. Grasas y aceites	Mayonesa, con sal	1	4,9		9,0		18,0		26000,0																			
396	E. Pescados y mariscos	Atún, enlatado con aceite	4	3,0		3,9		10,5		40,5	1,2			0,0	0,0	0,0	0,0	1,1	1,0	0,5	0,5	2,2	1,1	27,6	3,7				
397	E. Pescados y mariscos	Atún, enlatado con agua	1	0,8		0,8		1,1		42,0																			
400	E. Pescados y mariscos	Bagre tigre, cocido	3	5,3		1,2		0,7		120,0	25,4			15,5	2,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,2	4,5	3,7	25,9	4,8		
401	E. Pescados y mariscos	Bagre tigre, sin cabeza, troceado, congelado	9																						2,2	0,5			
402	E. Pescados y mariscos	Bagre tigre, sin cabeza, troceado, refrigerado	9																						1,8	0,3			
403	E. Pescados y mariscos	Bagre, sin cabeza, troceado, fresco	>8																				0,0	0,0	0,1	0,1			
404	E. Pescados y mariscos	Bocachico, cabeza, troceada, congelada	3																										
405	E. Pescados y mariscos	Bocachico, cocido	4	3,2		1,3		0,7		105,1	29,6			7,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,4	7,3	1,6	155,3	28,2			
406	E. Pescados y mariscos	Bocachico, filete, sin cabeza, molido, congelado	6																						1,6	0,7			
407	E. Pescados y mariscos	Bocachico, filete, sin cabeza, molido, refrigerado	6																						2,4	0,9			
410	E. Pescados y mariscos	Bonito, sin cabeza, troceado, crudo	1	0,2		0,2		0,3		45,0																			
411	E. Pescados y mariscos	Cachama, frita	3	10,0		5,8		0,4		152,3	28,5			20,1	1,4	1,0	0,0	1,0	0,0	15,4	5,1	260,0	93,2	14,5	2,8				

Tabla de contenido de acidos grasos

Ác. pentadecanoico		Ác. palmítico		Ác. margárico		Ác. esteárico		Ác. araquídico		Ác. behénico		Ác. lauroleico		Ác. miristoleico		Ác. pentadecanoico		Ác. palmitoleico		Ác. heptadecanoico		Ác. octadecanoico		Ác. vaccénico		Ác. oleico		
C15:0 (mg) Promedio	C15:0 (mg) Desviación	C16:0 (mg) Promedio	C16:0 (mg) Desviación	C17:0 (mg) Promedio	C17:0 (mg) Desviación	C18:0 (mg) Promedio	C18:0 (mg) Desviación	C20:0 (mg) Promedio	C20:0 (mg) Desviación	C22:0 (mg) Promedio	C22:0 (mg) Desviación	C12:1 (mg) Promedio	C12:1 (mg) Desviación	C14:1n5 (mg) Promedio	C14:1n5 (mg) Desviación	C15:1n6 (mg) Promedio	C15:1n6 (mg) Desviación	C16:1 (mg) Promedio	C16:1 (mg) Desviación	C17:1n8 (mg) Promedio	C17:1n8 (mg) Desviación	C18:1 (mg) Promedio	C18:1 (mg) Desviación	C18:1n7 (mg) Promedio	C18:1n7 (mg) Desviación	C18:1n9 (mg) Promedio	C18:1n9 (mg) Desviación	
		47520,0	40,0			3380,0	290,0																36870,0	360,0				
0,0	0,0	9803,8	4200,2	5,2	64,3	456,0	1824,3	230,9	113,1	0,0	0,0	103,8	77,8	0,0	0,0	0,0	0,0	132,1	99,0	0,0	0,0	4761,3	2764,8	0,0	0,0	0,0	0,0	
		3910,0				1350,0																	37390,0					
		16808,7	3776,8			4471,7	967,6											100,0		49000,0			25088,6	2841,4				
0,0		11472,5	2831,0	0,0		4482,5	2380,6	2330,0		0,0		0,0		0,0		0,0		0,0		0,0		29025,0	19367,7	0,0		0,0		
		25566,7	750,6			2333,3	862,2																15600,0	1179,0				
		4782,1	551,5			2700,0	0,0													36000,0	1000,0		56620,4	23737,6				
		40948,2	3839,7			7032,1	1443,4	340,0	83,0									110,0	110,0				40137,0	1711,2				
		14200,0				0,0	0,0											0,0					34800,0					
		18600,0	10748,0			6500,0	230,0	900,0	140,0														62200,0	4949,7				
		7260,9	4101,2			1150,7	848,5													87000,0	1000,0							
		47255,0	3217,3			5980,0	693,0																38315,0	1011,2				
		28980,0	730,0			3920,0	130,0																26580,0	570,0				
0,0		13510,0				7770,0		600,0										140,0					42140,0				5660,0	
		28040,0	710,0			4720,0	1450,0																36390,0	780,0				
0,0		23570,0				500,0		340,0										100,0										
0,0		23570,0				7440,0		350,0										100,0					26240,0					
100,0		41380,0				6090,0		360,0										100,0					33190,0					
7,0	0,0	2076,8	275,1	21,9	0,6	749,2	108,1	60,1	7,9	68,3	2,4							27,2	4,3					0,0	0,0			
53,3	5,5	1362,8	212,6	65,3	2,5	3728,4	1795,4	41,6	24,7					1,5	0,5			77,3	11,1									
		35,5	4,2			37,3	8,0	4,6	0,4																			
		35,8	0,4			43,4	1,7	4,7	0,3																			
		0,4	0,3			0,1	0,1									0,1	0,1			0,1	0,1							
87,0	10,7	2193,5	518,3	137,6	25,2	534,3	115,1	19,6	3,8	11,3	1,7			3,0	0,9			574,8	74,7									
		22,4	8,2			6,7	2,1	1,5	0,4														15,2	3,9				
		39,2	5,3			11,7	3,0	0,9	0,2														29,7	8,5				
371,5	56,4	39,8	9,3	5016,0	279,7	4084,8	387,8	5,6	2,0	181,3	27,6			3651,4	148,4			1544,4	395,6									

Núm. de Id.	GRUPO	NOMBRE	Ác. gadoleico		Ác. cetoleico		Ác. tricosenoico		Ác. nervónico		Ác. linoleico		Ác. octadecadienoico		Ác. cis-linoleico		Ác. eicosa-dienoico		Ác. cis-eico-sadienoico		Ác. docosa-dienoico		Ác. octadeca-trienoico		Ác. linoléico		Ác. γ-linolénico		Ác. eicosa-trienoico			
			C20:1 (mg) Promedio	C20:1 (mg) Desviación	C22:1 (mg) Promedio	C22:1 (mg) Desviación	C23:1 (mg) Promedio	C23:1 (mg) Desviación	C24:1 (mg) Promedio	C24:1 (mg) Desviación	C18:2 (mg) Promedio	C18:2 (mg) Desviación	C18:2 cis n3 (mg) Promedio	C18:2 cis n3 (mg) Desviación	C18:2 cis n6 (mg) Promedio	C18:2 cis n6 (mg) Desviación	C20:2 (mg) Promedio	C20:2 (mg) Desviación	C20:2 cis n6 (mg) Promedio	C20:2 cis n6 (mg) Desviación	C22:2 (mg) Promedio	C22:2 (mg) Desviación	C18:3 (mg) Promedio	C18:3 (mg) Desviación	C18:3 n3 (mg) Promedio	C18:3 n3 (mg) Desviación	C18:3 n6 (mg) Promedio	C18:3 n6 (mg) Desviación	C20:3 (mg) Promedio	C20:3 (mg) Desviación		
371	D. Grasas y aceites	Aceite, de palma africana, almendra									10460,0	30,0																				
372	D. Grasas y aceites	Aceite, de sacha inchi	13,0	162,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	61658,5	19756,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	19417,0	21199,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
373	D. Grasas y aceites	Aceite, de semillas de tabaco negro									5220,0													280,0								
374	D. Grasas y aceites	Aceite, de soya	0,0	400,0					15600,0		47756,8	3092,2												6470,5	849,0							
375	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de ajonjolí	0,0		0,0		0,0		0,0		36040,0	23596,5	0,0		0,0		0,0							521,0		0,0		0,0		0,0		
376	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de algodón									52400,0	5356,3																				
377	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de girasol	200,0		750,0				57100,0	600,0	34576,7	18526,2												200,0			670,0					
378	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de palma									11241,7	728,3			80,0	26,0								110,0	130,0							
379	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de Maíz	0,0		0,0						51000,0				0,0									0,0								
380	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de maní									28300,0	340,0												1100,0	190,0							
381	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de Oliva							3600,0	300,0																						
382	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de palma africana									6715,0	1477,9																				
384	D. Grasas y aceites	Mantequilla, de maní																														
386	D. Grasas y aceites	Margarina de mesa, de aceite vegetal hidrogenado									19250,0	560,0																				
387	D. Grasas y aceites	Margarina de canola	330,0		330,0						16040,0															4360,0						
388	D. Grasas y aceites	Margarina de cocina, de aceite vegetal hidrogenado									5990,0	120,0																				
389	D. Grasas y aceites	Margarina Esparcible Light, Comercial	150,0		290,0						29200,0																					
390	D. Grasas y aceites	Margarina Esparcible, Comercial	140,0		270,0						27770,0																					
392	D. Grasas y aceites	Margarinas de mesa y culinarias, comercial	100,0		100,0						9210,0															440,0						
393	D. Grasas y aceites	Mayonesa, con sal																														
396	E. Pescados y mariscos	Atún, enlatado con aceite			0,0	0,0					9390,2	1154,9					5,3	3,9														
397	E. Pescados y mariscos	Atún, enlatado con agua																														
400	E. Pescados y mariscos	Bagre tigre, cocido			4,9	2,2					319,5	174,4					242,4	154,5									8,6	2,8				
401	E. Pescados y mariscos	Bagre tigre, sin cabeza, troceado, congelado																														
402	E. Pescados y mariscos	Bagre tigre, sin cabeza, troceado, refrigerado			1,1	0,2																										
403	E. Pescados y mariscos	Bagre, sin cabeza, troceado, fresco																							0,3	0,1						
404	E. Pescados y mariscos	Bocachico, cabeza, troceada, congelada																														
405	E. Pescados y mariscos	Bocachico, cocido			69,7	2,2					197,8	32,21					26,3	3,8									18,6	4,2				
406	E. Pescados y mariscos	Bocachico, filete, sin cabeza, molido, congelado																														
407	E. Pescados y mariscos	Bocachico, filete, sin cabeza, molido, refrigerado																														
410	E. Pescados y mariscos	Bonito, sin cabeza, troceado, crudo																														
411	E. Pescados y mariscos	Cachama, frita			280,1	10,6					67,3	21,6					70,9	10,9												98,1	22,2	

Núm. de Id.	GRUPO	NOMBRE	n	Ácidos grasos saturados		Ácidos grasos monoinsaturados		Ácidos grasos poliinsaturados		Colesterol		Ácidos grasos trans		Ác. butírico		Ác. capríico		Ác. caprílico		Ác. cáprico		Ác. láurico		Ác. mirístico		
				Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio
412	E. Pescados y mariscos	Cachama, sin cabeza, troceado, crudo	8											0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2915,0	176,8	
413	E. Pescados y mariscos	Calamar, desvicerado, crudo	I	0,4		0,1		0,5		233,0																
417	E. Pescados y mariscos	Caracol de mar, carne, crudo	I	0,0		0,0		0,0		65,0																
419	E. Pescados y mariscos	Corvina, desvicerado, crudo	I	1,1		1,2		0,5		61,0																
420	E. Pescados y mariscos	Jaiba, desvicerado, cocida	I	2,0		0,2		0,5		78,0																
422	E. Pescados y mariscos	Langostino, crudo	I	0,3		0,4		0,3		158,0																
423	E. Pescados y mariscos	Lenguado, desvicerado, crudo	I	0,3		0,2		0,3		48,0																
429	E. Pescados y mariscos	Merluza, Filete, crudo	I	0,3		0,5		0,5		41,0																
430	E. Pescados y mariscos	Mero, desvicerado, crudo	I	0,3		0,8		0,7		32,0																
431	E. Pescados y mariscos	Ostra, cruda	I	0,8		0,4		1,1																		
433	E. Pescados y mariscos	Pez sierra, desvicerado, crudo	I	0,1		0,1		0,2		43,0																
434	E. Pescados y mariscos	Pulpo, crudo	I	0,3		0,1		0,3																		
436	E. Pescados y mariscos	Róbalo, desvicerado, crudo	I	0,5		0,4		0,7		41,0																
438	E. Pescados y mariscos	Salmón, congelado, crudo	8																			0,0	0,0	0,9	0,5	
442	E. Pescados y mariscos	Tiburón, desvicerado, crudo	I	0,9		1,8		1,2		51,0																
443	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, cabeza	I	37,7	2,3	45,8	1,7	16,6	0,7					0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3810,0	28,3	
445	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, carne, cruda	I	36,7		47,2		16,1						0,0		0,0		0,0		0,0		0,0		3820,0		
446	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, esqueleto	I	37,4	1,5	46,2	0,2	16,4	1,3					0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3790,0	70,7	
448	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, filete, cruda	20	33,7	2,7	40,2	4,1	26,6	6,7					0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2825,0	226,3	
449	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, recortes, cruda	I	37,1	1,8	46,5	1,7	16,4	0,1					0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3815,0	21,2	
451	E. Pescados y mariscos	Tilapia, congelada, cruda	8																			0,0	0,0	0,2	0,1	
452	E. Pescados y mariscos	Tilapia, desvicerada, cruda	32																					0,8	0,3	
453	E. Pescados y mariscos	Tilapia, filete, cruda	1	36,2		42,5		21,4		0,0		0,0		0,0		0,0		0,0		0,0		0,0		3060,0		
454	E. Pescados y mariscos	Tilapia, frita	4	5,2		5,7		6,7		141,1	26,3			21,4	4,6	0,0	0,0	1,0	0,0	1,9	1,7	12,7	13,7	296,8	69,1	
457	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, recortes, cruda	I	31,7	1,6	39,0	3,2	29,3	4,8					0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2855,0	374,8	
458	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, cabeza	I	31,3	0,2	38,7	0,5	30,0	0,4					0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2915,0	176,8	
459	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, cabeza, harina	I	32,6	6,0	43,3	3,6	24,1	9,7					0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	125,0	35,4	2635,0	671,8
460	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, carne, cruda	I	37,3	5,6	42,6	5,6	20,1	11,2					0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3270,0	509,1	
462	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, esqueleto	I	32,0	0,7	36,9	0,8	31,1	1,5					0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2900,0	0,0	
463	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, esqueleto, harina	I	33,2	5,5	42,9	5,1	23,9	10,6					0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	110,0	28,3	2675,0	756,6
464	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, recortes, harina	I	32,2	4,9	44,0	3,2	23,8	8,0					0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	145,0	7,1	2715,0	714,2
465	E. Pescados y mariscos	Trucha, congelada, cruda	8																				0,0		0,2	0,1
466	E. Pescados y mariscos	Trucha, Diplectrum radiale, desvicerada, cruda	I	1,5		2,0		1,6		73,0																
470	F. Carnes y derivados	Carne de cabra	I	0,7		1,0		0,2		57,0																
471	F. Carnes y derivados	Carne de cabra, cocida	I	12,0		7,0		1,0		71,0																

Núm. de Id.	GRUPO	NOMBRE	Ác. gadoleico		Ác. cetoleico		Ác. tricosenoico		Ác. nervónico		Ác. linoleico		Ác. octadecadienoico		Ác. cis-linoleico		Ác. eicosa-dienoico		Ác. cis-eico-sadienoico		Ác. docosa-dienoico		Ác. octadeca-trienoico		Ác. linoléico		Ác. γ-linoléico		Ác. eicosa-trienoico					
			C20:1 (mg)	C20:1 (mg)	C22:1 (mg)	C22:1 (mg)	C23:1 (mg)	C23:1 (mg)	C24:1 (mg)	C24:1 (mg)	C18:2 (mg)	C18:2 (mg)	C18:2 cis n3 (mg)	C18:2 cis n3 (mg)	C18:2 cis n6 (mg)	C18:2 cis n6 (mg)	C20:2 (mg)	C20:2 (mg)	C20:2 cis n6 (mg)	C20:2 cis n6 (mg)	C22:2 (mg)	C22:2 (mg)	C18:3 (mg)	C18:3 (mg)	C18:3 n3 (mg)	C18:3 n3 (mg)	C18:3 n6 (mg)	C18:3 n6 (mg)	C20:3 (mg)	C20:3 (mg)				
			Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación				
412	E. Pescados y mariscos	Cachama, sin cabeza, troceado, crudo	1425,0	120,2	140,0	28,3	0,0	0,0	250,0	42,4	0,0	0,0	0,0	0,0	13510,0	1032,4	550,0	28,3	0,0	0,0	190,0	0,0	0,0	0,0	1210,0	42,4	235,0	77,8	0,0	0,0				
413	E. Pescados y mariscos	Calamar, desvicerado, crudo																																
417	E. Pescados y mariscos	Caracol de mar, carne, crudo																																
419	E. Pescados y mariscos	Corvina, desvicerado, crudo																																
420	E. Pescados y mariscos	Jaiba, desvicerado, cocida																																
422	E. Pescados y mariscos	Langostino, crudo																																
423	E. Pescados y mariscos	Lenguado, desvicerado, crudo																																
429	E. Pescados y mariscos	Merluza, Filete, crudo																																
430	E. Pescados y mariscos	Mero, desvicerado, crudo																																
431	E. Pescados y mariscos	Ostra, cruda																																
433	E. Pescados y mariscos	Pez sierra, desvicerado, crudo																																
434	E. Pescados y mariscos	Pulpo, crudo																																
436	E. Pescados y mariscos	Róbalo, desvicerado, crudo																																
438	E. Pescados y mariscos	Salmón, congelado, crudo						1,5	0,8														0,0	0,0	0,3	0,1								
442	E. Pescados y mariscos	Tiburón, desvicerado, crudo																																
443	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, cabeza	1610,0	99,0	75,0	7,1	0,0	0,0	60,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	11310,0	141,4	440,0	0,0	0,0	0,0	45,0	21,2	0,0	0,0	735,0	35,4	510,0	28,3	0,0	0,0				
445	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, carne, cruda	1830,0		0,0				50,0		0,0				11040,0		370,0				60,0				780,0		540,0		0,0					
446	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, esqueleto	1610,0	28,3	70,0	0,0	0,0	0,0	65,0	7,1	0,0	0,0	0,0	11185,0	106,1	235,0	247,5	0,0	0,0	55,0	35,4	0,0	0,0	745,0	35,4	525,0	91,9	0,0	0,0					
448	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, filete, cruda	1117,5	258,1	0,0	0,0	0,0	0,0	37,5	3,5	13267,5	38,9	0,0	0,0	0,0	0,0	667,5	60,1	0,0	0,0	26,0	36,8	0,0	0,0	5350,0	5777,1	537,5	95,5	0,0	0,0				
449	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, recortes, cruda	1830,0	84,9	40,0	56,6	0,0	0,0	50,0	0,0	0,0	0,0	0,0	11580,0	0,0	405,0	35,4	0,0	0,0	40,0	14,1	0,0	0,0	740,0	14,1	585,0	49,5	0,0	0,0					
451	E. Pescados y mariscos	Tilapia, congelada, cruda							0,6	0,2													0,0	0,0	0,0	0,0								
452	E. Pescados y mariscos	Tilapia, desvicerada, cruda									4,2	1,5											0,4	0,2										
453	E. Pescados y mariscos	Tilapia, filete, cruda	1360,0		0,0		0,0		80,0		13310,0		0,0		0,0		430,0		0,0		40,0		0,0		920,0		520,0		0,0					
454	E. Pescados y mariscos	Tilapia, frita			5,8	1,4					5876,4	1441,2					79,3	12,8									43,9	11,3						
457	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, recortes, cruda	1445,0	106,1	160,0	0,0	0,0	0,0	170,0	28,3	0,0	0,0	0,0	12940,0	650,5	600,0	127,3	0,0	0,0	235,0	63,6	0,0	0,0	1250,0	28,3	255,0	21,2	0,0	0,0					
458	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, cabeza	1425,0	120,2	140,0	28,3	0,0	0,0	250,0	42,4	0,0	0,0	0,0	13510,0	1032,4	550,0	28,3	0,0	0,0	190,0	0,0	0,0	0,0	1210,0	42,4	235,0	77,8	0,0	0,0					
459	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, cabeza, harina	1670,0	198,0	125,0	77,8	0,0	0,0	130,0	113,1	0,0	0,0	0,0	15750,0	5204,3	1045,0	756,6	0,0	0,0	150,0	56,6	0,0	0,0	1240,0	565,7	515,0	176,8	0,0	0,0					
460	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, carne, cruda	1495,0	289,9	55,0	77,8	0,0	0,0	375,0	233,3	0,0	0,0	0,0	10325,0	3104,2	450,0	226,3	0,0	0,0	95,0	134,4	0,0	0,0	835,0	318,2	310,0	70,7	0,0	0,0					
462	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, esqueleto	1360,0	212,1	270,0	198,0	0,0	0,0	350,0	42,4	0,0	0,0	0,0	13435,0	954,6	535,0	63,6	0,0	0,0	245,0	63,6	0,0	0,0	1330,0	169,7	280,0	42,4	0,0	0,0					
463	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, esqueleto, harina	1620,0	311,1	130,0	70,7	0,0	0,0	155,0	176,8	0,0	0,0	0,0	15515,0	5621,5	950,0	636,4	0,0	0,0	135,0	77,8	0,0	0,0	1230,0	636,4	490,0	226,3	0,0	0,0					
464	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, recortes, harina	1675,0	35,4	135,0	91,9	0,0	0,0	125,0	106,1	0,0	0,0	0,0	15635,0	4037,6	985,0	671,8	0,0	0,0	205,0	134,4	0,0	0,0	1265,0	502,0	550,0	339,4	0,0	0,0					
465	E. Pescados y mariscos	Trucha, congelada, cruda							1,0	0,4													0,0	0,0	0,1	0,0								
466	E. Pescados y mariscos	Trucha, Diplectrum radiale, desvicerada, cruda																																
470	F. Carnes y derivados	Carne de cabra																																

Tabla de contenido de acidos grasos

Ác. eicosatrienoico (ω-3)		Ác. eicosatrienoico (ω-6)		Ác. docosatrienoico		Ác. estearidónico		Ác. estearidónico (ω-3)		Ác. araquidónico		Ác. eicosatetraenoico		Ác. eicosapentaenoico		Ác. eicosapentaenoico (ω-3)		Ác. clupanodónico		Ác. docosapentaenoico		Ác. docosahexaenoico		Ác. nervónico		Ác. elaidico		Ác. trans-octadecadienoico		Ác. trans-octadecatrienoico		Calificación							
C20:3 n3 (mg) Promedio	C20:3 n3 (mg) Desviación	C20:3 n6 (mg) Promedio	C20:3 n6 (mg) Desviación	C22:3 (mg) Promedio	C22:3 (mg) Desviación	C18:4 (mg) Promedio	C18:4 (mg) Desviación	C18:4 n3 (mg) Promedio	C18:4 n3 (mg) Desviación	C20:4 n3 (mg) Promedio	C20:4 n3 (mg) Desviación	C20:4 n6 (mg) Promedio	C20:4 n6 (mg) Desviación	C20:4 (mg) Promedio	C20:4 (mg) Desviación	C20:5 (mg) Promedio	C20:5 (mg) Desviación	C20:5 n3 (mg) Promedio	C20:5 n3 (mg) Desviación	C22:5 n3 (mg) Promedio	C22:5 n3 (mg) Desviación	C22:5 n6 (mg) Promedio	C22:5 n6 (mg) Desviación	C22:6 n3 (mg) Promedio	C22:6 n3 (mg) Desviación	C24:5 (mg) Promedio	C24:5 (mg) Desviación	C18:1 trans (mg) Promedio	C18:1 trans (mg) Desviación	C18:2 trans (mg) Promedio	C18:2 trans (mg) Desviación		C18:3 trans (mg) Promedio	C18:3 trans (mg) Desviación					
0,0	0,0	515,0	106,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2560,0	28,3	0,0	0,0	935,0	21,2	0,0	0,0	10310,0	933,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	a*					
																																			d				
																																			d				
																																				d			
																																				d			
																																				d			
																																					d		
																																					d		
																																					d		
																																					d		
																																					d		
																																					d		
																																					d		
																																					d		
																																						d	
																																						d	
																																						d	
																																						d	
																																						d	
																																						d	
																																						d	
																																						d	
																																						d	
																																						d	
																																						d	
																																						d	
																																						d	
																																						d	
																																						d	
																																						d	
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d
																																							d

Núm. de Id.	GRUPO	NOMBRE	n	Ácidos grasos saturados		Ácidos grasos monoinsaturados		Ácidos grasos poliinsaturados		Colesterol		Ácidos grasos trans		Ác. butírico		Ác. capríico		Ác. caprílico		Ác. cáprico		Ác. láurico		Ác. mirístico	
				Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación
473	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, brazo	2	4,0	0,0	3,9	0,0	1,3	0,0	66,8	0,6									20,0	0,0	40,0	0,0	300,0	0,0
474	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, brazo, cocida	2	3,7	0,1	3,8	0,0	1,1	0,0	60,8	0,3									5,0	7,1	15,0	7,1	260,0	42,4
475	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, brazo, horneada	2	3,6	0,2	3,7	0,3	1,2	0,0	42,6	0,2									10,0	0,0	10,0	0,0	115,0	7,1
476	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, costilla	2	7,4	0,2	6,9	0,0	2,5	0,0	48,2	0,0									10,0	0,0	15,0	7,1	215,0	35,4
477	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, costilla, cocida	2	7,0	0,0	6,3	0,1	2,2	0,1	31,3	0,1									10,0	0,0	20,0	0,0	140,0	42,4
478	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, costilla, horneada	2	7,0	0,2	6,6	0,1	1,8	0,1	31,4	0,1									10,0	0,0	20,0	0,0	130,0	42,4
480	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, lomo	2	1,5	0,1	1,7	0,1	0,4	0,0	43,4	0,1									0,0	0,0	0,0	0,0	70,0	14,1
481	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, lomo, cocida	2	1,4	0,0	1,5	0,1	0,4	0,0	40,9	0,3									0,0	0,0	0,0	0,0	45,0	7,1
482	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, lomo, horneada	2	1,3	0,1	1,6	0,1	0,4	0,0	41,9	0,2									0,0	0,0	0,0	0,0	30,0	0,0
485	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, panceta	2	11,2	0,3	16,2	0,0	8,5	0,0	48,9	0,3									15,0	7,1	25,0	7,1	370,0	28,3
486	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, panceta, cocida	2	9,3	0,1	15,1	0,1	6,5	0,0	31,5	1,3									15,0	7,1	25,0	7,1	240,0	28,3
487	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, panceta, salteada	2	8,7	0,3	14,2	0,2	6,4	0,2	31,8	1,1									15,0	7,1	25,0	7,1	260,0	42,4
488	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, pierna	2	2,3	0,0	1,9	0,1	0,6	0,0	38,4	0,1									10,0	0,0	0,0	0,0	150,0	0,0
489	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, pierna, cocida	2	2,1	0,1	1,7	0,0	0,5	0,0	30,7	0,3									10,0	0,0	0,0	0,0	95,0	7,1
490	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, pierna, horneada	2	2,1	0,0	1,8	0,1	0,5	0,0	29,9	0,2									10,0	0,0	0,0	0,0	90,0	0,0
494	F. Carnes y derivados	Carne de codorniz	I	1,3		1,3		1,2		70,0															
496	F. Carnes y derivados	Carne de conejo, cocida	I							123,0															
504	F. Carnes y derivados	Carne de oveja, semimagra	I	12,0		7,0		1,0		71,0															
505	F. Carnes y derivados	Carne de pato	I	9,7		11,5		3,4		84,0															
506	F. Carnes y derivados	Carne de pavo	I	2,3		2,9		2,0		68,0															
508	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, horneada	I	2,8		3,2		2,5		82,0															
510	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, pechuga, horneada	I	0,2		0,1		0,2		83,0															
513	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, pierna, horneada	I	1,3		0,9		1,1		119,0															
515	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas con piel	I	4,5		6,4		3,4		77,0															
516	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas con piel, cocida	I	4,7		6,6		3,6		70,0															
517	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas sin piel, cocida	I	2,0		2,3		1,6		74,0															
522	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, muslo con piel	I	4,3		6,3		3,3		84,0															
523	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, muslo con piel, cocida	I	4,1		5,8		3,3		84,0															
524	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, muslo sin piel	I	3,0		4,2		2,5		95,0															
525	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, muslo sin piel, cocida	I	2,7		3,7		2,2		90,0															
527	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pechuga con piel	I	2,7		3,8		2,0		64,0															
529	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pechuga sin piel, cocida	I	0,9		1,0		0,7		77,0															

Núm. de Id.	GRUPO	NOMBRE	Ác. gadoleico		Ác. cetoleico		Ác. tricosenoico		Ác. nervónico		Ác. linoleico		Ác. octadecadienoico		Ác. cis-linoleico		Ác. eicosa-dienoico		Ác. cis-eico-sadienoico		Ác. docosa-dienoico		Ác. octadeca-trienoico		Ác. linoléico		Ác. γ-linoléico		Ác. eicosa-trienoico			
			C:20:1 (mg) Promedio	C:20:1 (mg) Desviación	C:22:1 (mg) Promedio	C:22:1 (mg) Desviación	C:23:1 (mg) Promedio	C:23:1 (mg) Desviación	C:24:1 (mg) Promedio	C:24:1 (mg) Desviación	C:18:2 (mg) Promedio	C:18:2 (mg) Desviación	C:18:2 cis n:3 (mg) Promedio	C:18:2 cis n:3 (mg) Desviación	C:18:2 cis n:6 (mg) Promedio	C:18:2 cis n:6 (mg) Desviación	C:20:2 (mg) Promedio	C:20:2 (mg) Desviación	C:20:2 cis n:6 (mg) Promedio	C:20:2 cis n:6 (mg) Desviación	C:22:2 (mg) Promedio	C:22:2 (mg) Desviación	C:18:3 (mg) Promedio	C:18:3 (mg) Desviación	C:18:3 n:3 (mg) Promedio	C:18:3 n:3 (mg) Desviación	C:18:3 n:6 (mg) Promedio	C:18:3 n:6 (mg) Desviación	C:20:3 (mg) Promedio	C:20:3 (mg) Desviación		
471	F. Carnes y derivados	Carne de cabra, cocida																														
473	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, brazo	105,0								1260,0	28,3												35,0	7,1							
474	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, brazo, cocida	105,0								1085,0	35,4												30,0	0,0							
475	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, brazo, horneada	100,0								1155,0	21,2												65,0	7,1							
476	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, costilla	295,0								2435,0	7,1												110,0	42,4							
477	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, costilla, cocida	170,0								2135,0	91,9												90,0	0,0							
478	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, costilla, horneada	190,0								1785,0	120,2												40,0	0,0							
480	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, lomo	85,0								370,0	14,1												20,0	0,0							
481	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, lomo, cocida	70,0								360,0	14,1												10,0	0,0							
482	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, lomo, horneada	60,0								365,0	7,1												10,0	0,0							
485	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, panceta	845,0								8060,0	14,1												455,0	35,4							
486	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, panceta, cocida	770,0								6145,0	35,4												385,0	7,1							
487	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, panceta, salteada	675,0								5985,0	120,2												400,0	42,4							
488	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, pierna	155,0								500,0	28,3												60,0	14,1							
489	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, pierna, cocida	115,0								495,0	21,2												35,0	21,2							
490	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, pierna, horneada	125,0								450,0	14,1												35,0	7,1							
494	F. Carnes y derivados	Carne de codorniz																														
496	F. Carnes y derivados	Carne de conejo, cocida																														
504	F. Carnes y derivados	Carne de oveja, semimagra																														
505	F. Carnes y derivados	Carne de pato																														
506	F. Carnes y derivados	Carne de pavo																														
508	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, horneada																														
510	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, pechuga, horneada																														
513	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, pierna, horneada																														
515	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas con piel																														
516	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas con piel, cocida																														
517	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas sin piel, cocida																														
522	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, muslo con piel																														
523	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, muslo con piel, cocida																														
524	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, muslo sin piel																														
525	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, muslo sin piel, cocida																														
527	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pechuga con piel																														

Núm. de Id.	GRUPO	NOMBRE	n	Ácidos grasos saturados		Ácidos grasos monoinsaturados		Ácidos grasos poliinsaturados		Colesterol		Ácidos grasos trans		Ác. butírico		Ác. capríico		Ác. caprílico		Ác. cáprico		Ác. láurico		Ác. mirístico	
				Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación
532	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna con piel	I	3,4		4,9		2,9		83,0															
533	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna con piel, cocida	I	3,6		5,0		2,9		84,0															
534	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna sin piel, cocida	I	2,2		2,9		1,9		89,0															
538	F. Carnes y derivados	Carne de res, cadera, frita	6							122,8	16,1			0,0	0,0	0,0	0,0	3,5	0,6	2,7	0,3	7,0	0,8	142,0	10,9
539	F. Carnes y derivados	Carne de res, churrasco, asado	6							89,4	5,2			0,0	0,0	1,9	0,5	5,1	1,0	5,5	0,5	11,8	0,6	355,6	25,9
546	F. Carnes y derivados	Carne de res, sobrebarri-ga, cocida	6							71,1	5,6			0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,1	5,3	0,6	7,7	0,5	286,8	17,2
549	F. Carnes y derivados	Chicharrón de cerdo	>1							78,8															
555	F. Carnes y derivados	Corazón de pollo	I	2,7		2,4		2,7		136,0															
568	F. Carnes y derivados	Hígado de pollo	I	1,3		1,0		0,6		439,0															
569	F. Carnes y derivados	Hígado de pollo, cocido	I	1,8		1,3		0,9		631,0															
571	F. Carnes y derivados	Hígado de res, asado	I	1,9		0,7		1,1		389,0															
573	F. Carnes y derivados	Hígado de res, frito	>2	5,3		4,0		3,1		726,0	234,7			0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,2	1,0	0,0	6,4	2,2	128,5	4,0
578	F. Carnes y derivados	Jamón tipo York	>2	2,6		2,8		1,2		38,0	3,6			0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,4	3,8	2,6	5,5	3,9	101,8	6,8
583	F. Carnes y derivados	Molleja de pollo	I	1,2		1,1		1,2		130,0															
584	F. Carnes y derivados	Molleja de pollo, cocida	I	1,0		0,9		1,1		194,0															
585	F. Carnes y derivados	Mortadela de pollo	>1	5,0		5,2		2,5		117,8	49,2					13,8	0,2	3,0	0,0	3,2	0,7	12,5	2,8	106,4	20,7
586	F. Carnes y derivados	Mortadela de res	>1	4,3		5,3		2,2		97,3	38,7					13,7	0,7	1,0	0,0	4,9	0,9	11,6	2,0	139,2	10,5
598	F. Carnes y derivados	Salchicha de pollo	4	4,3		5,4		2,7		112,8	35,2							1,2	0,3	3,0	0,5	8,6	1,6	119,9	7,2
601	F. Carnes y derivados	Salchicha estándar	>2	6,0		6,8		2,8		55,2	2,5							2,5	0,8	9,6	0,7	14,7	2,6	237,0	17,7
610	F. Carnes y derivados	Salchichón	4	5,9		6,2		2,7		70,3	12,6					5,8	0,2	9,2	10,7	10,0	1,3	14,9	6,0	234,9	42,2
611	F. Carnes y derivados	Salchichón cervecero	>2	5,9		6,2		2,7		70,3	12,6					5,8	0,2	9,2	10,7	10,0	1,3	14,9	6,0	234,9	42,2
614	F. Carnes y derivados	Sesos de res, cocidos	I							2504,0															
615	F. Carnes y derivados	Tocino de cerdo	2	34,6	0,1	35,3	0,0	15,9	0,0	69,7	1,1									75,0	7,0	85,0	7,0	1310,0	70,0
616	F. Carnes y derivados	Tocino de cerdo, cocido	2	33,1	0,6	32,0	0,1	13,7	0,1	26,0	0,4									40,0	14,1	55,0	7,1	1185,0	70,7
617	F. Carnes y derivados	Tocino de cerdo, salteado	2	32,7	0,4	32,8	0,1	13,8	0,1	40,4	0,5									35,0	7,0	50,0	14,1	1130,0	70,7
619	F. Carnes y derivados	Vísceras rojas de pollo, cocidas	>2	1,7		1,0		1,4		530,1	209,1			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,4	12,4	1,5
620	G. Leche y derivados	Crema de leche	>3	20,0		9,3		0,8		123,9	13,8			39,0	0,2	629,5	52,1	347,8	30,3	700,7	34,5	837,2	33,6	3212,4	73,8
624	G. Leche y derivados	Kumis entero con dulce	>2	1,6		0,8		0,1		12,8	2,4			21,6	23,3	33,2	1,1	20,2	0,5	61,6	14,1	64,1	19,7	257,2	16,7
629	G. Leche y derivados	Leche de vaca, descrema-da, pasteurizada	1							6,4															
630	G. Leche y derivados	Leche de vaca, entera, cruda	13	2,1	0,1	0,9	0,0	0,1	0,0	25,4	22,2			189,8	10,3	40,8	2,2	37,0	1,7	72,2	3,6	85,0	3,7	5521,0	7383,9
630	G. Leche y derivados	Leche de vaca, entera, cruda	15	2055,3	15,9	857,7	5,2	113,5	7,6	41,1				183,6	8,7	40,8	0,1	36,1	1,2	70,3	2,7	43,5	45,3	5242,2	5731,5
632	G. Leche y derivados	Leche de vaca, entera, pasteurizada	3	2,3	0,0	1,0	0,0	0,1	0,0	17,6	2,3			186,6	26,3	44,7	6,0	37,7	4,4	73,3	8,6	88,1	9,1	315,1	30,7
637	G. Leche y derivados	Queso campesino	>2	15,8		6,6		0,5		89,2	16,6			529,9	17,9	410,4	22,0	227,1	17,8	452,1	41,4	598,6	79,6	2454,5	157,5
638	G. Leche y derivados	Queso costeño	I											1072,5	73,7	2765,0	95,4	3460,0	94,2	12497,5	83,4	0,0	0,0	1767,5	9,6
640	G. Leche y derivados	Queso doble crema	>3	14,5		5,6		0,4		89,2	13,0			546,6	63,5	441,9	38,0	249,4	19,8	495,1	36,6	580,7	48,5	2288,8	289,3
641	G. Leche y derivados	Queso tipo cottage, con crema	I	2,9		1,3		0,1		14,9															
642	G. Leche y derivados	Queso tipo cottage, sin crema	I	1,2		0,6		0,1		8,4															
644	G. Leche y derivados	Queso tipo mozzarella	I	13,2		6,6		0,8		78,4															
645	G. Leche y derivados	Queso tipo parmesano	I	16,4		7,5		0,6		67,7															

Tabla de contenido de acidos grasos

Ác. pentadecanoico		Ác. palmítico		Ác. margárico		Ác. esteárico		Ác. araquídico		Ác. behénico		Ác. lauroleico		Ác. miristoleico		Ác. pentadecenoico		Ác. palmítoleico		Ác. heptadecenoico		Ác. octadecenoico		Ác. vaccénico		Ác. oleico		
C15:0 (mg) Promedio	C15:0 (mg) Desviación	C16:0 (mg) Promedio	C16:0 (mg) Desviación	C17:0 (mg) Promedio	C17:0 (mg) Desviación	C18:0 (mg) Promedio	C18:0 (mg) Desviación	C20:0 (mg) Promedio	C20:0 (mg) Desviación	C22:0 (mg) Promedio	C22:0 (mg) Desviación	C12:1 (mg) Promedio	C12:1 (mg) Desviación	C14:1n5 (mg) Promedio	C14:1n5 (mg) Desviación	C15:1n6 (mg) Promedio	C15:1n6 (mg) Desviación	C16:1 (mg) Promedio	C16:1 (mg) Desviación	C17:1n8 (mg) Promedio	C17:1n8 (mg) Desviación	C18:1 (mg) Promedio	C18:1 (mg) Desviación	C18:1n7 (mg) Promedio	C18:1n7 (mg) Desviación	C18:1n9 (mg) Promedio	C18:1n9 (mg) Desviación	
		1933,3	177,7			1062,0	145,0	35,8	3,3									117,2	3,3			3851,4	293,2	122,4	4,3			
		3073,5	255,6			2308,5	293,0	47,3	3,7									280,7	10,8			2953,7	269,8	119,5	6,7			
		2182,1	205,0			1335,9	113,5	24,4	1,9									384,7	36,9			4879,5	1016,1	85,7	8,5			
53,1	1,4	3250,8	75,1	227,2	6,2	1574,7	98,8	24,1	6,2					10,3	0,8			143,0	3,8									
9,1	0,4	1666,4	471,9	28,0	0,0	755,7	188,3	12,2	3,9	3,0	0,0			7,0	0,0			179,2	55,6					0,0	0,0			
11,0	0,0	3977,1	966,0	19,3	0,5	830,7	47,4	12,9	2,2					26,5	0,6			876,2	50,3									
14,5	0,5	2922,6	60,7	37,0	0,8	1116,7	126,2	18,8	1,8					16,3	0,7			487,8	94,9									
17,3	0,5	3087,8	446,4	30,8	0,7	1020,0	168,0	13,4	1,6					29,0	0,5			760,3	21,5									
34,4	0,7	3723,2	192,8	79,5	2,3	1850,3	252,9	25,0	4,3					29,0	0,9			561,1	66,0									
31,8	2,4	3715,6	584,0	76,6	6,0	1745,9	149,6	25,1	3,6					29,5	1,9			322,7	22,1									
31,8	2,4	3715,6	584,0	76,6	6,0	1745,9	149,6	25,1	3,6					29,5	1,9			322,7	22,1			5737,1	470,1					
		20660,0	110,0			12140,0	60,0	340,0	10,0									2150,0	80,0			31600,0	50,0					
		19560,0	540,0			12060,0	14,1	155,0	49,5									1895,0	35,4			29185,0	134,0					
		19395,0	403,0			11940,0	14,1	100,0	14,1									1965,0	7,1			29945,0	49,5					
2,7	0,5	884,8	58,8	6,8	0,5	755,0	78,2	6,3	1,7					2,0	0,0			110,6	12,7									
465,5	7,1	8750,9	114,3	345,8	7,0	4510,1	116,1	79,9	3,9	29,0	2,4			283,3	30,7			428,4	5,5			8019,7	142,6					
37,4	0,5	703,8	25,4	26,0	0,0	345,7	18,8	5,6	0,7	2,0	0,0			23,5	0,5			29,8	8,2					0,0	0,0			
55,4	2,3	11518,4	15180,0	14,4	20,4	6134,6	8097,0	1,7	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	968,0	1333,8	0,0	0,0	1371,2	1857,2	0,0	0,0	10001,7	13112,1	0,0	0,0	0,0	0,0	
28,6	29,8	10950,7	11775,1	15,3	15,9	5840,9	6302,3	2,1	2,2	0,0	0,0	0,0	0,0	917,2	1037,0	3,4	5,9	1301,7	1449,6	2,7	4,7	9516,8	10201,8	0,0	0,0	0,0	0,0	
59,8	3,6	895,8	34,5	33,5	1,4	509,5	56,2	5,4	2,1	0,0		0,0		27,1	6,2	0,0		64,8	1,8	0,0		856,7	34,5	0,0		0,0		
332,4	33,9	6826,7	429,9	229,4	19,6	3616,4	292,9	108,7	81,7	14,0	1,9			197,0	22,5			261,3	15,2									
0,0	0,0	34410,0	516,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	23520,0	565,6	0,0	0,0	0,0	0,0
298,0	25,7	6457,1	1031,7	225,7	30,2	2798,8	464,6	96,6	72,3	16,8	5,2			200,0	14,7			291,2	26,1									

Núm. de Id.	GRUPO	NOMBRE	Ác. gadoleico		Ác. cetoleico		Ác. tricosenoico	Ác. nervónico		Ác. linoleico		Ác. octadecadienoico		Ác. cis-linoleico		Ác. eicosa-dienoico		Ác. cis-eico-sadienoico		Ác. docosa-dienoico		Ác. octadeca-trienoico		Ác. linoléico		Ác. γ-linoléico	Ác. eicosa-trienoico			
			C20:1 (mg) Promedio	C20:1 (mg) Desviación	C22:1 (mg) Promedio	C22:1 (mg) Desviación	C23:1 (mg) Promedio	C23:1 (mg) Desviación	C24:1 (mg) Promedio	C24:1 (mg) Desviación	C18:2 (mg) Promedio	C18:2 (mg) Desviación	C18:2 cis n3 (mg) Promedio	C18:2 cis n3 (mg) Desviación	C18:2 cis n6 (mg) Promedio	C18:2 cis n6 (mg) Desviación	C20:2 (mg) Promedio	C20:2 (mg) Desviación	C20:2 cis n6 (mg) Promedio	C20:2 cis n6 (mg) Desviación	C22:2 (mg) Promedio	C22:2 (mg) Desviación	C18:3 (mg) Promedio	C18:3 (mg) Desviación	C18:3 n3 (mg) Promedio	C18:3 n3 (mg) Desviación	C18:3 n6 (mg) Promedio	C18:3 n6 (mg) Desviación	C20:3 (mg) Promedio	C20:3 (mg) Desviación
529	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pechuga sin piel, cocida																												
532	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna con piel																												
533	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna con piel, cocida																												
534	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna sin piel, cocida																												
538	F. Carnes y derivados	Carne de res, cadera, frita			13,8	0,6				1976,3	188,9					94,4	3,1													
539	F. Carnes y derivados	Carne de res, churrasco, asado			22,7	1,0				1195,5	120,6					304,3	12,6													
546	F. Carnes y derivados	Carne de res, sobrecarri-ga, cocida			12,1	1,5				93,6	9,2					152,0	5,4													
549	F. Carnes y derivados	Chicharrón de cerdo																												
555	F. Carnes y derivados	Corazón de pollo																												
568	F. Carnes y derivados	Hígado de pollo																												
569	F. Carnes y derivados	Hígado de pollo, cocido																												
571	F. Carnes y derivados	Hígado de res, asado																												
573	F. Carnes y derivados	Hígado de res, frito			0,0	0,0				2027,6	83,0					53,3	24,2										13,1	0,9		
578	F. Carnes y derivados	Jamón tipo York			0,0	0,0				1004,7	311,5					24,3	0,7										5,8	0,5		
583	F. Carnes y derivados	Molleja de pollo																												
584	F. Carnes y derivados	Molleja de pollo, cocida																												
585	F. Carnes y derivados	Mortadela de pollo			0,0	0,0				2306,8	153,8					23,7	1,9										22,0	0,8		
586	F. Carnes y derivados	Mortadela de res			0,0	0,0				2017,9	54,7					48,8	2,1										12,6	0,7		
598	F. Carnes y derivados	Salchicha de pollo			0,0	0,0				2468,2	112,9					20,8	9,7										23,5	0,8		
601	F. Carnes y derivados	Salchicha estándar			0,0	0,0				2493,5	200,2					46,5	24,0										14,8	0,7		
610	F. Carnes y derivados	Salchichón			0,0	0,0				2445,8	143,0					49,5	26,9										11,9	0,8		
611	F. Carnes y derivados	Salchichón cervecero	24,4	7,3	0,0	0,0				2445,8	143,0					49,5	26,9						133,1	45,3			11,9	0,8		
614	F. Carnes y derivados	Sesos de res, cocidos																												
615	F. Carnes y derivados	Tocino de cerdo	1610,0							14820,0	40,0																			
616	F. Carnes y derivados	Tocino de cerdo, cocido	910,0							12860,0	85,0																			
617	F. Carnes y derivados	Tocino de cerdo, salteado	850,0							12920,0	84,8																			
619	F. Carnes y derivados	Vísceras rojas de pollo, cocidas			0,0	0,0				858,7	67,4					38,2	4,7										7,3	0,8		
620	G. Leche y derivados	Crema de leche	19,6	2,1	280,1	10,6				544,6	11,5					9,4	0,5										168,2	2,9	8,0	0,7
624	G. Leche y derivados	Kumis entero con dulce			0,0	0,0				37,8	8,5					0,7	0,5										1,0	0,0		
629	G. Leche y derivados	Leche de vaca, descrema-da, pasteurizada																												
630	G. Leche y derivados	Leche de vaca, entera, cruda	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2447,5	3429,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
630	G. Leche y derivados	Leche de vaca, entera, cruda	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2319,1	2788,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
632	G. Leche y derivados	Leche de vaca, entera, pasteurizada	0,0		0,0		0,0		0,0	25,1	1,0	0,0		0,0		0,0		0,0		0,0		14,0	1,2	0,0		0,0		0,0		
637	G. Leche y derivados	Queso campesino			0,0	0,0				346,0	78,0					5,8	0,9										8,0	0,0		
638	G. Leche y derivados	Queso costeño	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6615,0	214,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
640	G. Leche y derivados	Queso doble crema			4,9	2,6				248,8	53,2					5,3	0,5										2,4	1,1		
641	G. Leche y derivados	Queso tipo cottage, con crema																												
642	G. Leche y derivados	Queso tipo cottage, sin crema																												

Núm. de Id.	GRUPO	NOMBRE	n	Ácidos grasos saturados		Ácidos grasos monoinsaturados		Ácidos grasos poliinsaturados		Colesterol		Ácidos grasos trans		Ác. butírico		Ác. capríico		Ác. caprílico		Ác. cáprico		Ác. láurico		Ác. mirístico	
				Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación	Promedio	Desviación
647	G. Leche y derivados	Queso, tipo Camembert	1	15,3		5,8		0,5		72,0															
649	G. Leche y derivados	Yogurt entero, con dulce	>2	1,9	0,3	0,8	0,1	0,1	0,0	18,0	5,8			41,6	47,2	68,8	23,4	31,8	4,1	63,6	19,1	81,6	16,9	307,4	61,1
650	G. Leche y derivados	Yogurt entero, con dulce, con cultivos probióticos	3											65,9	84,5			34,2		75,8		94,1		354,6	
674	J. Huevos y derivados	Huevo de codorniz	1	3,6		4,3		1,3		844,0															
675	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina	3													0,0	0,0	0,4	0,0	0,4	0,0	1,1	0,1	34,7	1,4
677	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, cocido	6							638,8	55,3			0,0		0,0		0,0		0,0		0,6		31,8	3,7
678	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, en polvo	1							1715,0															
679	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, frito	6							711,2	71,7											5,5	0,3	59,1	2,9
680	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, revuelto	3													0,0	0,0	1,1	0,1	0,3	0,0	1,8	0,3	59,4	8,4
681	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, tibio	3													1,6	0,0	8,0	0,3	0,4	0,0	3,5	2,7	38,2	2,5
684	J. Huevos y derivados	Huevo de pata	1							884,0															
685	J. Huevos y derivados	Huevo de pava	1	3,6		3,9		1,2		933,0															
700	K. Productos azucarados	Chocolatina	>2	21,2		9,1		1,0								44,3	13,1	182,1	53,4	198,7	44,4	1980,5	191,0	923,0	95,2
708	K. Productos azucarados	Goma de mascar	1	0,0		0,1		0,1		0,0															
713	K. Productos azucarados	Masmelos	1	0,1		0,1		0,1		0,0															
715	K. Productos azucarados	Melocotón en almbar	1	10,0		40,0		50,0		0,0															
736	L. Misceláneos	Jengibre, raíz	1	0,2		0,2		0,2		0,0															
742	L. Misceláneos	Polen seco	1													20,9		109,6		100,3		186,2		74,2	
763	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt entero con Stevia, con cultivos probióticos	3											61,8	77,8			31,0		68,2		86,4		334,7	
764	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt entero, con sacarina y Stevia	3											65,9	96,0			32,6		70,4		87,0		335,0	
765	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt entero, con sacarina y Stevia, con cultivos probióticos	3											64,6	86,7			31,4		68,8		85,4		330,6	
766	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt entero, con Stevia	3											60,8	82,6			31,0		68,8		86,7		335,7	
851	Q. Alimentos infantiles	Leche materna	27	1,7	0,0	1,2	0,0	0,7	0,1							18,4	4,0	6,7	1,0			184,9	55,5	201,5	65,3
861	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina® Líquida sabor fresa								10,1															
862	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina® Líquida sabor frutos verdes								9,25															
863	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina Más®		1,5		0,61		0,70					0,1												
864	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina Más® sabor fresa		1,2		0,9		0,6					0,1												
865	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina Más® sabor vainilla		1,3		0,7		0,7					0,1												
908	S. Alimentos preparados	Chocolate, bebida con agua y leche	>2	1,9		0,9		0,1								22,6	8,5	17,5	6,3	33,9	6,9	78,3	33,7	183,0	9,0
932	T. Leguminosas y derivados	Ajonjolí	1	7,0		18,8		21,8		0,0															

Tabla de contenido de acidos grasos

Ác. pentadecanoico		Ác. palmítico		Ác. margárico		Ác. esteárico		Ác. araquídico		Ác. behénico		Ác. lauroleico		Ác. miristoleico		Ác. pentadecenoico		Ác. palmitoleico		Ác. heptadecenoico		Ác. octadecenoico		Ác. vaccénico		Ác. oleico	
C15:0 (mg) Promedio	C15:0 (mg) Desviación	C16:0 (mg) Promedio	C16:0 (mg) Desviación	C17:0 (mg) Promedio	C17:0 (mg) Desviación	C18:0 (mg) Promedio	C18:0 (mg) Desviación	C20:0 (mg) Promedio	C20:0 (mg) Desviación	C22:0 (mg) Promedio	C22:0 (mg) Desviación	C12:1 (mg) Promedio	C12:1 (mg) Desviación	C14:1n5 (mg) Promedio	C14:1n5 (mg) Desviación	C15:1n6 (mg) Promedio	C15:1n6 (mg) Desviación	C16:1 (mg) Promedio	C16:1 (mg) Desviación	C17:1n8 (mg) Promedio	C17:1n8 (mg) Desviación	C18:1 (mg) Promedio	C18:1 (mg) Desviación	C18:1n7 (mg) Promedio	C18:1n7 (mg) Desviación	C18:1n9 (mg) Promedio	C18:1n9 (mg) Desviación
40,2	4,6	834,3	195,4	27,7	2,9	361,7	42,7	2,5	4,2	19,9	33,8			9,7	16,5			51,5	22,8	17,0		731,5		0,0		132,9	
43,8		967,4		29,4		377,9		0,0		0,0		0,0		0,0		0,0		64,0		16,6		720,6		0,0		122,9	
	0,0	2122,8	154,9	22,0	0,0	659,5	76,1	2,7	0,7	1,6	0,4				0,0			218,5	41,3							3472,2	17,6
		2415,5	269,7			718,8	40,0	8,1										198,9	33,8								
		2882,6	120,2			856,7	21,5	26,6	3,3									330,0	48,2			3305,9	211,8				
9,3	0,6	3051,0	403,5	25,6	0,6	784,1	261,7	8,3	0,6	6,1	0,0			12,0	0,0			375,5	10,1							4914,8	237,1
8,9	0,0	2198,0	156,1	24,0	0,0	640,1	52,5	9,7	6,8	7,2	5,8			8,6	0,6			209,6	76,3							2836,9	405,9
40,0	1,5	8190,1	441,4	81,8	4,0	9235,8	723,3	263,3	21,9	55,0	3,9			21,6	0,9			85,4	11,4								
		436,2				105,6																167,6					
43,2		949,4		29,8		397,1		0,0		0,0		0,0		27,2		13,8		65,0		17,0		751,0		0,0		0,0	
41,6		945,6		30,1		399,0		0,0		0,0		0,0		25,9		13,1		65,6		17,6		735,7		0,0		0,0	
41,9		940,5		30,4		401,6		0,0		0,0		0,0		25,3		13,8		67,2		17,3		745,0		0,0		0,0	
43,8		949,8		29,8		395,2		0,0		0,0		0,0		27,2		14,1		65,3		17,0		749,1		0,0		0,0	
148,5	2,3	876,6	40,2	12,7	1,5	238,6	35,7	5,6	1,0					5,5	1,2	2,8	0,4	97,4	15,2	9,5	1,0	1090,9	35,5				
																											684,3
																											829,7
																											670,3
24,8	1,2	823,1	189,6	22,8	0,9	644,8	227,0	16,3	8,9	6,5	0,5			16,0	1,1			24,7	5,8								

Núm. de Id.	GRUPO	NOMBRE	Ác. gadoleico		Ác. cetoleico		Ác. tricosenoico		Ác. nervónico		Ác. linoleico		Ác. octadecadienoico		Ác. cis-linoleico		Ác. eicosa-dienoico		Ác. cis-eico-sadienoico		Ác. docosa-dienoico		Ác. octadeca-trienoico		Ác. linoléico		Ác. γ-linoléico		Ác. eicosa-trienoico			
			C 20:1 (mg) Promedio	C 20:1 (mg) Desviación	C 22:1 (mg) Promedio	C 22:1 (mg) Desviación	C 23:1 (mg) Promedio	C 23:1 (mg) Desviación	C 24:1 (mg) Promedio	C 24:1 (mg) Desviación	C 18:2 (mg) Promedio	C 18:2 (mg) Desviación	C 18:2 cis n3 (mg) Promedio	C 18:2 cis n3 (mg) Desviación	C 18:2 cis n6 (mg) Promedio	C 18:2 cis n6 (mg) Desviación	C 20:2 (mg) Promedio	C 20:2 (mg) Desviación	C 20:2 cis n6 (mg) Promedio	C 20:2 cis n6 (mg) Desviación	C 22:2 (mg) Promedio	C 22:2 (mg) Desviación	C 18:3 (mg) Promedio	C 18:3 (mg) Desviación	C 18:3 n3 (mg) Promedio	C 18:3 n3 (mg) Desviación	C 18:3 n6 (mg) Promedio	C 18:3 n6 (mg) Desviación	C 20:3 (mg) Promedio	C 20:3 (mg) Desviación		
644	G. Leche y derivados	Queso tipo mozzarella																														
645	G. Leche y derivados	Queso tipo parmesano																														
647	G. Leche y derivados	Queso, tipo Camembert																														
649	G. Leche y derivados	Yogurt entero, con dulce	10,2		0,0	0,0	0,0	0,0			29,6	11,7	0,0		0,0		0,4	0,7	0,0		0,0		10,6		0,0		9,0	9,7	0,0			
650	G. Leche y derivados	Yogurt entero, con dulce, con cultivos probióticos	8,3		0,0		0,0		0,0		21,1		0,0		0,0		0,0		0,0		0,0		10,6		0,0		14,4		0,0			
674	J. Huevos y derivados	Huevo de codorniz																														
675	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina																							32,3	2,0	11,0	0,0				
677	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, cocido									1384,0	106,5																				
678	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, en polvo																														
679	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, frito			10,0	0,5					3952,9	420,4											244,3	32,3								
680	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, revuelto																							133,9	1,2	43,0	33,9				
681	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, tibio																						41,0	0,0	31,2	23,3					
684	J. Huevos y derivados	Huevo de pata																														
685	J. Huevos y derivados	Huevo de pava																														
700	K. Productos azucarados	Chocolatina				0,0	0,0				942,9	116,8					3,5	0,5											0,0	0,0		
708	K. Productos azucarados	Goma de mascar																														
713	K. Productos azucarados	Masmelos																														
715	K. Productos azucarados	Melocotón en almíbar																														
736	L. Misceláneos	Jengibre, raíz																														
742	L. Misceláneos	Polen seco									315,5													1131,0								
763	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt entero con Stevia, con cultivos probióticos	16,3		0,0		0,0		0,0		21,8		0,0		0,0		0,0		0,0		0,0		12,8		0,0		14,7		0,0			
764	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt entero, con sacarina y Stevia	12,5		0,0		0,0		0,0		21,4		0,0		0,0		0,0		0,0		0,0		11,2		0,0		14,4		0,0			
765	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt entero, con sacarina y Stevia, con cultivos probióticos	13,1		0,0		0,0		0,0		23,7		0,0		0,0		0,0		0,0		0,0		12,2		0,0		16,0		0,0			
766	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt entero, con Stevia	10,2		0,0		0,0		0,0		23,0		0,0		0,0		0,0		0,0		0,0		10,9		0,0		14,7		0,0			
851	Q. Alimentos infantiles	Leche materna									632,6	58,7												36,1	14,3			4,3	1,7			
861	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina® Líquida sabor fresa																														
862	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina® Líquida sabor frutos verdes																														
863	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina Más®																														
864	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina Más® sabor fresa																														
865	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina Más® sabor vainilla																														
908	S. Alimentos preparados	Chocolate, bebida con agua y leche				0,0	0,0				77,9	23,8					1,0	0,0									0,0	0,0				
932	T. Leguminosas y derivados	Ajonjolí																														

TABLA DE CONTENIDO DE AMINOACIDOS



Código FAO	Número de identificación	Grupo	Nombre	n	Ácido aspártico promedio	Ácido aspártico desviación	Treonina promedio	Treonina desviación	Serina promedio	Serina desviación	Ácido glutámico promedio	Ácido glutámico desviación	Prolina promedio	Prolina desviación	Glicina promedio	Glicina desviación	Alanina promedio	Alanina desviación	Cisteína promedio	
A	15	A. Cereales y derivados	Avena importada, crudo	1															173,6	
A	17	A. Cereales y derivados	Avena nacional, crudo, molida	7	1670,0		1275,8		878,5		4191,1		772,9		1182,5		1058,7		134,6	
A	21	A. Cereales y derivados	Cebada, molida	4	624,3		377,5		441,6		3193,9		955,7		371,3		459,8		122,7	
A	60	A. Cereales y derivados	Maíz común, desgranado	I																
A	64	A. Cereales y derivados	Maíz opaco	I																
A	117	A. Cereales y derivados	Trigo, grano entero, molido	2															83,5	
B	165	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cubio, crudo	3	292,0		439,0		366,0		878,0		841,0		347,0		457,0			
B	184	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame espino, con cáscara, crudo	2	200,0		38,0		64,0		163,0		112,0		43,0		50,0			
B	188	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame, sin cáscara, crudo	2	176,0		77,0		81,0		17,0		33,0		56,0		65,0			
B	195	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa criolla, sin cáscara, cruda	10																
B	196	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa criolla, sin cáscara, seca	10																
T	945	T. Leguminosas y derivados	Fríjol mungo	I	1935,5		1046,3		2548,0		5138,0		1214,8		1162,5		1194,5		213,4	

Tabla de contenido de aminoácidos

	Cisteína desviación	Valina promedio	Valina desviación	Metionina promedio	Metionina desviación	Isoleucina promedio	Isoleucina desviación	Leucina promedio	Leucina desviación	Tirosina promedio	Tirosina desviación	Fenil- alanina promedio	Fenil- alanina desviación	Histidina promedio	Histidina desviación	Lisina promedio	Lisina desviación	Arginina promedio	Arginina desviación	Triptófano promedio	Triptófano desviación	Califica- ción	
				142,3																264,0		c	
		1398,7		170,4		612,2		1449,1		1015,4		1365,5				685,3		1219,1					c*
		288,5		154,2		407,0		791,8		329,3		569,4				316,0		532,7		157,2			c*
																3425,0							c*
																5030,0							c
				69,1																190,5			c
		200,0		200,0		439,0		530,0		73,0		347,0				969,0		1235,0					b
		43,0		18,0		39,0		61,0		37,0				16,0		37,0		47,0		12,0			c
		67,0		52,0		72,0		138,0		63,0				23,0		62,0		118,0		19,0			c
				4,4	0,5											27,6	5,9			22,3	3,5		b
				18,0	0,3															91,1	9,5		b
		1112,3		345,7		764,8		1705,3		852,5		1534,8		796,3		1790,3		1747,0		157,8			c*

ANEXO A.

Tabla de contenido de carbohidratos



C1 - MONOSACÁRIDOS DETERMINADOS POR ANÁLISIS DIRECTO.

Código FAO	Código provisional	Grupo	NOMBRE	n	Fructosa (g)			Galactosa (g)			Glucosa (g)		
					Valor medio	Desviación estándar	Calificación	Valor medio	Desviación estándar	Calificación	Valor medio	Desviación estándar	Calificación
B	165	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cubio, crudo	3	0,9		c	0,3		c	0,1		
B	195	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa criolla, sin cáscara, cruda	10							0,1	0,0	c
C	321	C. Frutas y derivados	Lulo, maduro, pulpa	3	0,8		b				0,5		b
C	329	C. Frutas y derivados	Mango, maduro, pulpa	12	3,9	0,6	b				1,0	0,0	b
C	339	C. Frutas y derivados	Mora de castilla, pulpa	1							2,6	0,1	b
C	340	C. Frutas y derivados	Naranja, zumo	24	1,2	0,5	a				0,3	0,0	a
C	354	C. Frutas y derivados	Pomarrosa, maduro, pulpa	3	2,4		c						
P	691	K. Productos azucarados	Bocadillo	1							15,9		c
K	718	K. Productos azucarados	Miel de abejas	12	41,8	1,8	b				35,8	0,9	b
K	721	K. Productos azucarados	Panela	23	2,8	1,1	b*				4,1	0,8	b*

C2 - DISACÁRIDOS DETERMINADOS POR ANÁLISIS DIRECTO.

Código FAO	Código provisional	Grupo	NOMBRE	n	Lactosa (g)			Sacarosa (g)		
					Valor medio	Desviación estándar	Calificación	Valor medio	Desviación estándar	Calificación
B	165	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cubio, crudo	3				6,4		c
B	195	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa criolla, sin cáscara, cruda	10				0,3	0,0	c
C	321	C. Frutas y derivados	Lulo, maduro, pulpa	3				1,1		b
C	329	C. Frutas y derivados	Mango, maduro, pulpa	12				8,8	1,2	b
C	339	C. Frutas y derivados	Mora de castilla, pulpa	6				8,1	0,0	c
C	354	C. Frutas y derivados	Pomarrosa, maduro, pulpa	3				11,4		c
G	626	G. Leche y derivados	Leche de cabra, entera, cruda	16	0,0	0,0	b			
P	691	K. Productos azucarados	Bocadillo	1				56,0		c
K	720	K. Productos azucarados	Miel de caña de azúcar	6				9,3	0,8	c
	721	K. Productos azucarados	Panela	26				80,6	4,1	b*
P	811	P. Alimentos nativos	Iguaraya, fruta, pulpa	10				5,9	0,4	c

C3 - CONTENIDO DE AZÚCARES DISPONIBLES, NO REDUCTORES Y REDUCTORES.

Código FAO	Código provisional	Grupo	NOMBRE	n	Azúcares disponibles totales (g)			Azúcares no-reductores (g)			Azúcares reductores (g)		
					Valor medio	Desviación estándar	Calificación	Valor medio	Desviación estándar	Calificación	Valor medio	Desviación estándar	Calificación
B	135	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	8				5,2	0,2	a	4,0	0,1	a
B	136	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arracacha blanca, cruda	8				2,9	1,0	a	2,8	0,1	a
B	137	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arracacha morada, cruda	8				2,0	0,4	a	2,6	0,8	a
B	153	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla junca, tallos	20	4,9	0,2	b				3,9	0,5	b
B	158	B. Verduras, hortalizas y derivados	Chugua, pulpa sin cáscara	6				3,0	2,3	b*	5,9	2,6	b*
B	163	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cubio amarillo, crudo	3				3,3	0,3	b	13,5	1,9	b
B	164	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cubio blanco, crudo	3				4,9	0,4	b	15,4	1,2	b
B	165	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cubio, crudo	3							2,2		c
B	176	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ibía crema, sin cáscara	3				2,6	2,1	b	6,4	0,9	b
B	177	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ibía rosada, sin cáscara	3				3,1	0,7	b	5,8	0,5	b

ANEXO A. Tabla de contenido de carbohidratos

Código FAO	Código provisional	Grupo	NOMBRE	n	Azúcares disponibles totales (g)			Azúcares no-reductores (g)			Azúcares reductores (g)		
					Valor medio	Desviación estándar	Calificación	Valor medio	Desviación estándar	Calificación	Valor medio	Desviación estándar	Calificación
B	184	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame espino, con cáscara, crudo	2							0,9	0,0	c
B	185	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame espino, sin cáscara, crudo	2	25,5	0,7	b*						
	188	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame, sin cáscara, crudo	2							0,4	0,0	c
B	194	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa criolla, con cáscara, cruda	3							0,4	0,0	a
	196	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa criolla, sin cáscara, seca	10							1,4	0,1	b
	197	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa ICA Huila, con cáscara, cruda	3							0,3	0,0	a
	198	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa ICA única, con cáscara, cruda	3							0,3	0,1	a
	200	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa pastusa, con cáscara, cruda	3							0,2	0,0	a
B	208	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa tuquerreña, con cáscara, cruda	3							0,1	0,0	a
B	225	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón, maduro, crudo	3	21,1		b				18,9		c
	231	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano verde, crudo	40							1,5	0,5	b
	243	B. Verduras, hortalizas y derivados	Tomate chonto, pulpa, escaldado	3							54,2		c
C	249	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca, cruda	1							0,7	0,1	c*
	256	C. Frutas y derivados	Anón amazónico, maduro, pulpa	6	13,3		b				3,3		b
	258	C. Frutas y derivados	Arazá, corteza	1	0,3	0,0	d*				0,6	0,0	d*
	259	C. Frutas y derivados	Arazá, pulpa	1	0,5	0,0	c*				0,3	0,0	c*
	264	C. Frutas y derivados	Babaco, maduro, pulpa	1							0,6		d
	265	C. Frutas y derivados	Babaco, pintón, pulpa	1							0,6		d
C	266	C. Frutas y derivados	Babaco, verde, pulpa	1							0,5		d
C	269	C. Frutas y derivados	Banano común, maduro, pulpa	1	64,3		b	57,3		b	17,0		b
	272	C. Frutas y derivados	Borojó, maduro, pulpa	3	4,6	1,7	a				4,5	1,5	a
	278	C. Frutas y derivados	Carambolo, pulpa, maduro	1	2,1		d				2,3		d
	279	C. Frutas y derivados	Carambolo, pulpa, pintón	1	1,6		d				1,9		d
C	280	C. Frutas y derivados	Carambolo, pulpa, verde	1	1,1		d				1,5		d
C	281	C. Frutas y derivados	Carambolo, maduro, fruto entero, deshidratado	2	2,0	1,0	b				2,2	0,1	b
C	282	C. Frutas y derivados	Carambolo, pintón, fruto entero, deshidratado	2	1,5	0,5	b				1,6	0,6	b
C	283	C. Frutas y derivados	Carambolo, verde, fruto entero, deshidratado	2	1,1	0,0	b				1,4	0,1	b
C	288	C. Frutas y derivados	Chontaduro amazónico, pulpa	20	0,6	0,1	a				0,5	0,2	a
C	293	C. Frutas y derivados	Círuela, maduro, pulpa	3	9,2		b	6,0		b	3,2	0,2	b
C	297	C. Frutas y derivados	Coco, maduro, pulpa	18	1,8	0,2	c*				0,2	0,0	c*
	298	C. Frutas y derivados	Curuba, maduro, pulpa	3	6,8		b				6,5		b
C	301	C. Frutas y derivados	Feijoa, maduro, fruto entero	1	19,1	8,7	b*						
C	307	C. Frutas y derivados	Guanábana, pulpa	1	15,6		c						
C	309	C. Frutas y derivados	Guayaba, maduro, pulpa	1	44,6	32,6	a*	50,8		b	20,8		b
C	309	C. Frutas y derivados	Guayaba, maduro, pulpa	6							5,9	0,1	b*
C	310	C. Frutas y derivados	Guayaba, pintón, pulpa	6							5,2	0,2	b*
C	321	C. Frutas y derivados	Lulo, maduro, pulpa	1							5,2		c
C	329	C. Frutas y derivados	Mango, maduro, pulpa	13	47,6	0,5	c	68,7		c	12,9		c
C	330	C. Frutas y derivados	Mangosán, maduro, fruta entero	25							19,1	1,1	a
C	339	C. Frutas y derivados	Mora de castilla, pulpa	9	10,7	0,1	c				46,8		c
C	340	C. Frutas y derivados	Naranja, zumo	3	7,8		c				3,3		c
C	343	C. Frutas y derivados	Papaya, maduro, pulpa	1	8,9		c				8,3		c
C	351	C. Frutas y derivados	Pitahaya amarilla, maduro, pulpa	3	9,9	0,5	b				1,0	0,0	c
C	354	C. Frutas y derivados	Pomarrosa, maduro, pulpa	3	13,1	0,4	c				8,6	0,2	c
C	357	C. Frutas y derivados	Tomate de árbol amarillo, maduro, pulpa	1	75,1		c	59,0		c	10,9		c
C	361	C. Frutas y derivados	Uchuva, maduro	1	9,8		c						
C	363	C. Frutas y derivados	Uva camarona, pulpa	3	8,4	0,1	c				7,6	0,1	c
	459	C. Frutas y derivados	Tomate de árbol, maduro, en conserva	1							18,3		c

Código FAO	Código provisional	Grupo	NOMBRE	n	Azúcares disponibles totales (g)			Azúcares no-reductores (g)			Azúcares reductores (g)		
					Valor medio	Desviación estándar	Calificación	Valor medio	Desviación estándar	Calificación	Valor medio	Desviación estándar	Calificación
K	691	K. Productos azucarados	Bocadillo	71	66,6		c	57,2	11,2	c	14,7		c
	718	K. Productos azucarados	Miel de abejas	>14							67,8	1,6	a*
	720	K. Productos azucarados	Miel de caña de azúcar	I							19,3	4,3	b
	721	K. Productos azucarados	Panela	30	88,4	2,8	b*	7,0	1,5	b*	10,1	1,3	b*
	740	L. Misceláneos	Pan de abejas	1	30,5		d						
	741	L. Misceláneos	Polen húmedo	1	36,3		d				5,9	0,2	b
	742	L. Misceláneos	Polen seco	1	39,7		d						
	746	N. Alimentos para regímenes especiales	Arequipe, con adición de sucralosa y polidextrosa	1							2,8		d
	774	P. Alimentos nativos	Cactus, tallo, pulpa	1				0,6		d			
	775	P. Alimentos nativos	Camu Camu, fruta, pulpa	3	2,6		c						
	778	P. Alimentos nativos	Cardón, fruta, asada	I	0,7		d						
C	782	P. Alimentos nativos	Cereza, japai, fruta	I	1,5		d						
	785	P. Alimentos nativos	Círuela joba, pulpa	I	8,0		d						
	789	P. Alimentos nativos	Cocona, fruta, pulpa	I	4,6	0,1	d*				2,8	0,1	d*
	791	P. Alimentos nativos	Concha caimán, fruta	I	6,6		d						
	793	P. Alimentos nativos	Copoazú, pulpa	I	2,8	0,1	a				2,1		c*
	801	P. Alimentos nativos	Emi, fruta	I	13,7		d						
	803	P. Alimentos nativos	Guamara, fruta, cocida	I	0,3		d						
P	804	P. Alimentos nativos	Guayaba de morrocoy, fruta	I	1,9		d						
	806	P. Alimentos nativos	Harina de mangle rojo	1				1,8		d			
	807	P. Alimentos nativos	Harina de platanito	I	0,7		d						
	809	P. Alimentos nativos	Harina de semillas de calabazo	I	2,0		d						
C	811	P. Alimentos nativos	Íguaraya, fruta, pulpa	10	14,2	0,4	b				8,3	0,4	b
	815	P. Alimentos nativos	Jovito, fruta	I	8,5		d						
	829	P. Alimentos nativos	Níspero del monte, fruta	1				8,6		d			
	831	P. Alimentos nativos	Pepinillo, fruta	1				0,9		d			
	833	P. Alimentos nativos	Piña india blanca	3	6,2	0,5	a				5,0	0,3	a
	835	P. Alimentos nativos	Pringamosa, tallo, pulpa	1				1,8		d			
R	838	P. Alimentos nativos	Siiria, fruta	1				15,0		d			
R	839	P. Alimentos nativos	Toco naranjito, fruta, pulpa	1				12,7		d			
R	840	P. Alimentos nativos	Toco negro, fruta, pulpa	1				9,7		d			
	868	R. Alimentos manufacturados	Carimañonas de yuca con queso, comercial	1	0,9	0,0	d						
T	877	R. Alimentos manufacturados	Harina de ahuyama	2	42,7		c						
T	878	R. Alimentos manufacturados	Harina de algarrobo	2	33,7	1,1	c						
	885	R. Alimentos manufacturados	Harina de la semilla del árbol de pan	I							3,1		c
B	892	R. Alimentos manufacturados	Jarabe de yacón	I							63,4	0,7	b
P	935	T. Leguminosas y derivados	Bebida de soya	I				0,0		c			
	944	T. Leguminosas y derivados	Frijol guandul	2	55,2		c						
P	964	T. Leguminosas y derivados	Soya	6	15,1	0,4	a						

C4 - CONTENIDO DE ALMIDÓN TOTAL DETERMINADO POR ANÁLISIS DIRECTO.

Código FAO	Código provisional	Grupo	NOMBRE	n	Almidón (g)		
					Valor medio	Desviación estándar	Calificación
A	16	A. Cereales y derivados	Avena nacional, crudo	2	55,7		c
	39	A. Cereales y derivados	Harina de arroz	3	71,4	2,9	a
	47	A. Cereales y derivados	Harina de trigo	3	69,8	1,0	a
	56	A. Cereales y derivados	Maíz amarillo, pulverizado	2	77,6	3,0	b
A	60	A. Cereales y derivados	Maíz común, desgranado	11	68,8	5,7	c*
	64	A. Cereales y derivados	Maíz opaco	12	66,9	2,1	c*
B	135	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	8	18,7	1,5	a
B	136	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arracacha blanca, cruda	8	20,9	3,9	a
B	137	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arracacha morada, cruda	8	19,8	2,5	a
P	158	B. Verduras, hortalizas y derivados	Chugua, pulpa sin cáscara	6	6,9	0,9	b
B	163	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cubio amarillo, crudo	3	9,6	1,1	b
B	164	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cubio blanco, crudo	3	3,3	0,2	b
B	165	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cubio, crudo	3	0,7		c
B	176	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ibia crema, sin cáscara	3	12,8	3,6	b
B	177	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ibia rosada, sin cáscara	3	14,1	1,8	b
B	184	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame espinoso, con cáscara, crudo	2	13,6	0,4	b
B	188	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame, sin cáscara, crudo	2	20,3	0,2	b
B	195	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa criolla, sin cáscara, cruda	10	13,7	0,9	b
B	195	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa criolla, sin cáscara, cruda	10	57,5	1,9	b
B	245	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca colorada	I	24,3		c
B	246	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca noli, cruda	I	22,8	0,1	c*
B	249	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca, cruda	3I	45,0	37,1	c*
C	269	C. Frutas y derivados	Banano común, maduro, pulpa	2	4,3		c
C	293	C. Frutas y derivados	Círcula, maduro, pulpa	3	3,4	0,1	b
C	298	C. Frutas y derivados	Curuba, maduro, pulpa	3	1,5		c
C	309	C. Frutas y derivados	Guayaba, maduro, pulpa	3	2,1		c
C	329	C. Frutas y derivados	Mango, maduro, pulpa	12	1,8	0,9	b
C	351	C. Frutas y derivados	Pitahaya amarilla, maduro, pulpa	3	0,1	0,0	b
F	597	F. Carnes y derivados	Salchicha	I	3,2	1,4	b
	610	F. Carnes y derivados	Salchichón	6	14,5	0,1	a*
L	696	K. Productos azucarados	Chocolate, aliñado	I	3,1		c
	753	N. Alimentos para regímenes especiales	Harina de panadería, libre de gluten	I	62,1		d
	852	R. Alimentos manufacturados	Almidón agrio de yuca	6	87,8	0,0	a*
	853	R. Alimentos manufacturados	Almidón de achira	5	75,1	4,0	c*
	871	R. Alimentos manufacturados	Fariña, harina de yuca	2	89,4	2,7	b
	877	R. Alimentos manufacturados	Harina de ahuyama	3	22,7	0,8	a
R	885	R. Alimentos manufacturados	Harina de la semilla del árbol de pan	I	38,5		c
R	887	R. Alimentos manufacturados	Harina de papa criolla, sin cáscara	I	86,6	5,1	c*
	888	R. Alimentos manufacturados	Harina de plátano	3	69,6	1,2	a
	890	R. Alimentos manufacturados	Harina de quínoa	3	77,3	0,3	a

C5 - CONTENIDO DE AMILOPECTINA Y AMILOSA DETERMINADO POR ANÁLISIS DIRECTO.

Código FAO	Código provisional	Grupo	NOMBRE	n	Amilopectina (g)			Amilosa (g)		
					Valor medio	Desviación estándar	Calificación	Valor medio	Desviación estándar	Calificación
B	135	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	8	1,5	0,1	b	1,5	0,1	b
B	136	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arracacha blanca, cruda	8	3,9	0,7	b	3,9	0,7	b
B	137	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arracacha morada, cruda	8	3,7	0,5	b	3,7	0,5	b
B	245	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca colorada	I				15,2		c
B	246	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca noli, cruda	I				16,0	1,1	c*
B	249	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca, cruda	I				15,2		c

C6 - CONTENIDO DE FIBRA DIETARIA TOTAL, FIBRA INSOLUBLE Y FIBRA SOLUBLE.

Código FAO	Código provisional	Grupo	NOMBRE	n	Fibra insoluble (g)			Fibra soluble (g)			Fibra dietaria total (g), determinada por gravimetría o método A.O.A.C. para fibra alimentaria total		
					Valor medio	Desviación estándar	Calificación	Valor medio	Desviación estándar	Calificación	Valor medio	Desviación estándar	Calificación
	190	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa común, con cáscara, cocida	2	1,8	0,2	a	0,7	0,5	a	2,3	0,0	a
	193	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa criolla, con cáscara, cocida	11	2,3	0,2	a*	0,7	0,1	a*	3,0	0,1	a*
	262	C. Frutas y derivados	Asai, pulpa, deshidratado	5	1,1	0,7	a	0,1	0,0	a	1,1	0,8	a
	263	C. Frutas y derivados	Asai, pulpa, liofilizado	5	21,0	0,1	a	1,3	0,1	a	22,3	0,1	a
	741	L. Misceláneos	Polen húmedo	1	8,0		d	1,9		d	9,9		d
	742	L. Misceláneos	Polen seco	1	13,1		d	1,3		d	14,4		d
	788	P. Alimentos nativos	Cocona, fruta, epidermis	2	5,2		b	1,5		b	6,7		b
	789	P. Alimentos nativos	Cocona, fruta, pulpa	2	1,3		b	0,3		b	1,5		b
	790	P. Alimentos nativos	Cocona, fruta, semilla	2	13,7		b	2,3		b	16,0		b

C7 - CONTENIDO DE PECTINA DETERMINADO POR MÉTODO DIRECTO.

Código FAO	Código provisional	Grupo	NOMBRE	n	Pectina (g)		
					Valor medio	Desviación estándar	Calificación
C	256	C. Frutas y derivados	Anón amazónico, maduro, pulpa	3	1,5	0,0	a
	259	C. Frutas y derivados	Arazá, pulpa	6	1,5	0,4	a*
C	272	C. Frutas y derivados	Borojó, maduro, pulpa	3	4,5	0,7	a
C	288	C. Frutas y derivados	Chontaduro amazónico, pulpa	20	0,6	0,1	a
C	292	C. Frutas y derivados	Citrón, pulpa	I	1,4		c
C	298	C. Frutas y derivados	Curuba, maduro, pulpa	3	0,4		c
C	301	C. Frutas y derivados	Feijoa, maduro, fruto entero	I	0,7		c
C	302	C. Frutas y derivados	Fresa, maduro, fruto entero	4	2,2	0,4	a
C	307	C. Frutas y derivados	Guanábana, pulpa	3	3,3		a
C	320	C. Frutas y derivados	Limón, pulpa	3	9,3	0,2	a
C	321	C. Frutas y derivados	Lulo, maduro, pulpa	7	1,0	0,5	b
C	327	C. Frutas y derivados	Mandarina, zumo	7	3,1	0,3	c
C	329	C. Frutas y derivados	Mango, maduro, pulpa	4	8,2	1,0	a
C	330	C. Frutas y derivados	Mangosán, maduro, fruta entero	25	0,6	0,0	a
C	331	C. Frutas y derivados	Mangostino, maduro, pulpa	1	0,1		c
C	333	C. Frutas y derivados	Maracuyá, maduro, pulpa	4	1,7	0,4	a
C	334	C. Frutas y derivados	Marañón, maduro, sin almendra	3	1,4	0,0	a
C	339	C. Frutas y derivados	Mora de castilla, pulpa	3	1,6	0,1	b
C	340	C. Frutas y derivados	Naranja, zumo	7	4,6	0,4	b
C	343	C. Frutas y derivados	Papaya, maduro, pulpa	I	1,0		c
C	344	C. Frutas y derivados	Papaya, pintón, pulpa	4	9,0	0,2	a
C	357	C. Frutas y derivados	Tomate de árbol amarillo, maduro, pulpa	I	1,2		c
C	360	C. Frutas y derivados	Toronja, pulpa	4	2,7	1,0	a
C	363	C. Frutas y derivados	Uva camarona, pulpa	3	0,1	0,0	b
C	789	P. Alimentos nativos	Cocona, fruta, pulpa	I	0,5	0,3	d*
C	793	P. Alimentos nativos	Copoazú, pulpa	3	2,2	0,6	a
P	811	P. Alimentos nativos	Iguaraya, fruta, pulpa	19	3,1	1,0	b

C8 - CONTENIDO DE FIBRA CRUDA DE ALGUNOS ALIMENTOS PARA CÁLCULO DE LA COMPOSICIÓN PROXIMAL.

Código FAO	Código provisional	Grupo	NOMBRE	n	Fibra bruta (g)		
					Valor medio	Desviación estándar	Calificación
A9	1	A. Cereales y derivados	Almójabana, bogotana	6	0,5		c
A10	2	A. Cereales y derivados	Almójabana, vallecaucana	6	0,5		c
A22	3	A. Cereales y derivados	Arepa de maíz amarillo, asado	I	0,3		d
A28	4	A. Cereales y derivados	Arepa de maíz blanco trillado, asado	12	0,5		c*
A25	9	A. Cereales y derivados	Arepa, frita	I	0,5		d
A4	11	A. Cereales y derivados	Arroz blanco, crudo	22	0,3		d
A61	12	A. Cereales y derivados	Arroz integral, crudo	I	0,8		d
A90	15	A. Cereales y derivados	Avena importada, crudo	6	1,6		c
A	17	A. Cereales y derivados	Avena nacional, crudo, molida	6	1,7		c
A129	20	A. Cereales y derivados	Cebada perlada	6	1,0		c
A154	24	A. Cereales y derivados	Cuchuco de cebada, triturado	I	1,0		d
A155	25	A. Cereales y derivados	Cuchuco de trigo, triturado	I	2,5		d
	29	A. Cereales y derivados	Galleta, con sustitución de harina de trigo por harina de quinua	9	0,1		a*
	30	A. Cereales y derivados	Galleta, cracker	2	0,2	0,0	b
	34	A. Cereales y derivados	Galleta, dulce, con relleno	2	0,2	0,0	b
	35	A. Cereales y derivados	Galleta, dulce, wafer	2	0,2	0,0	b
	36	A. Cereales y derivados	Galletas, con sustitución de trigo por harina de semillas de guayaba	2	6,7		d*
	38	A. Cereales y derivados	Galletas, de harina de trigo y fécula de maíz	3	0,2		a
	38	A. Cereales y derivados	Galletas, de harina de trigo y fécula de maíz	9	0,3	0,1	a*
A240	40	A. Cereales y derivados	Harina de centeno de primera	6	0,9		c
C526	41	A. Cereales y derivados	Harina de centeno de tercera	6	4,1		c
A244	42	A. Cereales y derivados	Harina de maíz amarillo, grano trillado	9	7,7	5,8	b*
A251	44	A. Cereales y derivados	Harina de maíz, extra cruda	I	1,6		d
A	45	A. Cereales y derivados	Harina de maíz, extra tostada	2	1,9		b
A232	46	A. Cereales y derivados	Harina de pulimento de arroz	6	6,0		c
	47	A. Cereales y derivados	Harina de trigo	5	0,6	1,1	c*
A274	48	A. Cereales y derivados	Harina de trigo, de primera	6	0,5		c
A275	49	A. Cereales y derivados	Harina de trigo, de segunda	6	1,3		c
A276	50	A. Cereales y derivados	Harina de trigo, de tercera	6	3,6		c
	53	A. Cereales y derivados	Harina de trigo, para panificación	3	0,4	0,1	a
A238	54	A. Cereales y derivados	Hojaldre, horneado	I	0,2		d
A292	58	A. Cereales y derivados	Maíz blanco	6	1,9		c
A23	59	A. Cereales y derivados	Maíz blanco, trillado	I	0,5		d
A31	61	A. Cereales y derivados	Maíz maravilla	I	0,7		d
A21	62	A. Cereales y derivados	Maíz mijo	6	3,4		c
A65	65	A. Cereales y derivados	Maíz opaco, amarillo	I	1,4		d
A66	66	A. Cereales y derivados	Maíz pira	6	2,0		c
A77	67	A. Cereales y derivados	Maíz porva	I	2,1		d
A402	69	A. Cereales y derivados	Masa de maíz	I	0,3		d
A451	70	A. Cereales y derivados	Mogolla	I	3,5		d
A403	70	A. Cereales y derivados	Mogolla	6	1,0		c
A	72	A. Cereales y derivados	Mojicón	I	0,6		d
A424	74	A. Cereales y derivados	Pan blanco	6	0,6		c
A428	76	A. Cereales y derivados	Pan de centeno	6	2,0		c

ANEXO A. Tabla de contenido de carbohidratos

Código FAO	Código provisional	Grupo	NOMBRE	n	Fibra bruta (g)		
					Valor medio	Desviación estándar	Calificación
A432	77	A. Cereales y derivados	Pan de dulce	I	1,4		d
A434	79	A. Cereales y derivados	Pan de queso	I	0,8		d
	80	A. Cereales y derivados	Pan de sal	I	1,7		d
A444	81	A. Cereales y derivados	Pan elaborado con harina de trigo y harina quinua	2	1,1	0,1	d*
	84	A. Cereales y derivados	Pan integral	6	1,7		c
	87	A. Cereales y derivados	Pan, con harina de quinua	3	0,5	0,1	a
	88	A. Cereales y derivados	Pan, con harinas de trigo y quinua, con masa ácida de quinua y cultivo iniciador	18	0,5	0,0	a*
A417	89	A. Cereales y derivados	Pan, con sustitución de harina de trigo por harina de quinua	9	0,1	0,0	a*
	90	A. Cereales y derivados	Pandebono	I	0,9		d
A483	92	A. Cereales y derivados	Pasta alimenticia de semolina	I	1,0	0,1	a*
	93	A. Cereales y derivados	Pasta alimenticia enriquecida	6	0,3		c
	98	A. Cereales y derivados	Pasta mezcla de cereales (sémola de trigo, harina de quinua), almidón de maíz pregelatinizado, cruda	I	0,9	0,1	a*
A505	99	A. Cereales y derivados	Pasta mezcla de cereales (sémola de trigo, harina de quinua) y carboximetil celulosa, cruda	I	1,0	0,2	a*
A522	104	A. Cereales y derivados	Quinua	I	2,1		d
A524	105	A. Cereales y derivados	Roscas de cuajada y maíz	I	1,4		d
A523	106	A. Cereales y derivados	Roscas de maíz	I	0,9		d
A536	107	A. Cereales y derivados	Roscas de trigo	I	0,5		d
A537	110	A. Cereales y derivados	Semolina	6	0,4		c
	111	A. Cereales y derivados	Semolina enriquecida	6	0,4		c
	112	A. Cereales y derivados	Torta, con harina de trigo	1	0,1		d
A	113	A. Cereales y derivados	Torta, con harinas de arracacha y trigo	2	0,9	0,1	d*
B20	114	A. Cereales y derivados	Tostada	I	0,8		d
B23	120	B. Verduras, hortalizas y derivados	Aceitunas, encurtido	I	1,7		d
B30	121	B. Verduras, hortalizas y derivados	Acelga, tallos, cruda	6	0,9		c
B33	122	B. Verduras, hortalizas y derivados	Acelgas, hojas, cruda	6	1,0		d
B	123	B. Verduras, hortalizas y derivados	Achira, raíz, cruda	I	0,5		d
B52	124	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ahuyama C. máxima, sin cáscara, cruda	6	1,1		c
B59	127	B. Verduras, hortalizas y derivados	AjÍ chivato, pulpa	6	9,8		c
B66	128	B. Verduras, hortalizas y derivados	AjÍ pimiento rojo	6	4,2		c
B76	129	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ajo	6	0,7		c
B79	130	B. Verduras, hortalizas y derivados	Alcachofas, cruda	6	3,0		c
B104	131	B. Verduras, hortalizas y derivados	Alcaparras, encurtido	I	1,2		d
B	134	B. Verduras, hortalizas y derivados	Apio, tallo, crudo	6	0,9		c
B	135	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	22	2,8	0,1	d*
B125	138	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arveja verde, cocida	I	5,5		d
B364	139	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arveja verde, cruda	I	3,0		d
B167	140	B. Verduras, hortalizas y derivados	Balú, crudo	6	1,0		c
B	141	B. Verduras, hortalizas y derivados	Batata, sin cáscara, crudo	6	1,0		c
B169	142	B. Verduras, hortalizas y derivados	Berenjena, cocida	I	2,5		d
B177	143	B. Verduras, hortalizas y derivados	Berenjena, sin cáscara, crudo	6	2,0		c
B187	144	B. Verduras, hortalizas y derivados	Berro, hojas, crudo	6	0,5		c
B221	146	B. Verduras, hortalizas y derivados	Brócoli, crudo	6	1,9		c
B254	147	B. Verduras, hortalizas y derivados	Calabaza, sin cáscara, cruda	6	0,4		c
B	149	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cardos, crudo	6	1,0		c
	150	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla cabezona	6	1,2		c

Código FAO	Código provisional	Grupo	NOMBRE	n	Fibra bruta (g)		
					Valor medio	Desviación estándar	Calificación
B270	151	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla junca, deshidratada	1	18,3		c
B	152	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla junca, hojas	6	1,7		c
	153	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla junca, tallos	6	1,3		c
	154	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla puerro, tallo	6	1,4		c
B	158	B. Verduras, hortalizas y derivados	Chugua, pulpa sin cáscara	6	0,3		c
B320	159	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cilantro, hojas	6	2,1		c
	160	B. Verduras, hortalizas y derivados	Coliflor, cocido	I	2,7		d
B	161	B. Verduras, hortalizas y derivados	Coliflor, crudo	6	1,4		c
B	162	B. Verduras, hortalizas y derivados	Colinabo, sin cáscara, crudo	6	1,0		c
B	167	B. Verduras, hortalizas y derivados	Espárrago, cocido	I	1,6		d
B448	168	B. Verduras, hortalizas y derivados	Espárrago, crudo	I	2,1		d
B575	169	B. Verduras, hortalizas y derivados	Espinaca, cocida	I	2,4		d
B576	170	B. Verduras, hortalizas y derivados	Espinaca, cruda	6	1,1		c
B930	171	B. Verduras, hortalizas y derivados	Guascas, hojas	6	1,3		c
B	173	B. Verduras, hortalizas y derivados	Guisantes	6	1,5		c
B665	175	B. Verduras, hortalizas y derivados	Habichuela, cruda	6	1,6		c
B692	176	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ibia crema, sin cáscara	3	1,9		b
B698	178	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ibia, con cáscara	6	0,7		c
B794	179	B. Verduras, hortalizas y derivados	Lechuga común	6	0,9		c
B803	180	B. Verduras, hortalizas y derivados	Lechuga romana	6	1,0		c
	181	B. Verduras, hortalizas y derivados	Nabo, crudo	6	0,9		c
B	182	B. Verduras, hortalizas y derivados	Nacuma	6	1,0		c
B825	186	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame, con cáscara, crudo	I	5,1	1,2	a
B845	187	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame, sin cáscara, cocido	I	3,9		d
B844	189	B. Verduras, hortalizas y derivados	Palmito, tallo, crudo	6	1,4		c
	191	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa común, con cáscara, cruda	6	1,0		c
	192	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa común, sin cáscara, cruda	6	0,5		c
	194	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa criolla, con cáscara, cruda	34	1,6	0,0	b
	197	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa ICA Huila, con cáscara, cruda	3	1,6	0,1	b
B	198	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa ICA única, con cáscara, cruda	3	1,5	0,2	b
B871	200	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa pastusa, con cáscara, cruda	11	1,5	0,0	a*
	202	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa pastusa, sin cáscara, cruda	24	2,2	0,7	a
B880	203	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa rizoma, sin cáscara, cruda	I	0,7		d
	208	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa tuquerreña, con cáscara, cruda	3	1,6	0,1	b
	209	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pepino cohombro, sin cáscara	6	0,5		c
	211	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pepino dulce, pintón	I	0,3		d
	212	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pepino dulce, verde	I	0,4		d
B919	213	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pepino, crudo	3	3,6		b
B319	214	B. Verduras, hortalizas y derivados	Perejil	I	1,4	0,4	a*
B143	216	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pimentón verde	6	1,0		c
B	219	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano colí, crudo	6	0,4		c
B	222	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano espermó, crudo	6	1,0		c
B780	225	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón, maduro, crudo	16	0,6		c
C490	228	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón, verde, crudo	16	0,5		c
	229	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano maritú, maduro, crudo	6	1,0		c
B963	230	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano popocho, verde, crudo	6	1,1		c
B976	231	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano verde, crudo	I	0,3		c
B999	232	B. Verduras, hortalizas y derivados	Rábano rojo, con cáscara	6	0,7		c
B	234	B. Verduras, hortalizas y derivados	Remolacha, sin cáscara, cruda	6	0,8		c
B	235	B. Verduras, hortalizas y derivados	Repollitas de Bruselas	6	1,7		c

ANEXO A. Tabla de contenido de carbohidratos

Código FAO	Código provisional	Grupo	NOMBRE	n	Fibra bruta (g)		
					Valor medio	Desviación estándar	Calificación
	236	B. Verduras, hortalizas y derivados	Repollo morado, cocido	I	2,0		d
B1011	237	B. Verduras, hortalizas y derivados	Repollo morado, crudo	I	2,0		d
B305	238	B. Verduras, hortalizas y derivados	Repollo, hojas frescas	I	1,5		d
B	239	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ruibarbo, tallo	6	0,7		c
B1047	241	B. Verduras, hortalizas y derivados	Tallos o col	6	1,3		c
B	243	B. Verduras, hortalizas y derivados	Tomate Chonto, pulpa, escaldado	6	0,6		c
B1125	244	B. Verduras, hortalizas y derivados	Tomate, pulpa	I	0,8		d
	250	B. Verduras, hortalizas y derivados	Zanahoria, cocida	I	3,3		d
C27	251	B. Verduras, hortalizas y derivados	Zanahoria, cruda	6	1,1		c
	252	C. Frutas y derivados	Aguacate hass, maduro, pulpa	6	7,9	8,7	a*
	257	C. Frutas y derivados	Anón, maduro, pulpa sin semillas	6	1,6		c
	258	C. Frutas y derivados	Arazá, corteza	I	1,3	0,1	d*
	259	C. Frutas y derivados	Arazá, pulpa	I	0,9	0,2	d*
	262	C. Frutas y derivados	Asai, pulpa, deshidratado	5	1,1	0,8	a
	263	C. Frutas y derivados	Asai, pulpa, liofilizado	5	22,3	0,1	a
	264	C. Frutas y derivados	Babaco, maduro, pulpa	1	1,3		d
C50	265	C. Frutas y derivados	Babaco, pintón, pulpa	1	1,5		d
C52	266	C. Frutas y derivados	Babaco, verde, pulpa	1	1,2		d
C53	268	C. Frutas y derivados	Banano bocadillo, pulpa	9	1,5		c
	270	C. Frutas y derivados	Banano manzano, maduro, pulpa	6	1,1		c
C61	271	C. Frutas y derivados	Banano pacífico, maduro, pulpa	6	1,2		c
C62	272	C. Frutas y derivados	Borojó, maduro, pulpa	I	1,2		d
C68	273	C. Frutas y derivados	Breva madura, fruto entero, cruda	6	1,4		c
	274	C. Frutas y derivados	Breva verde, fruto entero, cruda	6	2,5		c
	275	C. Frutas y derivados	Cacao, tostado, molido	8	4,3		b
	276	C. Frutas y derivados	Caimo morado, maduro, pulpa	6	1,0		c
C86	278	C. Frutas y derivados	Carambolo, pulpa, maduro	I	1,5		d
	279	C. Frutas y derivados	Carambolo, pulpa, pintón	I	1,9		d
C118	280	C. Frutas y derivados	Carambolo, pulpa, verde	I	1,5		d
C123	284	C. Frutas y derivados	Cereza, maduro, pulpa	6	0,9		c
C126	285	C. Frutas y derivados	Chamba, pulpa	1	0,3		d
C88	286	C. Frutas y derivados	Champa, maduro, pulpa	6	4,0		c
C96	287	C. Frutas y derivados	Chirimoya, maduro, pulpa	I	1,0	0,1	b*
C115	290	C. Frutas y derivados	Chontaduro, pulpa, escaldado	6	1,4		c
C129	291	C. Frutas y derivados	Chupa, maduro, pulpa	6	1,5		c
	292	C. Frutas y derivados	Citrón, pulpa	6	1,8		c
C149	294	C. Frutas y derivados	Círuelo, maduro, pulpa	6	0,5		d
	298	C. Frutas y derivados	Curuba, maduro, pulpa	12	0,8		a*
	299	C. Frutas y derivados	Dátil, maduro, fruto entero	I	3,5		d
C181	301	C. Frutas y derivados	Feijoa, maduro, fruto entero	5	10,8		a
	302	C. Frutas y derivados	Fresa, maduro, fruto entero	6	1,4		c
	304	C. Frutas y derivados	Granada, maduro, pulpa	6	2,7		c
C	305	C. Frutas y derivados	Granadilla, madura, pulpa	6	0,3		c
	306	C. Frutas y derivados	Guama, maduro, pulpa	6	1,1		c
	307	C. Frutas y derivados	Guanábana, pulpa	1	0,9		d
	308	C. Frutas y derivados	Guanábana, pulpa, con maltodextrina	1	0,8		d
	309	C. Frutas y derivados	Guayaba, maduro, pulpa	16	2,8	0,0	b*
	311	C. Frutas y derivados	Gulupa, maduro, pulpa	6	0,3	0,2	a*
	312	C. Frutas y derivados	Gulupa, pintón, pulpa	3	0,1	0,0	a
C214	313	C. Frutas y derivados	Gulupa, verde, pulpa	3	0,1	0,0	a

Código FAO	Código provisional	Grupo	NOMBRE	n	Fibra bruta (g)		
					Valor medio	Desviación estándar	Calificación
C	314	C. Frutas y derivados	Higo, maduro	I	0,5	0,0	d*
C239	315	C. Frutas y derivados	Higo, pintón	1	3,1		d
	316	C. Frutas y derivados	Higo, verde	1	3,9		d
C261	317	C. Frutas y derivados	Icaco, maduro, pulpa	6	0,7		c
C277	318	C. Frutas y derivados	Kiwi, maduro, pulpa	I	3,4		d
C280	319	C. Frutas y derivados	Lima, maduro, pulpa	6	0,6		c
C298	321	C. Frutas y derivados	Lulo, maduro, pulpa	13	1,5	0,2	a
	324	C. Frutas y derivados	Madroño, maduro, pulpa	6	1,0		c
C306	325	C. Frutas y derivados	Mamey, maduro, pulpa	6	1,0		c
C332	326	C. Frutas y derivados	Mamoncillo, maduro, pulpa	6	2,0		c
	329	C. Frutas y derivados	Mango, maduro, pulpa	6	2,6		c
	331	C. Frutas y derivados	Mangostino, maduro, pulpa	I	0,4		d
C512	332	C. Frutas y derivados	Manzana, maduro, pulpa	6	1,5		c
C	334	C. Frutas y derivados	Marañón, maduro, sin almendra	6	2,5		c
C498	341	C. Frutas y derivados	Noni, pulpa	1	0,8		d
C524	345	C. Frutas y derivados	Papayuela, maduro, pulpa	6	1,2		c
	346	C. Frutas y derivados	Patilla, maduro, pulpa	6	0,5		c
	350	C. Frutas y derivados	Pistacho, tostado	I	10,3		d
C532	354	C. Frutas y derivados	Pomarrosa, maduro, pulpa	6	1,3		d
C546	355	C. Frutas y derivados	Tamarindo, maduro, pulpa	6	11,9		c
	356	C. Frutas y derivados	Táparo, nuez	6	3,0		c
	357	C. Frutas y derivados	Tomate de árbol amarillo, maduro, pulpa	7	1,1		d
C562	358	C. Frutas y derivados	Tomate de árbol rojo, maduro, pulpa	4	2,2	0,7	c*
C	360	C. Frutas y derivados	Toronja, pulpa	6	0,9		c
	361	C. Frutas y derivados	Uchuva, maduro	40	5,4	5,6	b*
	362	C. Frutas y derivados	Uva blanca, maduro, pulpa	6	0,5		c
	365	C. Frutas y derivados	Uva pasa, deshidratada	I	4,0		d
	655	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Café tostado, infusión al 6%, sin azúcar	6	0,0		c
	697	K. Productos azucarados	Chocolate, bolas, con panela	I	1,7		d
	699	K. Productos azucarados	Chocolate, con azúcar y leche	I	1,1		d
	701	K. Productos azucarados	Chucula	I	1,1		d
	702	K. Productos azucarados	Cocadas de panela	I	0,5		d
	714	K. Productos azucarados	Melaza	6	0,6		c
	716	K. Productos azucarados	Mermelada	6	0,6		c
	720	K. Productos azucarados	Miel de caña de azúcar	6	0,5		c
B428	731	L. Misceláneos	Chocolate, amargo	3	1,3		b
	738	L. Misceláneos	Levadura prensada	6	0,3		c
	744	L. Misceláneos	Té, hojas	6	6,0		c
	788	P. Alimentos nativos	Cocona, fruta, epidermis	2	6,7		b
C388	790	P. Alimentos nativos	Cocona, fruta, semilla	2	16,0		b
	793	P. Alimentos nativos	Copoazú, pulpa	I	9,0	9,9	d*
	828	P. Alimentos nativos	Níspero del Japón, maduro, pulpa	6	1,1		c
	830	P. Alimentos nativos	Nuez caldereña, molida	I	2,9	0,0	a
C554	833	P. Alimentos nativos	Piña india blanca	I	0,5		d
C578	834	P. Alimentos nativos	Piña uva hartón	I	0,5		d
C577	843	P. Alimentos nativos	Tuna, madura, fruta, pulpa	6	0,5		c
	844	P. Alimentos nativos	Umuy, almendra	I	1,3		d
	849	P. Alimentos nativos	Yaca, fruta, pulpa	I	2,0		d
	850	P. Alimentos nativos	Yaca, fruta, semilla	I	2,1		d
	902	S. Alimentos preparados	Bollo de mazorca	I	0,5		d

ANEXO A. Tabla de contenido de carbohidratos

Código FAO	Código provisional	Grupo	NOMBRE	n	Fibra bruta (g)		
					Valor medio	Desviación estándar	Calificación
	903	S. Alimentos preparados	Bollo de plátano	I	0,3		d
	904	S. Alimentos preparados	Bollo de yuca	I	0,5		d
	905	S. Alimentos preparados	Bollo limpio	I	0,6		d
	907	S. Alimentos preparados	Chili con carne	I	0,5		d
	910	S. Alimentos preparados	Empanada de guiso	I	0,4		d
	911	S. Alimentos preparados	Empanada de pipián	I	1,6		d
	912	S. Alimentos preparados	Envuelto de colada	I	0,2		d
	913	S. Alimentos preparados	Envuelto de maduro	I	0,3		d
	914	S. Alimentos preparados	Envuelto de mute	I	0,6		d
	917	S. Alimentos preparados	Gelatina, preparada	6	0,0		c
	925	S. Alimentos preparados	Sancocho	I	0,2		d
	926	S. Alimentos preparados	Sopa de arroz	I	0,3		d
	927	S. Alimentos preparados	Sopa de tortillas	I	0,1		d
	928	S. Alimentos preparados	Tamal de maíz	I	0,7		d
B123	929	S. Alimentos preparados	Tamal de maíz pilado	I	0,8		d
	930	S. Alimentos preparados	Tamal de maíz y guiso	I	0,6		d
B505	931	S. Alimentos preparados	Tamal de pipián	I	0,5		d
	933	T. Leguminosas y derivados	Arveja seca	6	6,5		c
	937	T. Leguminosas y derivados	Frijol blanco	>6	4,2		d*
	938	T. Leguminosas y derivados	Frijol cabecita negra	I	3,9		d
	940	T. Leguminosas y derivados	Frijol caraota	I	2,8		d
	941	T. Leguminosas y derivados	Frijol cargamanto	I	6,0		d
	942	T. Leguminosas y derivados	Frijol cargamanto rosado	I	4,7		d
	944	T. Leguminosas y derivados	Frijol guandul	8	7,8		c
	946	T. Leguminosas y derivados	Frijol mima	I	7,5		d
B553	947	T. Leguminosas y derivados	Frijol radical	I	5,2		d
	948	T. Leguminosas y derivados	Frijol rojo	6	5,0		c
	949	T. Leguminosas y derivados	Frijol sangretoro	I	5,4		d
B578	950	T. Leguminosas y derivados	Frijol verde	6	1,8		c
	952	T. Leguminosas y derivados	Garbanzo	6	3,4		c
	954	T. Leguminosas y derivados	Haba seca	6	8,4		c
A52	955	T. Leguminosas y derivados	Haba verde	I	4,5		d
A53	958	T. Leguminosas y derivados	Lenteja	6	4,4		c
C64	959	T. Leguminosas y derivados	Lenteja real	I	1,2		d

ANEXO B.

Parte comestible



Dado que la presente versión no contiene la proporción de la PARTE COMESTIBLE de los alimentos, a continuación se registran los valores provenientes de la versión 2000 de la Tabla de composición de alimentos colombianos. Estas cifras representan el porcentaje del peso total del alimento, tal como se compra en el mercado, que se utiliza generalmente en la preparación del alimento para su consumo. Estas cifras se obtienen descartando los desechos corrientes como huesos, semillas, cáscaras, y otros. En algunos alimentos, se descartan también porciones que pueden comerse pero que, como regla general, se desechan, como las cáscaras de papas y las hojas exteriores de algunos vegetales como repollo y lechuga. En general, los datos de partes útiles comestibles han sido obtenidos de alimentos en buenas condiciones y no son aplicables a aquellos excesivamente magullados, atacados por insectos o en principio de descomposición, ni tampoco se aplican a aquellos que han sido pelados o mondados en una forma excesiva. En otras palabras, no se incluyen aquí los desperdicios o despilfarros de cocina o mesa. En aquellos alimentos en donde la interpretación de parte comestible podría ser dudosa, se hacen las aclaraciones necesarias.

Código FAO	Código provisional	Grupo	Nombre	Parte comestible	%
A 9	1	A. Cereales y derivados	Almojábana, bogotana	Entero	100
A 10	2	A. Cereales y derivados	Almojábana, vallecaucana	Entero	100
A 22	3	A. Cereales y derivados	Arepa de maíz amarillo, asado	Entero	100
A 28	4	A. Cereales y derivados	Arepa de maíz blanco trillado, asado	Entero	100
A	5	A. Cereales y derivados	Arepa de maíz blanco, con sal	Entero	100
A	6	A. Cereales y derivados	Arepa de maíz blanco, sin sal	Entero	100
A	7	A. Cereales y derivados	Arepa de maíz, asado	Entero	100
A	8	A. Cereales y derivados	Arepa, con queso	Entero	100
A 25	9	A. Cereales y derivados	Arepa, frita	Entero	100
	10	A. Cereales y derivados	Arroz blanco, cocido	Grano	100
A	11	A. Cereales y derivados	Arroz blanco, crudo	Grano	100
A 61	12	A. Cereales y derivados	Arroz integral, crudo	Grano entero	100
A	13	A. Cereales y derivados	Arroz, de primera calidad, crudo	Grano	100
A	14	A. Cereales y derivados	Avena en hojuelas	Hojuelas	100
A 90	15	A. Cereales y derivados	Avena importada, crudo	Grano	100
	16	A. Cereales y derivados	Avena nacional, crudo	Grano	100
A	17	A. Cereales y derivados	Avena nacional, crudo, molida	Grano molido	100
A	18	A. Cereales y derivados	Brownie cubierto con chocolate	Entero	100
A	19	A. Cereales y derivados	Brownie, con cubierta de chocolate, relleno de arequipe	Entero	100
A 129	20	A. Cereales y derivados	Cebada perlada	Grano entero	100
A	21	A. Cereales y derivados	Cebada, molida	Grano molido	100
A 152	22	A. Cereales y derivados	Claro de maíz, cocido		100
A	23	A. Cereales y derivados	Croissant, horneado	Entero	100
A 154	24	A. Cereales y derivados	Cuchuco de cebada, triturado	Grano entero	100
A 155	25	A. Cereales y derivados	Cuchuco de trigo, triturado	Grano entero	100
A	26	A. Cereales y derivados	Fécula de maíz, precocido, secado	Almidón	100
A	27	A. Cereales y derivados	Galleta	Entero	100
A	28	A. Cereales y derivados	Galleta, con harina de guayaba	Entero	100
	29	A. Cereales y derivados	Galleta, con sustitución de harina de trigo por harina de quinua	Entero	100
	30	A. Cereales y derivados	Galleta, cracker	Entero	100
	31	A. Cereales y derivados	Galleta, de harina de trigo, fecula de maíz y quinua	Entero	100

ANEXO B. Parte comestible

Código FAO	Código provisional	Grupo	Nombre	Parte comestible	%
A	32	A. Cereales y derivados	Galleta, de soda	Entero	100
A	33	A. Cereales y derivados	Galleta, dulce	Entero	100
A	34	A. Cereales y derivados	Galleta, dulce, con relleno	Entero	100
A	35	A. Cereales y derivados	Galleta, dulce, wafer	Entero	100
	36	A. Cereales y derivados	Galletas, con sustitución de trigo por harina de semillas de guayaba	Entero	100
	37	A. Cereales y derivados	Galletas, de harina de trigo	Entero	100
	38	A. Cereales y derivados	Galletas, de harina de trigo y fécula de maíz	Entero	100
	39	A. Cereales y derivados	Harina de arroz	Grano	100
A 240	40	A. Cereales y derivados	Harina de centeno de primera	Grano	100
	41	A. Cereales y derivados	Harina de centeno de tercera	Grano	100
A 244	42	A. Cereales y derivados	Harina de maíz amarillo, grano trillado	Grano	100
A 248	43	A. Cereales y derivados	Harina de maíz blanco, grano trillado	Grano	100
A 251	44	A. Cereales y derivados	Harina de maíz, extra cruda	Endospermo	100
A	45	A. Cereales y derivados	Harina de maíz, extra tostada	Grano	100
A 232	46	A. Cereales y derivados	Harina de pulimento de arroz	Grano	100
	47	A. Cereales y derivados	Harina de trigo	Grano	100
A 274	48	A. Cereales y derivados	Harina de trigo, de primera	Grano	100
A 275	49	A. Cereales y derivados	Harina de trigo, de segunda	Grano	100
A 276	50	A. Cereales y derivados	Harina de trigo, de tercera	Grano	100
A	51	A. Cereales y derivados	Harina de trigo, importado	Grano	100
A	52	A. Cereales y derivados	Harina de trigo, integral	Grano	100
	53	A. Cereales y derivados	Harina de trigo, para panificación	Grano	100
A 292	54	A. Cereales y derivados	Hojaldre, horneado	Entero	100
B641	55	A. Cereales y derivados	Hojuelas de maíz	Hojuelas	100
A	56	A. Cereales y derivados	Maíz amarillo, pulverizado	Grano	100
A	57	A. Cereales y derivados	Maíz amarillo, trillado	Grano	100
A 323	58	A. Cereales y derivados	Maíz blanco	Grano	100
A 331	59	A. Cereales y derivados	Maíz blanco, trillado	Grano	100
A	60	A. Cereales y derivados	Maíz común, desgranado	Grano	100
A 343	61	A. Cereales y derivados	Maíz maravilla	Grano	100
A 353	62	A. Cereales y derivados	Maíz mijo	Grano	100
A 357	63	A. Cereales y derivados	Maíz mute, cocido	Grano	100
A	64	A. Cereales y derivados	Maíz opaco	Grano	100
A 321	65	A. Cereales y derivados	Maíz opaco, amarillo	Grano	100
A 365	66	A. Cereales y derivados	Maíz pira	Grano	100
A 366	67	A. Cereales y derivados	Maíz porva	Grano	100
A 343	68	A. Cereales y derivados	Maíz tierno	Grano	60
A 377	69	A. Cereales y derivados	Masa de maíz		100
A 402	70	A. Cereales y derivados	Mogolla	Entero	100
A 451	71	A. Cereales y derivados	Mogolla integral	Entero	100
A 403	72	A. Cereales y derivados	Mojicón	Entero	100
A	73	A. Cereales y derivados	Pan	Entero	100
A	74	A. Cereales y derivados	Pan blanco	Entero	100
	75	A. Cereales y derivados	Pan con harina de trigo y harina de quinua	Entero	100

Código FAO	Código provisional	Grupo	Nombre	Parte comestible	%
A 424	76	A. Cereales y derivados	Pan de centeno	Entero	100
A 428	77	A. Cereales y derivados	Pan de dulce	Entero	100
A	78	A. Cereales y derivados	Pan de leche	Entero	100
A 432	79	A. Cereales y derivados	Pan de queso	Entero	100
A 434	80	A. Cereales y derivados	Pan de sal	Entero	100
	81	A. Cereales y derivados	Pan elaborado con harina de trigo y harina quinua	Entero	100
A	82	A. Cereales y derivados	Pan francés	Entero	100
	83	A. Cereales y derivados	Pan harina de trigo	Entero	100
A 444	84	A. Cereales y derivados	Pan integral	Entero	100
A	85	A. Cereales y derivados	Pan molde	Entero	100
A	86	A. Cereales y derivados	Pan, con harina de guayaba, horneado	Entero	100
	87	A. Cereales y derivados	Pan, con harina de quinua	Entero	100
	88	A. Cereales y derivados	Pan, con harinas de trigo y quinua, con masa ácida de quinua y cultivo iniciador	Entero	100
	89	A. Cereales y derivados	Pan, con sustitución de harina de trigo por harina de quinua	Entero	100
A 417	90	A. Cereales y derivados	Pandebono	Entero	100
A	91	A. Cereales y derivados	Pasta alimenticia		100
A 482	92	A. Cereales y derivados	Pasta alimenticia de semolina		100
A 483	93	A. Cereales y derivados	Pasta alimenticia enriquecida		100
A	94	A. Cereales y derivados	Pasta alimenticia, cocido		100
A	95	A. Cereales y derivados	Pasta con huevo, cocido		100
	96	A. Cereales y derivados	Pasta cruda, con sémola de trigo y harina de quinua		100
A	97	A. Cereales y derivados	Pasta fina		100
	98	A. Cereales y derivados	Pasta mezcla de cereales (sémola de trigo, harina de quinua), almidón de maíz pregelatinizado, cruda		100
	99	A. Cereales y derivados	Pasta mezcla de cereales (sémola de trigo, harina de quinua) y carboximetil celulosa, cruda		100
A	100	A. Cereales y derivados	Ponque blanco, con cobertura de chocolate	Entero	100
A	101	A. Cereales y derivados	Ponque blanco, con crema blanca y cubierta de chocolate	Entero	100
A	102	A. Cereales y derivados	Ponque negro, con crema de chocolate y cubierto de chocolate blanco, con chips de chocolate	Entero	100
A	103	A. Cereales y derivados	Ponque, con uvas pasas	Entero	100
A 505	104	A. Cereales y derivados	Quinua		100
A 522	105	A. Cereales y derivados	Roscas de cuajada y maíz	Entero	100
A 524	106	A. Cereales y derivados	Roscas de maíz	Entero	100
A 523	107	A. Cereales y derivados	Roscas de trigo	Entero	100
A	108	A. Cereales y derivados	Roscón, con arequipe	Entero	100
A	109	A. Cereales y derivados	Roscón, con bocadillo	Entero	100
A 536	110	A. Cereales y derivados	Semolina	Grano	100
A 537	111	A. Cereales y derivados	Semolina enriquecida	Grano	100
	112	A. Cereales y derivados	Torta, con harina de trigo	Entero	100
	113	A. Cereales y derivados	Torta, con harinas de arracacha y trigo	Entero	100
A	114	A. Cereales y derivados	Tostada	Entero	100
A	115	A. Cereales y derivados	Trigo amazónico	Grano entero	100

ANEXO B. Parte comestible

Código FAO	Código provisional	Grupo	Nombre	Parte comestible	%
A 551	116	A. Cereales y derivados	Trigo blando	Grano entero	100
A	117	A. Cereales y derivados	Trigo, grano entero, molido	Grano entero	100
A	118	A. Cereales y derivados	Trigo, pulpa	Grano	100
	119	B. Verduras, hortalizas y derivados	Aceituna, pulpa	Fruto	100
B20	120	B. Verduras, hortalizas y derivados	Aceitunas, encurtido	Semilla	100
B23	121	B. Verduras, hortalizas y derivados	Acelga, tallos, cruda	Tallo, venas de las hojas	100
B30	122	B. Verduras, hortalizas y derivados	Acelgas, hojas, cruda	Hoja sin venas	85
B33	123	B. Verduras, hortalizas y derivados	Achira, raíz, cruda		
B	124	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ahuyama C. máxima, sin cáscara, cruda	Pulpa sin semillas	65
B	125	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ahuyama C. mixta, sin cáscara, cruda		
B	126	B. Verduras, hortalizas y derivados	Auyama, cocida	Pulpa	100
B52	127	B. Verduras, hortalizas y derivados	AjÍ chivato, pulpa	Bayas sin semillas	90
B59	128	B. Verduras, hortalizas y derivados	AjÍ pimiento rojo	Bayas sin semillas	90
B66	129	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ajo	Pulpa del diente	95
B76	130	B. Verduras, hortalizas y derivados	Alcachofas, cruda	insercion de las escamas	30
B79	131	B. Verduras, hortalizas y derivados	Alcaparras, encurtido	Encurtido	100
B	132	B. Verduras, hortalizas y derivados	Algarrobo, crudo		
B	133	B. Verduras, hortalizas y derivados	Amaranto, hojas, seco		
B104	134	B. Verduras, hortalizas y derivados	Apio, tallo, crudo	Tallo sin hojas	50
B	135	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	Raíces sin cáscara	80
B	136	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arracacha blanca, cruda	Raíces sin cáscara	85
B	137	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arracacha morada, cruda	Cabeza sin cáscara	80
B125	138	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arveja verde, cocida	Grano entero	100
B125	139	B. Verduras, hortalizas y derivados	Arveja verde, cruda	Grano entero	40
B364	140	B. Verduras, hortalizas y derivados	Balú, crudo	Semilla	100
B167	141	B. Verduras, hortalizas y derivados	Batata, sin cáscara, crudo	Tubérculo, sin cáscara	80
B	142	B. Verduras, hortalizas y derivados	Berenjena, cocida	Pulpa	100
B169	143	B. Verduras, hortalizas y derivados	Berenjena, sin cáscara, crudo	Pulpa sin cáscara	75
B177	144	B. Verduras, hortalizas y derivados	Berro, hojas, crudo	Hoja	90
B	145	B. Verduras, hortalizas y derivados	Bore, cormo, crudo	Tallo	80
B187	146	B. Verduras, hortalizas y derivados	Brócoli, crudo	Tallo y flor	40
B221	147	B. Verduras, hortalizas y derivados	Calabaza, sin cáscara, cruda	Fruto sin cáscara	90
B	148	B. Verduras, hortalizas y derivados	Candia, crudo		
B254	149	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cardos, crudo	Tallos y hojas	85
B	150	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla cabezona		
	151	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla junca, deshidratada		100
B270	152	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla junca, hojas	Hojas	45
B	153	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla junca, tallos	Tallo	40
B284	154	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla puerro, tallo	Tallo	95
B	155	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla, pasta, escaldada		100
B	156	B. Verduras, hortalizas y derivados	Champiñón, crudo		100
B428	157	B. Verduras, hortalizas y derivados	Chugua, pulpa con cáscara	Tubérculo con cáscara	95
P	158	B. Verduras, hortalizas y derivados	Chugua, pulpa sin cáscara		
B300	159	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cilantro, hojas	Hoja tierna	90
	160	B. Verduras, hortalizas y derivados	Coliflor, cocido	Flor	80

Código FAO	Código provisional	Grupo	Nombre	Parte comestible	%
B320	161	B. Verduras, hortalizas y derivados	Coliflor, crudo		
B327	162	B. Verduras, hortalizas y derivados	Colinabo, sin cáscara, crudo	Túbérculo sin cáscara	60
B	163	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cubio amarillo, crudo		
B	164	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cubio blanco, crudo		
B	165	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cubio, crudo	Tubérculo con cáscara	95
B	166	B. Verduras, hortalizas y derivados	Culantro, hojas		
B	167	B. Verduras, hortalizas y derivados	Espárrago, cocido	Pulpa	100
B	168	B. Verduras, hortalizas y derivados	Espárrago, crudo		
B	169	B. Verduras, hortalizas y derivados	Espinaca, cocida	Pulpa	100
B448	170	B. Verduras, hortalizas y derivados	Espinaca, cruda	Hoja	60
B575	171	B. Verduras, hortalizas y derivados	Guascas, hojas	Hojas	35
B299	172	B. Verduras, hortalizas y derivados	Guatila, sin cáscara, cruda	Fruto	65
B576	173	B. Verduras, hortalizas y derivados	Guisantes	Vaina y semillas	95
T	174	B. Verduras, hortalizas y derivados	Habichuela, cocida	Pulpa	100
B930	175	B. Verduras, hortalizas y derivados	Habichuela, cruda	Vaina y semilla con cáscara	90
B	176	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ibia crema, sin cáscara		
B	177	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ibia rosada, sin cáscara		
B665	178	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ibia, con cáscara	Tubérculos con cáscara	95
B692	179	B. Verduras, hortalizas y derivados	Lechuga común	Hojas internas	55
B698	180	B. Verduras, hortalizas y derivados	Lechuga romana	Hojas	55
B794	181	B. Verduras, hortalizas y derivados	Nabo, crudo	Raíz	80
B803	182	B. Verduras, hortalizas y derivados	Nacuma	Cogollo tierno	90
B	183	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame aéreo, hojas		
B	184	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame espino, con cáscara, crudo		
B	185	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame espino, sin cáscara, crudo		
	186	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame, con cáscara, crudo		
B	187	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame, sin cáscara, cocido	Pulpa	100
B809	188	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ñame, sin cáscara, crudo	Tubérculo sin cáscara	85
B825	189	B. Verduras, hortalizas y derivados	Palmito, tallo, crudo	Tallo tierno	95
	190	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa común, con cáscara, cocida	Pulpa	100
B845	191	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa común, con cáscara, cruda	Tubérculo con cáscara	100
B844	192	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa común, sin cáscara, cruda	Tubérculo sin cáscara	80
	193	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa criolla, con cáscara, cocida	Pulpa	100
	194	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa criolla, con cáscara, cruda	Con cáscara	100
B	195	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa criolla, sin cáscara, cruda		
B	196	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa criolla, sin cáscara, seca		
	197	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa ICA Huila, con cáscara, cruda		
	198	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa ICA única, con cáscara, cruda		
	199	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa pastusa, con cáscara, cocida	Pulpa	100
B	200	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa pastusa, con cáscara, cruda		
	201	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa pastusa, sin cáscara, cocida	Pulpa	100
B	202	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa pastusa, sin cáscara, cruda		
B871	203	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa rizoma, sin cáscara, cruda		
	204	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa sabanera, con cáscara, cocida	Pulpa	100
	205	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa sabanera, con cáscara, frita	Pulpa	100

ANEXO B. Parte comestible

Código FAO	Código provisional	Grupo	Nombre	Parte comestible	%
	206	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa sabanera, sin cáscara, cocida	Pulpa	100
	207	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa sabanera, sin cáscara, frita	Pulpa	100
	208	B. Verduras, hortalizas y derivados	Papa tuquerreña, con cáscara, cruda		
B880	209	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pepino cohombro, sin cáscara	Fruto sin cáscara	75
	210	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pepino dulce, maduro		
	211	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pepino dulce, pintón		
	212	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pepino dulce, verde		
B	213	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pepino, crudo	Parte comestible	90
B891	214	B. Verduras, hortalizas y derivados	Perejil	Hojas y tallos	90
B	215	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pimentón rojo	Pulpa con piel	85
B919	216	B. Verduras, hortalizas y derivados	Pimentón verde	Fruto sin semillas	80
B	217	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano África, maduro, crudo		
B	218	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano África, verde, crudo		
B319	219	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano colí, crudo	Pulpa sin cáscara	60
B	220	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano dominico, maduro, crudo	Pulpa sin cáscara	65
B	221	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano dominico, verde, crudo	Pulpa sin cáscara	60
B143	222	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano espermó, crudo	Pulpa sin cáscara	60
	223	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón, maduro, cocido	Pulpa	100
	224	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón, maduro, frito	Pulpa	100
B	225	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón, maduro, crudo	Pulpa	60
	226	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón, verde, cocido	Pulpa	100
	227	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón, verde, frito		
B	228	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón, verde, crudo	Pulpa	65
B780	229	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano maritú, maduro, crudo	Pulpa	60
C490	230	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano popocho, verde, crudo	Pulpa	60
B	231	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano verde, crudo		
B963	232	B. Verduras, hortalizas y derivados	Rábano rojo, con cáscara	Tubérculo con cáscara	90
B976	233	B. Verduras, hortalizas y derivados	Remolacha, cocida	Pulpa	100
B976	234	B. Verduras, hortalizas y derivados	Remolacha, sin cáscara, cruda	Raíz sin cáscara	80
B999	235	B. Verduras, hortalizas y derivados	Repollitas de Bruselas	Hoja brote	80
B	236	B. Verduras, hortalizas y derivados	Repollo morado, cocido	Pulpa	100
B	237	B. Verduras, hortalizas y derivados	Repollo morado, crudo		
B1002	238	B. Verduras, hortalizas y derivados	Repollo, hojas frescas	Hoja tierna	70
B1011	239	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ruibarbo, tallo	Tallo	65
B1016	240	B. Verduras, hortalizas y derivados	Salsifí	Raíz	60
B305	241	B. Verduras, hortalizas y derivados	Tallos o col	Hojas sin venas	60
C	242	B. Verduras, hortalizas y derivados	Tomate chonto, jugo	Jugo	100
B	243	B. Verduras, hortalizas y derivados	Tomate chonto, pulpa, escaldado	Pulpa	100
B1047	244	B. Verduras, hortalizas y derivados	Tomate, pulpa	Pulpa sin semilla	80
B	245	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca colorada		
B	246	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca noli, cruda		
B	247	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca, cocida	Pulpa	100
B	248	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca, dorada	Pulpa	100
B	249	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca, cruda	Raíz sin cáscara	80
B	250	B. Verduras, hortalizas y derivados	Zanahoria, cocida	Pulpa	100

Código FAO	Código provisional	Grupo	Nombre	Parte comestible	%
B1125	251	B. Verduras, hortalizas y derivados	Zanahoria, cruda	Raíz sin cáscara	85
	252	C. Frutas y derivados	Aguacate Hass, maduro, pulpa	Pulpa	100
	253	C. Frutas y derivados	Aguacate Lorena, maduro, pulpa	Pulpa sin semilla	60
	254	C. Frutas y derivados	Almendro, nuez		
	255	C. Frutas y derivados	Almendra, Sacha Inchi		
	256	C. Frutas y derivados	Anón amazónico, maduro, pulpa		
	257	C. Frutas y derivados	Anón, maduro, pulpa sin semillas	Pulpa sin semillas	40
	258	C. Frutas y derivados	Arazá, corteza		
	259	C. Frutas y derivados	Arazá, pulpa		
	260	C. Frutas y derivados	Árbol del pan, pulpa, cocido	Pulpa	100
	261	C. Frutas y derivados	Árbol del pan, pulpa, crudo	Pulpa cocida	55
	262	C. Frutas y derivados	Asai, pulpa, deshidratado		100
	263	C. Frutas y derivados	Asai, pulpa, liofilizado		100
	264	C. Frutas y derivados	Babaco, maduro, pulpa		
	265	C. Frutas y derivados	Babaco, pintón, pulpa		
	266	C. Frutas y derivados	Babaco, verde, pulpa		
	267	C. Frutas y derivados	Badea, maduro, pulpa, jugo	Jugo sin semillas	20
	268	C. Frutas y derivados	Banano bocadillo, pulpa	Pulpa	80
	269	C. Frutas y derivados	Banano común, maduro, pulpa	Pulpa	70
	270	C. Frutas y derivados	Banano manzano, maduro, pulpa	Pulpa	80
	271	C. Frutas y derivados	Banano pacífico, maduro, pulpa	Pulpa	65
	272	C. Frutas y derivados	Borojó, maduro, pulpa	Pulpa	60
	273	C. Frutas y derivados	Breva madura, fruto entero, cruda	Fruto entero	100
	274	C. Frutas y derivados	Breva verde, fruto entero, cruda	Fruto entero	100
	275	C. Frutas y derivados	Cacao, tostado, molido	Grano	98
C68	276	C. Frutas y derivados	Caimo morado, maduro, pulpa	Pulpa sin semillas	65
	277	C. Frutas y derivados	Carambolo, maduro, fruto entero		
C	278	C. Frutas y derivados	Carambolo, pulpa, maduro		
	279	C. Frutas y derivados	Carambolo, pulpa, pintón		
	280	C. Frutas y derivados	Carambolo, pulpa, verde		
C	281	C. Frutas y derivados	Carambolo, maduro, fruto entero, deshidratado		
C	282	C. Frutas y derivados	Carambolo, pintón, fruto entero, deshidratado		
C	283	C. Frutas y derivados	Carambolo, verde, fruto entero, deshidratado		
C86	284	C. Frutas y derivados	Cereza, maduro, pulpa	Pulpa, sin semilla ni cáscara	50
	285	C. Frutas y derivados	Chamba, pulpa		
C118	286	C. Frutas y derivados	Champa, maduro, pulpa	Pulpa	60
C123	287	C. Frutas y derivados	Chirimoya, maduro, pulpa	Pulpa sin semillas	55
C	288	C. Frutas y derivados	Chontaduro amazónico, pulpa		
C	289	C. Frutas y derivados	Chontaduro, maduro, pulpa		
C	290	C. Frutas y derivados	Chontaduro, pulpa, escaldado	Pulpa	70
C126	291	C. Frutas y derivados	Chupa, maduro, pulpa	Pulpa	70
C88	292	C. Frutas y derivados	Citrón, pulpa		
C	293	C. Frutas y derivados	Ciruela, maduro, pulpa		
C96	294	C. Frutas y derivados	Ciruelo, maduro, pulpa	Fruta sin semillas	95
C	295	C. Frutas y derivados	Coco, deshidratado		100

ANEXO B. Parte comestible

Código FAO	Código provisional	Grupo	Nombre	Parte comestible	%
C	296	C. Frutas y derivados	Coco, escaldado y deshidratado		100
C108	297	C. Frutas y derivados	Coco, maduro, pulpa	Pulpa madura	45
C	298	C. Frutas y derivados	Curuba, maduro, pulpa	Pulpa, sin semillas	50
C129	299	C. Frutas y derivados	Dátil, maduro, fruto entero		
C134	300	C. Frutas y derivados	Durazno, maduro, pulpa	Pulpa	85
C	301	C. Frutas y derivados	Feijoa, maduro, fruto entero		
C149	302	C. Frutas y derivados	Fresa, maduro, fruto entero	Fruta entera	95
C	303	C. Frutas y derivados	Fresa, pintón, fruto entero		95
C172	304	C. Frutas y derivados	Granada, maduro, pulpa	Pulpa	30
H71	305	C. Frutas y derivados	Granadilla, madura, pulpa	Jugo sin semillas	30
C181	306	C. Frutas y derivados	Guama, maduro, pulpa	Pulpa	10
C	307	C. Frutas y derivados	Guanábana, pulpa		70
	308	C. Frutas y derivados	Guanábana, pulpa, con maltodextrina		100
C	309	C. Frutas y derivados	Guayaba, maduro, pulpa	Pulpa	75
C	310	C. Frutas y derivados	Guayaba, pintón, pulpa		
C	311	C. Frutas y derivados	Gulupa, maduro, pulpa		
	312	C. Frutas y derivados	Gulupa, pintón, pulpa		
	313	C. Frutas y derivados	Gulupa, verde, pulpa		
C206	314	C. Frutas y derivados	Higo, maduro	Pulpa sin semilla	50
	315	C. Frutas y derivados	Higo, pintón		
	316	C. Frutas y derivados	Higo, verde		
C214	317	C. Frutas y derivados	Icaco, maduro, pulpa	Pulpa	20
C	318	C. Frutas y derivados	Kiwi, maduro, pulpa		
C239	319	C. Frutas y derivados	Lima, maduro, pulpa	Pulpa	40
C	320	C. Frutas y derivados	Limón, pulpa	Pulpa	50
C	321	C. Frutas y derivados	Lulo, maduro, pulpa	Pulpa	60
	322	C. Frutas y derivados	Macadamia nuez, intergrifolia		
	323	C. Frutas y derivados	Macadamia nuez, tetraphylla		
C261	324	C. Frutas y derivados	Madroño, maduro, pulpa	Pulpa	15
C277	325	C. Frutas y derivados	Mamey, maduro, pulpa	Pulpa	65
C280	326	C. Frutas y derivados	Mamoncillo, maduro, pulpa	Pulpa	35
C	327	C. Frutas y derivados	Mandarina, zumo	Pulpa	70
C	328	C. Frutas y derivados	Mango tommy atkins, maduro, pulpa		
	329	C. Frutas y derivados	Mango, maduro, pulpa	Pulpa	50
C	330	C. Frutas y derivados	Mangosán, maduro, fruta entero		
C	331	C. Frutas y derivados	Mangostino, maduro, pulpa		
C306	332	C. Frutas y derivados	Manzana, maduro, pulpa	Pulpa sin semillas	85
C	333	C. Frutas y derivados	Maracuyá, maduro, pulpa		
C332	334	C. Frutas y derivados	Marañón, maduro, sin almendra	Pulpa sin almendra	90
C	335	C. Frutas y derivados	Marañón, nuez, escaldado		
C	336	C. Frutas y derivados	Marañón, nuez, frito		
C	337	C. Frutas y derivados	Marañón, nuez, tostado		
C341	338	C. Frutas y derivados	Melón, maduro, pulpa	Pulpa sin semilla	50
C	339	C. Frutas y derivados	Mora de castilla, pulpa	Pulpa	90
C	340	C. Frutas y derivados	Naranja, zumo	Pulpa	60

Código FAO	Código provisional	Grupo	Nombre	Parte comestible	%
	341	C. Frutas y derivados	Noni, pulpa		
C	342	C. Frutas y derivados	Palmito de chontaduro		
C	343	C. Frutas y derivados	Papaya, maduro, pulpa	Pulpas sin semilla	70
C	344	C. Frutas y derivados	Papaya, pintón, pulpa		
C	345	C. Frutas y derivados	Papayuela, maduro, pulpa	Pulpa sin semillas	45
C512	346	C. Frutas y derivados	Patilla, maduro, pulpa	Pulpa sin semilla ni cáscara	40
C424	347	C. Frutas y derivados	Pera, maduro, pulpa	Pulpa sin semillas, ni cáscara	85
C448	348	C. Frutas y derivados	Piña, maduro, pulpa	Pulpa sin corazón	55
C	349	C. Frutas y derivados	Piñuela, maduro, pulpa		
C	350	C. Frutas y derivados	Pistacho, tostado		
C	351	C. Frutas y derivados	Pitahaya amarilla, maduro, pulpa	Pulpa	55
C	352	C. Frutas y derivados	Pitahaya roja, maduro, pulpa	Pulpa	55
C	353	C. Frutas y derivados	Pomarrosa de Málaga, maduro, pulpa	Pulpa sin semilla	65
C	354	C. Frutas y derivados	Pomarrosa, maduro, pulpa		
C524	355	C. Frutas y derivados	Tamarindo, maduro, pulpa	Pulpa sin semilla	45
C526	356	C. Frutas y derivados	Táparo, nuez		
C	357	C. Frutas y derivados	Tomate de árbol amarillo, maduro, pulpa	Pulpa sin semillas ni cascara	60
	358	C. Frutas y derivados	Tomate de árbol rojo, maduro, pulpa		
C	359	C. Frutas y derivados	Tomate de árbol, maduro, en conserva		
C	360	C. Frutas y derivados	Toronja, pulpa	Pulpa sin semilla	60
C	361	C. Frutas y derivados	Uchuva, maduro		
C562	362	C. Frutas y derivados	Uva blanca, maduro, pulpa	Pulpa sin semillas	90
C	363	C. Frutas y derivados	Uva camarona, pulpa		
C	364	C. Frutas y derivados	Uva isabella, maduro, pulpa	Pulpa sin semillas	90
	365	C. Frutas y derivados	Uva pasa, deshidratada	Pulpa	100
C580	366	C. Frutas y derivados	Zapote, maduro, pulpa	Pulpa sin semillas	30
	367	D. Grasas y aceites	Aceite vegetal, mezcla		100
D	368	D. Grasas y aceites	Aceite, de canola		100
	369	D. Grasas y aceites	Aceite, de cedro		100
	370	D. Grasas y aceites	Aceite, de linaza		100
D	371	D. Grasas y aceites	Aceite, de palma africana, almendra		100
	372	D. Grasas y aceites	Aceite, de sacha inchi		100
	373	D. Grasas y aceites	Aceite, de semillas de tabaco negro		100
A	374	D. Grasas y aceites	Aceite, de soya		100
D	375	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de ajonjolí		100
D	376	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de algodón		100
D	377	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de girasol		100
D	378	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de palma		100
D	379	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de Maíz		100
D	380	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de maní		100
D	381	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de Oliva		100
D	382	D. Grasas y aceites	Aceite, refinado, de palma africana		100
D32	383	D. Grasas y aceites	Manteca, de cerdo		100
D	384	D. Grasas y aceites	Mantequilla, de maní		100
D43	385	D. Grasas y aceites	Mantequilla, sin sal		100

ANEXO B. Parte comestible

Código FAO	Código provisional	Grupo	Nombre	Parte comestible	%
D	386	D. Grasas y aceites	Margarina de mesa, de aceite vegetal hidrogenado		100
	387	D. Grasas y aceites	Margarina de Canola		100
D	388	D. Grasas y aceites	Margarina de cocina, de aceite vegetal hidrogenado		100
	389	D. Grasas y aceites	Margarina Esparcible Light, Comercial		100
	390	D. Grasas y aceites	Margarina Esparcible, Comercial		100
D46	391	D. Grasas y aceites	Margarina, de aceite vegetal hidrogenado		100
	392	D. Grasas y aceites	Margarinas de mesa y culinarias, comercial		100
D	393	D. Grasas y aceites	Mayonesa, con sal		100
E7	394	E. Pescados y mariscos	Almejas, de agua dulce, cruda		
E	395	E. Pescados y mariscos	Arenque, crudo		
E21	396	E. Pescados y mariscos	Atún, enlatado con aceite	Contenido total	100
E	397	E. Pescados y mariscos	Atún, enlatado con agua		100
E29	398	E. Pescados y mariscos	Bagre Lacepede, sin cabeza, sin piel, troceado, seco	Carne sin piel	85
E31	399	E. Pescados y mariscos	Bagre Lacepede, sin cabeza, troceado, crudo	Carne	85
E	400	E. Pescados y mariscos	Bagre tigre, cocido		100
E	401	E. Pescados y mariscos	Bagre tigre, sin cabeza, troceado, congelado		
E	402	E. Pescados y mariscos	Bagre tigre, sin cabeza, troceado, refrigerado		
E	403	E. Pescados y mariscos	Bagre, sin cabeza, troceado, fresco		
E	404	E. Pescados y mariscos	Bocachico, cabeza, troceada, congelada		
E	405	E. Pescados y mariscos	Bocachico, cocido		100
E	406	E. Pescados y mariscos	Bocachico, filete, sin cabeza, molido, congelado		
E	407	E. Pescados y mariscos	Bocachico, filete, sin cabeza, molido, refrigerado		
	408	E. Pescados y mariscos	Bocachico, fresco, crudo		
E	409	E. Pescados y mariscos	Bocachico, sin cabeza, salado		
E	410	E. Pescados y mariscos	Bonito, sin cabeza, troceado, crudo		
E	411	E. Pescados y mariscos	Cachama, frita		
E	412	E. Pescados y mariscos	Cachama, sin cabeza, troceado, crudo		
E	413	E. Pescados y mariscos	Calamar, desvicerado, crudo		
E94	414	E. Pescados y mariscos	Camarón, sin cáscara, cocido	Entero	50
E	415	E. Pescados y mariscos	Camarón, sin cáscara, crudo		
E101	416	E. Pescados y mariscos	Cangrejo, crudo	Entero	30
E	417	E. Pescados y mariscos	Caracol de mar, carne, crudo		
E	418	E. Pescados y mariscos	Carite, desvicerado, crudo		
E	419	E. Pescados y mariscos	Corvina, desvicerado, crudo		
E	420	E. Pescados y mariscos	Jaiba, desvicerado, cocida		100
E237	421	E. Pescados y mariscos	Langosta, cruda	Entera	35
E	422	E. Pescados y mariscos	Langostino, crudo		
E	423	E. Pescados y mariscos	Lenguado, desvicerado, crudo		
E	424	E. Pescados y mariscos	Lisa, sin cabeza, desvicerado, cruda		
E	425	E. Pescados y mariscos	Lisa, sin cabeza, desvicerado, salado, cruda		
E	426	E. Pescados y mariscos	Macabi, hamburguesa, cruda		
E	427	E. Pescados y mariscos	Machuelo, sin cabeza, desvicerado, crudo		
E	428	E. Pescados y mariscos	Machuelo, sin cabeza, desvicerado, salado, crudo		
E	429	E. Pescados y mariscos	Merluza, Filete, crudo		
E	430	E. Pescados y mariscos	Mero, desvicerado, crudo		

Código FAO	Código provisional	Grupo	Nombre	Parte comestible	%
E301	431	E. Pescados y mariscos	Ostra, cruda		
E335	432	E. Pescados y mariscos	Pescado, seco, crudo		100
E	433	E. Pescados y mariscos	Pez sierra, desvicerado, crudo		
E	434	E. Pescados y mariscos	Pulpo, crudo		
E	435	E. Pescados y mariscos	Raya, filete, asado		
E	436	E. Pescados y mariscos	Róbalo, desvicerado, crudo		
E371	437	E. Pescados y mariscos	Salmón enlatado, en aceite	Contenido total	100
	438	E. Pescados y mariscos	Salmón, congelado, crudo		
E378	439	E. Pescados y mariscos	Sardinias enlatadas, con salsa de tomate	Contenido total	100
E379	440	E. Pescados y mariscos	Sardinias enlatadas, en aceite	Contenido total	100
E	441	E. Pescados y mariscos	Tiburón, deshuesado, pasta		
E	442	E. Pescados y mariscos	Tiburón, desvicerado, crudo		
	443	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, cabeza		
	444	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, cabeza, harina		100
	445	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, carne, cruda		
	446	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, esqueleto		
	447	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, esqueleto, harina		100
	448	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, filete, cruda		
	449	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, recortes, cruda		
	450	E. Pescados y mariscos	Tilapia nilótica, recortes, harina		100
	451	E. Pescados y mariscos	Tilapia, congelada, cruda		
E	452	E. Pescados y mariscos	Tilapia, desvicerada, cruda		
	453	E. Pescados y mariscos	Tilapia, filete, cruda		
E	454	E. Pescados y mariscos	Tilapia, frita		
	455	E. Pescados y mariscos	Tilapia, piel, cruda		
	456	E. Pescados y mariscos	Tilapia, snack, frito		
	457	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, recortes, cruda		
	458	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, cabeza		
	459	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, cabeza, harina		
	460	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, carne, cruda		
E	461	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, desvicerada, cruda		
	462	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, esqueleto		
	463	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, esqueleto, harina		
	464	E. Pescados y mariscos	Trucha arcoiris, recortes, harina		
	465	E. Pescados y mariscos	Trucha, congelada, cruda		
E	466	E. Pescados y mariscos	Trucha, Diplectrum radiale, desvicerada, cruda		
F320	467	F. Carnes y derivados	Bofe de res	Bofe	90
F	468	F. Carnes y derivados	Carne de armadillo		
F	469	F. Carnes y derivados	Carne de babilla		
F	470	F. Carnes y derivados	Carne de cabra		
F	471	F. Carnes y derivados	Carne de cabra, cocida		100
	472	F. Carnes y derivados	Carne de caracol		
F	473	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, brazo		
F	474	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, brazo, cocida		100
F	475	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, brazo, horneada		

ANEXO B. Parte comestible

Código FAO	Código provisional	Grupo	Nombre	Parte comestible	%
F	476	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, costilla		
F	477	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, costilla, cocida		
F	478	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, costilla, horneada		
F395	479	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, gorda		100
F	480	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, lomo		100
F	481	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, lomo, cocida		100
F	482	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, lomo, horneada		100
F	483	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, magra		100
F	484	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, muy gorda		100
F	485	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, panceta		
F	486	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, panceta, cocida		100
F	487	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, panceta, salteada		
F	488	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, pierna		
F	489	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, pierna, cocida		
F	490	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, pierna, horneada		
F392	491	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo, semigorda		100
F	492	F. Carnes y derivados	Carne de chiguero, pernil		
F147	493	F. Carnes y derivados	Carne de chiguero, salada		100
F	494	F. Carnes y derivados	Carne de codorniz		
F	495	F. Carnes y derivados	Carne de conejo	Carne	32
F	496	F. Carnes y derivados	Carne de conejo, cocida		100
F396	497	F. Carnes y derivados	Carne de cordero, gorda		100
F317	498	F. Carnes y derivados	Carne de cordero, magra		100
F390	499	F. Carnes y derivados	Carne de cordero, muy gorda		100
F393	500	F. Carnes y derivados	Carne de cordero, semigorda		100
F	501	F. Carnes y derivados	Carne de diablo		100
F199	502	F. Carnes y derivados	Carne de gallina	Entero	60
P	503	F. Carnes y derivados	Carne de iguana		
F	504	F. Carnes y derivados	Carne de oveja, semimagra		100
F	505	F. Carnes y derivados	Carne de pato		
F	506	F. Carnes y derivados	Carne de pavo		
F	507	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, alas		
F	508	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, horneada		
F	509	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, pechuga		
F	510	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, pechuga, horneada		
F	511	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, pernil		
F	512	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, pescuezo		
F	513	F. Carnes y derivados	Carne de pavo, pierna, horneada		
F	514	F. Carnes y derivados	Carne de pollo	Parte comestible, animal entero	60
F	515	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas con piel		
F	516	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas con piel, cocida		
F	517	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas sin piel, cocida		
	518	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas, asada		
	519	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas, cocida		
	520	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, alas, frita		

Código FAO	Código provisional	Grupo	Nombre	Parte comestible	%
F	521	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, muslo		
F	522	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, muslo con piel		
F	523	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, muslo con piel, cocida		
F	524	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, muslo sin piel		
F	525	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, muslo sin piel, cocida		
F	526	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pasta importada		
F	527	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pechuga con piel		
	528	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pechuga con piel, cocida		
F	529	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pechuga sin piel, cocida		
	530	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pechuga, asada		
	531	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pechuga, frita		
F	532	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna con piel		
F	533	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna con piel, cocida		
F	534	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna sin piel, cocida		
	535	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna, asada		
	536	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna, cocida		
	537	F. Carnes y derivados	Carne de pollo, pierna, frita		
	538	F. Carnes y derivados	Carne de res, cadera, frita		100
	539	F. Carnes y derivados	Carne de res, churrasco, asado		100
F394	540	F. Carnes y derivados	Carne de res, gorda		100
F	541	F. Carnes y derivados	Carne de res, lomo, cocida		100
F397	542	F. Carnes y derivados	Carne de res, magra		100
F	543	F. Carnes y derivados	Carne de res, molida		100
F	544	F. Carnes y derivados	Carne de res, pierna		
F391	545	F. Carnes y derivados	Carne de res, semigorda		100
	546	F. Carnes y derivados	Carne de res, sobrecostilla, cocida		100
F398	547	F. Carnes y derivados	Carne de ternera, magra		100
F	548	F. Carnes y derivados	Carne de tortuga		
F	549	F. Carnes y derivados	Chicharrón de cerdo		
	550	F. Carnes y derivados	Chorizo de pollo		100
F	551	F. Carnes y derivados	Chorizo, ahumado		100
F383	552	F. Carnes y derivados	Chunchullo de res		100
F164	553	F. Carnes y derivados	Chunchullo de res, cocido y frito		100
F112	554	F. Carnes y derivados	Corazón de cordero	Corazón	100
F	555	F. Carnes y derivados	Corazón de pollo		100
F331	556	F. Carnes y derivados	Corazón de res	Corazón	100
F332	557	F. Carnes y derivados	Corazón de res, cocido y frito		100
F	558	F. Carnes y derivados	Costilla de cerdo, ahumada		
F389	559	F. Carnes y derivados	Costilla de res		
F	560	F. Carnes y derivados	Costillar de pavo		
	561	F. Carnes y derivados	Filete crudo de cerdo		
	562	F. Carnes y derivados	Filete crudo de conejo		
	563	F. Carnes y derivados	Filete de conejo y cerdo reestructurado enzimáticamente		
F	564	F. Carnes y derivados	Hamburguesa de res		100

ANEXO B. Parte comestible

Código FAO	Código provisional	Grupo	Nombre	Parte comestible	%
F71	565	F. Carnes y derivados	Hígado de cerdo	Hígado	100
F106	566	F. Carnes y derivados	Hígado de conejo	Hígado	100
F118	567	F. Carnes y derivados	Hígado de cordero	Hígado	100
F	568	F. Carnes y derivados	Hígado de pollo		100
F	569	F. Carnes y derivados	Hígado de pollo, cocido		100
F	570	F. Carnes y derivados	Hígado de res	Hígado	100
F344	571	F. Carnes y derivados	Hígado de res, asado		100
	572	F. Carnes y derivados	Hígado de res, cocido y frito		100
F	573	F. Carnes y derivados	Hígado de res, frito		100
F349	574	F. Carnes y derivados	Hueso carnudo		
F225	575	F. Carnes y derivados	Jamón		100
F	576	F. Carnes y derivados	Jamón de chigüiro		
F	577	F. Carnes y derivados	Jamón tipo sandwich		100
F690	578	F. Carnes y derivados	Jamón tipo York		100
F353	579	F. Carnes y derivados	Lengua de res	Lengua	95
F286	580	F. Carnes y derivados	Menudencias de pollo	Menudencias	100
F399	581	F. Carnes y derivados	Menudo de res		
F27	582	F. Carnes y derivados	Menudo de res, cocido	Callo o menudo	100
F	583	F. Carnes y derivados	Molleja de pollo		100
F	584	F. Carnes y derivados	Molleja de pollo, cocida		100
F	585	F. Carnes y derivados	Mortadela de pollo		100
F	586	F. Carnes y derivados	Mortadela de res		100
F316	587	F. Carnes y derivados	Pajarilla de res	Bazo	100
F319	588	F. Carnes y derivados	Pajarilla de res, cocida y frita	Bazo	100
F365	589	F. Carnes y derivados	Pata de res		
	590	F. Carnes y derivados	Pollo, residuos grasos		
F	591	F. Carnes y derivados	Rabadilla de pavo		
F97	592	F. Carnes y derivados	Riñón de cerdo	Riñón	100
F108	593	F. Carnes y derivados	Riñón de conejo	Riñón	100
F131	594	F. Carnes y derivados	Riñón de cordero	Riñón, tejido blando	100
F372	595	F. Carnes y derivados	Riñón de res		100
F376	596	F. Carnes y derivados	Riñón de res, cocido y frito		100
F	597	F. Carnes y derivados	Salchicha		100
F	598	F. Carnes y derivados	Salchicha de pollo		100
F	599	F. Carnes y derivados	Salchicha de res y cerdo		100
F	600	F. Carnes y derivados	Salchicha de ternera, tipo europeo		100
F413	601	F. Carnes y derivados	Salchicha estándar		100
F	602	F. Carnes y derivados	Salchicha, ahumada		100
F	603	F. Carnes y derivados	Salchicha, europea, tipo cocktail		100
F	604	F. Carnes y derivados	Salchicha, premium		100
F	605	F. Carnes y derivados	Salchicha, seleccionada		100
F	606	F. Carnes y derivados	Salchicha, seleccionada, tipo perro		100
F	607	F. Carnes y derivados	Salchicha, tipo Frankfurt		100
F	608	F. Carnes y derivados	Salchicha, tipo perro		100
F	609	F. Carnes y derivados	Salchicha, tipo suizo		100

Código FAO	Código provisional	Grupo	Nombre	Parte comestible	%
F424	610	F. Carnes y derivados	Salchichón		100
F	611	F. Carnes y derivados	Salchichón cervecero		100
F	612	F. Carnes y derivados	Salchineta, seleccionada		100
F	613	F. Carnes y derivados	Sesos de res	Sesos	100
F	614	F. Carnes y derivados	Sesos de res, cocidos		100
F	615	F. Carnes y derivados	Tocino de cerdo		
F	616	F. Carnes y derivados	Tocino de cerdo, cocido		100
F	617	F. Carnes y derivados	Tocino de cerdo, salteado		
F	618	F. Carnes y derivados	Ubre de vaca	Ubre	100
F	619	F. Carnes y derivados	Vísceras rojas de pollo, cocidas		100
G4	620	G. Leche y derivados	Crema de leche		100
G31	621	G. Leche y derivados	Cuajada		100
G20	622	G. Leche y derivados	Helado de crema		100
R	623	G. Leche y derivados	Helado de leche		100
G	624	G. Leche y derivados	Kumis entero con dulce		100
G	625	G. Leche y derivados	Lactosuero		100
G38	626	G. Leche y derivados	Leche de cabra, entera, cruda	Entera	100
G29	627	G. Leche y derivados	Leche de vaca, condensada, azucarada		100
G	628	G. Leche y derivados	Leche de vaca, descremada, en polvo		100
G59	629	G. Leche y derivados	Leche de vaca, descremada, pasteurizada		100
G	630	G. Leche y derivados	Leche de vaca, entera, cruda		100
G	631	G. Leche y derivados	Leche de vaca, entera, en polvo		100
G	632	G. Leche y derivados	Leche de vaca, entera, pasteurizada		100
G63	633	G. Leche y derivados	Leche de vaca, evaporada		100
G	634	G. Leche y derivados	Leche de vaca, hervida		100
G	635	G. Leche y derivados	Queso amarillo, para untar		100
G	636	G. Leche y derivados	Queso butirro		100
G	637	G. Leche y derivados	Queso campesino		100
G	638	G. Leche y derivados	Queso costeño		100
G	639	G. Leche y derivados	Queso de pasta hilada, semigraso		100
G	640	G. Leche y derivados	Queso doble crema		100
G	641	G. Leche y derivados	Queso tipo cottage, con crema		100
G	642	G. Leche y derivados	Queso tipo cottage, sin crema		100
G	643	G. Leche y derivados	Queso tipo holandés		100
G	644	G. Leche y derivados	Queso tipo mozzarella		100
G	645	G. Leche y derivados	Queso tipo parmesano		100
G	646	G. Leche y derivados	Queso tipo roquefort		100
G	647	G. Leche y derivados	Queso, tipo Camembert		100
G	648	G. Leche y derivados	Suero costeño		100
G	649	G. Leche y derivados	Yogurt entero, con dulce		100
G	650	G. Leche y derivados	Yogurt entero, con dulce, con cultivos probióticos		100
H3	651	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Agua de cebada		100
H4	652	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Agua de coco	Líquido interior	100

ANEXO B. Parte comestible

Código FAO	Código provisional	Grupo	Nombre	Parte comestible	%
H100	653	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Aromática de jengibre y limoncillo		100
H	654	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Avena, bebida con agua		100
H	655	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Café tostado, infusión al 6%, sin azúcar	Grano tostado	25
A 101	656	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Cerveza, 4% de alcohol		100
H	657	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Chicha, 4% de alcohol		100
H	658	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Gaseosa		100
C	659	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Guanabana, maduro, jugo		100
H38	660	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Guarapo, 3% de alcohol		100
	661	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Guayaba, maduro, jugo		100
H76	662	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Lulo, maduro, jugo		100
C	663	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Mora, maduro, jugo		100
C	663	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Mora, maduro, jugo		100
H	664	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Néctar de albaricoque		100
H	665	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Néctar de durazno		100
H	666	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Néctar de guayaba		100
H	667	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Néctar de mango		100
H	668	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Néctar de manzana		100
H	669	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Néctar de pera		100
H	670	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Sabajón de tomate de árbol amarillo		100
H	671	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Sabajón de tomate de árbol morón		100
H	672	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Té, infusión sin azúcar		100
C	673	H. Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)	Tomate de árbol, maduro, jugo		100
J	674	J. Huevos y derivados	Huevo de codorniz		
J50	675	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina	Entero	90
J1	676	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, clara	Clara	100
	677	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, cocido		100
J	678	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, en polvo		100

Código FAO	Código provisional	Grupo	Nombre	Parte comestible	%
	679	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, frito		100
	680	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, revuelto		100
	681	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, tibio		
J62	682	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, yema	Yema	100
J	683	J. Huevos y derivados	Huevo de iguana		
J	684	J. Huevos y derivados	Huevo de pata		
J	685	J. Huevos y derivados	Huevo de pava		
J	686	J. Huevos y derivados	Huevo de tortuga		
A 52	687	K. Productos azucarados	Arroz de leche		100
K4	688	K. Productos azucarados	Azúcar, blanco		100
K	689	K. Productos azucarados	Azúcar, moreno		100
K	690	K. Productos azucarados	Bagazo de caña de azúcar		
K	691	K. Productos azucarados	Bocadillo		100
P	692	K. Productos azucarados	Bocadillo, veleño		100
K	693	K. Productos azucarados	Bombón de coco		100
K	694	K. Productos azucarados	Caramelos blandos		100
K	695	K. Productos azucarados	Caramelos duros		100
K	696	K. Productos azucarados	Chocolate, aliñado		100
K	697	K. Productos azucarados	Chocolate, bolas, con panela		100
K34	698	K. Productos azucarados	Chocolate, con azúcar		100
K	699	K. Productos azucarados	Chocolate, con azúcar y leche		100
R	700	K. Productos azucarados	Chocolatina		100
K28	701	K. Productos azucarados	Chucula		100
K	702	K. Productos azucarados	Cocadas de panela		100
	703	K. Productos azucarados	Coco azucarado y deshidratado		100
K20	704	K. Productos azucarados	Dulce de borojó		100
K21	705	K. Productos azucarados	Dulce de jengibre		100
K	706	K. Productos azucarados	Dulce de leche		100
K	707	K. Productos azucarados	Dulce de lulo		100
K	708	K. Productos azucarados	Goma de mascar		100
L	709	K. Productos azucarados	Helado de agua		100
K	710	K. Productos azucarados	Manjar blanco		100
	711	K. Productos azucarados	Manjar del valle, combinado		100
	712	K. Productos azucarados	Mantecada		100
K62	713	K. Productos azucarados	Masmelos		100
K63	714	K. Productos azucarados	Melaza	Residuo no cristalizabile	100
R31	715	K. Productos azucarados	Melocotón en almíbar		100
K	716	K. Productos azucarados	Mermelada		100
K	717	K. Productos azucarados	Mermelada de chamba		100
K	718	K. Productos azucarados	Miel de abejas		100
K	720	K. Productos azucarados	Miel de caña de azúcar	Miel	100
K	721	K. Productos azucarados	Panela		100
K	722	K. Productos azucarados	Panelita de leche		100
L1	724	L. Misceláneos	Achiote		20
L5	725	L. Misceláneos	Aloe vera, mucílago		

ANEXO B. Parte comestible

Código FAO	Código provisional	Grupo	Nombre	Parte comestible	%
L	726	L. Misceláneos	Café, descafeinado		100
L	727	L. Misceláneos	Café, molido		100
L	728	L. Misceláneos	Café, molido, alta tostión		100
L	729	L. Misceláneos	Café, molido, baja tostión		100
L	730	L. Misceláneos	Caldo de carne, deshidratado		100
L	731	L. Misceláneos	Chocolate, amargo		100
L	732	L. Misceláneos	Cocoa, desengrasada		100
L	733	L. Misceláneos	Hierbabuena, hojas		
L25	734	L. Misceláneos	Hojas de limoncillo		
L	735	L. Misceláneos	Jengibre, hojas		
L	736	L. Misceláneos	Jengibre, raíz		
L	737	L. Misceláneos	Laurel	Hojas	90
L27	738	L. Misceláneos	Levadura prensada		100
L32	739	L. Misceláneos	Mostaza		100
	740	L. Misceláneos	Pan de abejas		100
L	741	L. Misceláneos	Polen húmedo		100
L	742	L. Misceláneos	Polen seco		100
R	743	L. Misceláneos	Sal		100
L40	744	L. Misceláneos	Té, hojas	Hoja	10
L	745	L. Misceláneos	Vinagre		100
N	746	N. Alimentos para regímenes especiales	Arequipe, con adición de sucralosa y polidextrosa		100
N	747	N. Alimentos para regímenes especiales	Chorizo de pollo, con sustitución de grasa por maltodextrina		100
	748	N. Alimentos para regímenes especiales	Dulce de leche, con cultivos probióticos		100
	749	N. Alimentos para regímenes especiales	Dulce de leche, con cultivos probióticos e inulina		100
	750	N. Alimentos para regímenes especiales	Dulce de leche, con inulina		100
	751	N. Alimentos para regímenes especiales	Galletas de avena, con fibra		100
	752	N. Alimentos para regímenes especiales	Harina de banano, enriquecida con hierro, zinc y ácido fólico		100
	753	N. Alimentos para regímenes especiales	Harina de panadería, libre de gluten		100
	754	N. Alimentos para regímenes especiales	Jugo de naranja, con adición de colágeno		100
	755	N. Alimentos para regímenes especiales	Mayonesa, baja en grasa		100
	756	N. Alimentos para regímenes especiales	Mermelada de chamba, con sacarosa y Stevia		100
	757	N. Alimentos para regímenes especiales	Minicakes, con fibra		100
	758	N. Alimentos para regímenes especiales	Queso de pasta hilada, semigraso, con fibra		100
	759	N. Alimentos para regímenes especiales	Queso fresco, con fructooligosacáridos		100

Código FAO	Código provisional	Grupo	Nombre	Parte comestible	%
	760	N. Alimentos para regímenes especiales	Salchicha de pollo, con sustitución de grasa por maltodextrina		100
	761	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt de leche de cabra y vaca, semidescremado		100
	762	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt de leche de cabra y vaca, semidescremado, endulzado con Stevia y almíbar de mango, con avena		100
	763	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt entero con Stevia, con cultivos probióticos		100
	764	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt entero, con sacarosa y Stevia		100
	765	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt entero, con sacarosa y Stevia, con cultivos probióticos		100
	766	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt entero, con Stevia		100
	767	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt entero, endulzado con fructosa, con bacterias ácido lácticas encapsuladas		100
	768	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt entero, endulzado con fructosa, con bacterias ácido lácticas encapsuladas y noni		100
	769	N. Alimentos para regímenes especiales	Yogurt entero, endulzado con Stevia, con bebida de soya, inulina y carambolo		100
P	770	P. Alimentos nativos	Aky, fruta, pulpa		
	771	P. Alimentos nativos	Banano chiro, pulpa		
	772	P. Alimentos nativos	Cacao silvestre, fruta, pulpa		
	773	P. Alimentos nativos	Cacao silvestre, fruta, semilla		
P	774	P. Alimentos nativos	Cactus, tallo, pulpa		
P	775	P. Alimentos nativos	Camu Camu, fruta, pulpa		
P	776	P. Alimentos nativos	Canangucha, fruta, pulpa		
P	777	P. Alimentos nativos	Cancharana, fruta, pulpa		
P	778	P. Alimentos nativos	Cardón, fruta, asada		
B257	779	P. Alimentos nativos	Carurú, hoja		
C119	780	P. Alimentos nativos	Carurú, hoja, cocinada		
P	781	P. Alimentos nativos	Casabe, arepa	Raíz sin cáscara	100
C121	782	P. Alimentos nativos	Cereza, japaí, fruta		
P	784	P. Alimentos nativos	Chigua, almendra	Almendra	100
C95	785	P. Alimentos nativos	Ciruela joba, pulpa	Pulpa	20
P	786	P. Alimentos nativos	Coco Inayá, fruta		
A 153	787	P. Alimentos nativos	Coco Inayá, fruta, cocinada		
P	788	P. Alimentos nativos	Cocona, fruta, epidermis		
P	789	P. Alimentos nativos	Cocona, fruta, pulpa		
P	790	P. Alimentos nativos	Cocona, fruta, semilla		
P	791	P. Alimentos nativos	Concha caimán, fruta		
	792	P. Alimentos nativos	Copoazú, fruto entero		
	793	P. Alimentos nativos	Copoazú, pulpa		
P	794	P. Alimentos nativos	Cucurito, fruta		
P	795	P. Alimentos nativos	Cucurito, fruta, cocinada		
	796	P. Alimentos nativos	Ductú dulce, raíz		
	797	P. Alimentos nativos	Ductú dulce, raíz, cocinada		

ANEXO B. Parte comestible

Código FAO	Código provisional	Grupo	Nombre	Parte comestible	%
	798	P. Alimentos nativos	Ductú simple, raíz		
	799	P. Alimentos nativos	Ductú simple, raíz, cocinada		
	800	P. Alimentos nativos	Duri, tallo		
	801	P. Alimentos nativos	Emi, fruta		
K	802	P. Alimentos nativos	Goma de Camu Camu		
	803	P. Alimentos nativos	Guamara, fruta, cocida		100
	804	P. Alimentos nativos	Guayaba de morrocoy, fruta		
	805	P. Alimentos nativos	Harina de canangucha		100
	806	P. Alimentos nativos	Harina de mangle rojo		100
	807	P. Alimentos nativos	Harina de platanito		100
	808	P. Alimentos nativos	Harina de sagú		100
	809	P. Alimentos nativos	Harina de semillas de calabazo		100
	810	P. Alimentos nativos	Hutes, papa criolla fermentada		
	811	P. Alimentos nativos	Iguaraya, fruta, pulpa		
	812	P. Alimentos nativos	Inayá, fruta		
	813	P. Alimentos nativos	Inayá, fruta, cocinada		
	814	P. Alimentos nativos	Inchi, fruta, pulpa		
	815	P. Alimentos nativos	Jovito, fruta		
	816	P. Alimentos nativos	Kayuus, fruta, pulpa		
	817	P. Alimentos nativos	Lulito, fruta		
	818	P. Alimentos nativos	Lulito, fruta, cocinada		
	819	P. Alimentos nativos	Malanga blanca, tubérculo		
	820	P. Alimentos nativos	Malanga rosada, tubérculo		
	821	P. Alimentos nativos	Malanga, tubérculo		
	822	P. Alimentos nativos	Mamo		
	823	P. Alimentos nativos	Manibara, insecto		
	824	P. Alimentos nativos	Manibara, insecto, cocinado		
	825	P. Alimentos nativos	Mañoco	Harina	100
	826	P. Alimentos nativos	Maputo		
K	827	P. Alimentos nativos	Mermelada de Camu Camu		100
C388	828	P. Alimentos nativos	Níspero del Japón, maduro, pulpa	Pulpa sin semilla	65
	829	P. Alimentos nativos	Níspero del monte, fruta	Pulpa sin semillas ni cáscara	65
	830	P. Alimentos nativos	Nuez caldereña, molida		
	831	P. Alimentos nativos	Pepinillo, fruta		
	832	P. Alimentos nativos	Perico		
C	833	P. Alimentos nativos	Piña india blanca		
	835	P. Alimentos nativos	Pringamosa, tallo, pulpa		
	836	P. Alimentos nativos	Seje, fruta		
	837	P. Alimentos nativos	Seje, fruta, cocinada		
	838	P. Alimentos nativos	Siiiria, fruta		
	839	P. Alimentos nativos	Toco naranjito, fruta, pulpa		
	840	P. Alimentos nativos	Toco negro, fruta, pulpa		
	841	P. Alimentos nativos	Trupillo, fruta, zumo		
	842	P. Alimentos nativos	Tuna, fruta, pulpa		
C546	843	P. Alimentos nativos	Tuna, madura, fruta, pulpa	Pulpa sin semillas	40

Código FAO	Código provisional	Grupo	Nombre	Parte comestible	%
	844	P. Alimentos nativos	Umuy, almendra	Almendra	100
	845	P. Alimentos nativos	Wasai, fruta		
	846	P. Alimentos nativos	Wasai, fruta, cocinada		
	847	P. Alimentos nativos	Weya		
	848	P. Alimentos nativos	Wuapo		
	849	P. Alimentos nativos	Yaca, fruta, pulpa		
	850	P. Alimentos nativos	Yaca, fruta, semilla		
Q	851	Q. Alimentos infantiles	Leche materna		100
R	852	R. Alimentos manufacturados	Almidón agrio de yuca		100
R	852	R. Alimentos manufacturados	Almidón agrio de yuca		100
R	853	R. Alimentos manufacturados	Almidón de achira		100
R	854	R. Alimentos manufacturados	Almidón de arracacha		100
R	855	R. Alimentos manufacturados	Almidón de maíz		100
R	856	R. Alimentos manufacturados	Almidón de malanga		100
R	857	R. Alimentos manufacturados	Almidón de yuca		100
R	858	R. Alimentos manufacturados	Almidón nativo de ñame		100
H	859	R. Alimentos manufacturados	Bebida con leche y avena, pasteurizada, sabor canela		100
H	860	R. Alimentos manufacturados	Bebida con leche y avena, pasteurizada, sabor natural		100
	861	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina [®] Líquida sabor fresa		100
	862	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina [®] Líquida sabor frutos verdes		100
	863	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina Más [®]		100
	864	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina Más [®] sabor fresa		100
	865	R. Alimentos manufacturados	Bienestarina Más [®] sabor vainilla		100
S21	866	R. Alimentos manufacturados	Butifarra, comercial		100
P	867	R. Alimentos manufacturados	Butifarra, premium		100
	868	R. Alimentos manufacturados	Carimañonas de yuca con queso, comercial		100
R	869	R. Alimentos manufacturados	Champiñón, procesado		100
	870	R. Alimentos manufacturados	Crema deshidrata de Moringa Oleífera Lam, sabor pollo		100
R	871	R. Alimentos manufacturados	Fariña, harina de yuca		100
R	872	R. Alimentos manufacturados	Gelatina, polvo con azúcar		100
	873	R. Alimentos manufacturados	Harina compuesta de brócoli, garbanzo y trigo		100
	874	R. Alimentos manufacturados	Harina compuesta de maíz, quinua y arroz		100
R	875	R. Alimentos manufacturados	Harina de achira		100
R	876	R. Alimentos manufacturados	Harina de achira roja		100
R	877	R. Alimentos manufacturados	Harina de ahuyama		100
R	878	R. Alimentos manufacturados	Harina de algarrobo		100
R	879	R. Alimentos manufacturados	Harina de arracacha		100
R	880	R. Alimentos manufacturados	Harina de banano	Pulpa	100
	881	R. Alimentos manufacturados	Harina de carne de caracol		100
	882	R. Alimentos manufacturados	Harina de chontaduro		100
	883	R. Alimentos manufacturados	Harina de cidra		100
R	884	R. Alimentos manufacturados	Harina de guayaba		100

ANEXO B. Parte comestible

Código FAO	Código provisional	Grupo	Nombre	Parte comestible	%
R	885	R. Alimentos manufacturados	Harina de la semilla del árbol de pan		100
	886	R. Alimentos manufacturados	Harina de papa		100
R	887	R. Alimentos manufacturados	Harina de papa criolla, sin cáscara		100
R	888	R. Alimentos manufacturados	Harina de plátano	Pulpa	100
	889	R. Alimentos manufacturados	Harina de plátano, sin pelar		100
R	890	R. Alimentos manufacturados	Harina de quinua		100
	891	R. Alimentos manufacturados	Harina de semilla de mango, desengrasada		100
	892	R. Alimentos manufacturados	Jarabe de yacón		100
R34	893	R. Alimentos manufacturados	Mezcla de bienestarina y harina de guayaba		100
R35	894	R. Alimentos manufacturados	Mezcla lista para croquetas vegetarianas		100
B599	895	R. Alimentos manufacturados	Mezcla para pancakes		100
	897	R. Alimentos manufacturados	Polvo de Moringa		100
	898	R. Alimentos manufacturados	Sopa instantánea a base de harina de carne de caracol		100
	899	S. Alimentos preparados	Antipasto de estípites de Shiitake		100
	900	S. Alimentos preparados	Antipasto de píleos de Shiitake		100
A	901	S. Alimentos preparados	Avena molida, bebida		100
P	902	S. Alimentos preparados	Bollo de mazorca		100
P	903	S. Alimentos preparados	Bollo de plátano		100
P	904	S. Alimentos preparados	Bollo de yuca		100
S19	905	S. Alimentos preparados	Bollo limpio		100
S20	906	S. Alimentos preparados	Butifarra		100
S	907	S. Alimentos preparados	Chili con carne		100
	908	S. Alimentos preparados	Chocolate, bebida con agua y leche		100
	909	S. Alimentos preparados	Cucas		100
	910	S. Alimentos preparados	Empanada de guiso		100
	911	S. Alimentos preparados	Empanada de pipián		100
	912	S. Alimentos preparados	Envuelto de colada		100
	913	S. Alimentos preparados	Envuelto de maduro		100
	914	S. Alimentos preparados	Envuelto de mute		100
S	915	S. Alimentos preparados	Fécula de maíz, bebida con leche y azúcar		100
R	916	S. Alimentos preparados	Gelatina de pata		100
R	917	S. Alimentos preparados	Gelatina, preparada		100
	918	S. Alimentos preparados	Guacamole		100
F208	919	S. Alimentos preparados	Hamburguesa		100
	920	S. Alimentos preparados	Hamburguesa de carne		100
	921	S. Alimentos preparados	Hamburguesa de carne con cáscara de plátano		100
	922	S. Alimentos preparados	Hamburguesa de carne de caracol y carne de res		100
	923	S. Alimentos preparados	Pan de yuca	De 1 parte de almidon yuca, 2 partes de maiz trillado y 2 partes de queso	100
	924	S. Alimentos preparados	Salsa de tomate		100
	925	S. Alimentos preparados	Sancocho		100
	926	S. Alimentos preparados	Sopa de arroz		100
	927	S. Alimentos preparados	Sopa de tortillas		100
	928	S. Alimentos preparados	Tamal de maíz		100

Código FAO	Código provisional	Grupo	Nombre	Parte comestible	%
	929	S. Alimentos preparados	Tamal de maíz pilado		100
	930	S. Alimentos preparados	Tamal de maíz y guiso		100
	931	S. Alimentos preparados	Tamal de pipián		100
T	932	T. Leguminosas y derivados	Ajonjolí		
T	933	T. Leguminosas y derivados	Arveja seca	Grano entero	100
T	934	T. Leguminosas y derivados	Arveja verde seca, cocida	Grano entero	100
T	935	T. Leguminosas y derivados	Bebida de soya	Grano entero	100
B578	936	T. Leguminosas y derivados	Bebida de soya fermentada		100
T	937	T. Leguminosas y derivados	Frijol blanco	Grano entero	100
B488	938	T. Leguminosas y derivados	Frijol cabecita negra	Grano entero	100
B497	939	T. Leguminosas y derivados	Frijol canavalia		
B505	940	T. Leguminosas y derivados	Frijol caraota	Grano entero	100
T	941	T. Leguminosas y derivados	Frijol cargamanto	Grano entero	100
B511	942	T. Leguminosas y derivados	Frijol cargamanto rosado	Grano entero	100
T082	943	T. Leguminosas y derivados	Frijol cargamanto, cocido	Grano entero	100
B513	944	T. Leguminosas y derivados	Frijol guandul	Grano entero	100
B514	945	T. Leguminosas y derivados	Frijol mungo	Grano entero	100
T	946	T. Leguminosas y derivados	Frijol nima		
T	947	T. Leguminosas y derivados	Frijol radical	Grano entero	100
T	948	T. Leguminosas y derivados	Frijol rojo	Grano entero	100
T	949	T. Leguminosas y derivados	Frijol sangretoro	Grano entero	100
T	950	T. Leguminosas y derivados	Frijol verde	Grano entero	50
B553	951	T. Leguminosas y derivados	Frijol verde, cocido	Grano entero	100
T	952	T. Leguminosas y derivados	Garbanzo	Grano entero	50
T	953	T. Leguminosas y derivados	Garbanzo, cocido	Grano entero	100
T	954	T. Leguminosas y derivados	Haba seca	Grano entero	100
T	955	T. Leguminosas y derivados	Haba verde	Grano entero	60
	956	T. Leguminosas y derivados	Harina de frijol mungo		100
T	957	T. Leguminosas y derivados	Harina de soya	Grano molido	100
T	958	T. Leguminosas y derivados	Lenteja	Grano entero	100
B537	959	T. Leguminosas y derivados	Lenteja real	Grano entero	100
T202	960	T. Leguminosas y derivados	Lenteja, cocida	Grano entero	100
B545	961	T. Leguminosas y derivados	Maní	Grano entero	100
B549	962	T. Leguminosas y derivados	Maní tostado	Grano entero	98
B553	963	T. Leguminosas y derivados	Nuez de Brasil		100
T	964	T. Leguminosas y derivados	Soya	Grano entero	100
T	965	T. Leguminosas y derivados	Soya, afrecho		
B577	966	T. Leguminosas y derivados	Soya, tostada y molida		100
T	967	T. Leguminosas y derivados	Tofú		100

ANEXO C.

Contenido de humedad de algunos alimentos (%)



#	Grupo	Nombre	n	Humedad promedio	Humedad desviación	Humedad calificación	Referencia
1	A	Calado mantequilla	35	4,7	0,40	a	166
2	A	Colaciones	I	4,4		c	37
3	A	Harina de arroz	2	13,0	0,92	c	163, 189
4	A	Mantecada	12	21,2	0,40	d	166
5	A	Mogolla negra	15	22,4	0,40	a	166
6	A	Oblea sin arequipe	4	2,6	0,40	b	166
7	A	Pan acemas	30	24,9	0,40	a	166
8	A	Pan aliñado	I	21,0		c	71
9	A	Pan blandito	32	28,1	0,40	a	166
10	A	Pan de avena	19	31,7	0,40	a	166
11	A	Pan girasol	31	38,2	0,40	a	166
12	A	Pan hamburguesa	19	33,4	0,40	a	166
13	A	Pan integral light	15	34,1	0,40	a	166
14	A	Pan mantequilla	17	29,9	0,40	a	166
15	A	Pan para perro	13	24,7	0,40	a	166
16	A	Pan rey	11	25,4	0,40	a	166
17	A	Panecillo leche y pasas	25	23,3	0,40	a	166
18	A	Panecillo queso	27	28,1	0,40	a	166
19	A	Panettone	31	27,3	0,40	a	166
20	A	Pasta alimenticia, tipo fideo a partir de sémola de trigo y harina de chachafruto, sabor pollo barbecue, secada	3	2,2	0,28	d*	121
21	A	Pasta alimenticia, tipo fideo a partir de sémola de trigo y harina de chachafruto, sabor pollo barbecue, secada	3	13,3	0,06	a*	121
22	A	Sémola de trigo	I	14,3		c	15, 263
23	A	Sémola de trigo	5	14,3	0,42	c	126
24	A	Semolato	I	14,6		b	201
25	B	Ají	9	82,6	4,79	a	26
26	B	Banano verde	2	71,4		c	118
27	B	Bore, hojas	4	80,1	2,09	b	241, 293
28	B	Bore, tallo	4	90,3	3,27	b	241, 293
29	B	Culantro	3	80,4		c	10
30	B	Espinaca de ceilán	3	93,7		b	10
31	B	Hongos comestibles, fortificados con calcio, selenio y vitamina C	15	91,2	2,65	a*	131
32	B	Papa carriza	10	79,0	0,57	b*	184
33	B	Papa guantiva, sin cáscara	2	2,5	0,01	c	117
34	B	Papa monserrate, sin cáscara	2	2,0	0,02	c	117
35	B	Papa nevada, sin cáscara	2	2,8	0,01	c	117
36	B	Papa puracé, sin cáscara	2	3,0	0,01	c	117
37	B	Papa sabanera de segunda, con cáscara	20	74,4	5,39	b*	184
38	B	Papa tuquerreña, sin cáscara	10	71,3	0,47	b*	184
39	B	Plátano hartón sobremaduro	3	65,3		c	134
40	B	Plátano hartón sobremaduro, cocido	3	74,8		c	134
41	B	Plátano maduro	35	59,4	0,61	b	73
42	C	Guayaba verde	2	84,2		c	118

ANEXO C. Contenido de humedad de algunos alimentos (%)

#	Grupo	Nombre	n	Humedad promedio	Humedad desviación	Humedad calificación	Referencia
43	C	Higo, escaldado	4	72,4	0,92	c	268
44	C	Mango verde	2	87,4		c	118
45	C	Papaya deshidratada	3	73,4	1,85	c	68
46	C	Papaya en almíbar	2	39,8	0,01	c	281
47	C	Papaya liofilizada	3	10,6	1,83	c	68
48	C	Papaya liofilizada	3	5,6	0,25	c	68
49	C	Papaya pintona	4	89,8	2,83	c	68, 93
50	C	Pasta de guayaba	I	36,0		c	86
51	C	Piña cayena lisa	14	85,1	4,08	b	68
52	C	Piña cayena lisa deshidratada	3	71,4	2,83	c	68
53	D	Cachama	5	78,3	0,40	c	14
54	D	Cachama negra	5	71,1	2,00	b	246
55	D	Pescado seco	I	12,3		d	173
56	D	Tilapia	32	6,4	1,72	a	166
57	D	Tilapia herbívora	5	77,4	0,21	b	246
58	F	Carne de cerdo, falda	3	41,0	0,10	a	314
59	F	Carne de cerdo, solomo	3	69,0	0,40	a	314
60	F	Carne de res, bola de pierna	I	75,2		c	173
61	F	Carne de res, centro de pierna	5	33,4		b	184
62	F	Carne de res, falda	3	43,0	0,20	a	314
63	F	Carne de res, murillo	5	36,4		b	184
64	F	Carne de res, solomo	3	71,0	0,90	a	314
65	F	Cuero de cerdo	I	33,0		c	166
66	F	Grasa de cerdo	I	4,0		c	313
67	F	Hamburguesa de carne de búfalo, con hojuelas de quinua y harina de linaza	3	76,5	0,50	d*	262
68	F	Jamon de cerdo	15	76,3	1,93	b	220, 251
69	F	Morcilla	3	56,3	5,46	b	88, 151
70	F	Mortadela de res, cerdo y pollo	10	63,9	2,28	a	166
71	F	Salchicha de res y cerdo tipo europeo	13	53,0	0,40	a	166
72	F	Salchicha de res, cerdo y pollo	13	59,7	1,20	b	220, 259
73	F	Salchicha seleccionada de pollo	15	57,5	0,40	a	166
74	F	Salchichón de res, cerdo y pollo	3	62,9	0,27	a	166
75	F	Salchichón seleccionado de pollo	7	65,8	0,40	a	166
76	G	Lactosuero en polvo	I	2,4		c	70
77	G	Leche UHT natural	2	88,2	0,10	b	130
78	G	Leche UHT saborizada	2	88,6	0,04	a	130
79	G	Queso gouda	I	46,6		c	70
80	G	Queso paipa	6	48,3	1,27	c	184
81	G	Queso prensa	60	39,1	1,55	b	73
82	G	Queso procesado cortable	3	46,1	1,65	b	70
83	G	Queso ricotta	3	55,7	0,40	b	166
84	G	Queso sietecueros	6	50,1	2,05	c	280
85	G	Suero costeño	18	75,6	5,69	a	116
86	G	Yogurt aflanado de fresa	I	34,2		c	46

#	Grupo	Nombre	n	Humedad promedio	Humedad desviación	Humedad calificación	Referencia
87	G	Yogurt afluado de maracuyá	I	40,5		c	46
88	G	Yogurt afluado de mora	I	27,4		c	46
89	G	Yogurt afluado de piña	I	37,7		c	46
90	G	Yogurt afluado de tomate de árbol	I	41,8		c	46
91	G	Yogurt batido de fresa	I	41,5		c	46
92	G	Yogurt batido de fresa mora	I	40,5		c	46
93	G	Yogurt batido de maracuyá	I	38,9		c	46
94	G	Yogurt batido de maracuyá-piña	I	50,3		c	46
95	G	Yogurt batido de maracuyá-tomate de árbol	I	47,4		c	46
96	G	Yogurt batido de mora	I	27,5		c	46
97	G	Yogurt batido de piña	I	40,6		c	46
98	G	Yogurt batido de tomate de árbol	I	37,8		c	46
99	H	Aguardiente	I	60,0		d	335
100	H	Ginebra	I	62,1		d	335
101	H	Vino blanco	I	82,0		d	171, 183
102	H	Vino tinto	I	78,0		d	324
103	H	Vodka	I	66,6		d	333
104	K	Bombones de licor	I	1,9		d	37
105	K	Caña panelera	3	73,4		b	78
106	K	Gomas	I	4,1		c	37
107	K	Helado de crema de fresa	I	31,4		c	46
108	K	Helado de crema de maracuyá	I	24,8		c	46
109	K	Helado de crema de mora	I	23,5		c	46
110	K	Helado de crema de piña	I	31,6		c	46
111	K	Helado de crema de tomate de árbol	I	33,7		c	46
112	K	Helado moldeado de fresa	I	64,8		c	46
113	K	Helado moldeado de maracuyá	I	65,3		c	46
114	K	Helado moldeado de mora	I	70,8		c	46
115	K	Helado moldeado de piña	I	67,4		c	46
116	K	Helado moldeado de tomate de árbol	I	63,9		c	46
117	K	Licor de cacao	4	4,6	0,11	a	155
118	K	Licor de copoazú	4	4,8	0,19	a	155
119	K	Licor de maraco	4	4,5	0,10	a	155
120	K	Mermelada de ahuyama	3	47,6		c	53
121	K	Mermelada de chontaduro	1	23,5		d	95
122	K	Mermelada de uva isabella	3	28,7		c	166
123	K	Naranja con manjar	3	21,0	0,43	b	200
124	K	Panela amarilla (tercera extracción)	5	8,7		b	181
125	K	Panela fortificada con vitamina A	12	11,7	0,67	c*	78
126	K	Panela fortificada con vitamina C	12	8,9	0,28	c*	78
127	K	Panela negra (primera extracción)	5	11,3		b	184
128	K	Panela pulverizada	3	7,2	0,15	b	340
129	K	Panela rosada (segunda extracción)	5	10,9		b	184
130	K	Panelín	3	11,6	0,23	b	37
131	K	Pirulíes	I	1,5		c	37

ANEXO C. Contenido de humedad de algunos alimentos (%)

#	Grupo	Nombre	n	Humedad promedio	Humedad desviación	Humedad calificación	Referencia
132	L	Chocolate sin azúcar	I	0,1		c	84
133	L	Cocoa	3	4,0		b	166
134	N	Salsa esparcible bajo en grasa	5	34,5		b	166
135	P	Alfeñique	I	7,0		c	37
136	P	Dulce cortado	3	17,5	0,69	b	200
137	P	Dulce de leche	I	9,8		c	37
138	P	Dulce de tamarindo	3	8,2	0,25	b	200
139	P	Dulce desamargado	3	18,6	0,65	b	200
140	P	Espejuelo de guayaba	3	1,2	0,06	b	200
141	P	Harina de chachafruto	>3	8,4	1,32	c*	121
142	R	Almidón de papa	2	17,3	1,18	c	137
143	R	Harina de sorgo	2	10,7	0,03	a	67
144	R	Harina de girasol	2	9,5	0,47	c	196
145	S	Barra elaborada con asai (30%) y xantana	1	21,4		d	325
146	S	Barra elaborada con asai (50%) y guar	1	20,5		d	325
147	S	Barra elaborada con asai (70%) y pectina	1	19,2		d	325
148	T	Aislado proteico de soya	3	7,4	0,10	c	42, 69
149	T	Harina de garbanzo germinado	3	1,8	0,15	a	19
150	T	Harina de lenteja	3	8,1	0,05	a	19
151	T	Harina de lenteja germinada	3	5,3	0,02	a	19
152	T	Harina integral de soya	4	6,0	0,07	c	42, 69
153	T	Maní con dulce	I	8,1		c	37
154	T	Proteína vegetal texturizada	4	9,4	1,84	c	42, 69

Bibliografía



#	Referencia	#	Referencia
	ACERO, A., GUALDRÓN, L. Efecto de la suplementación con levaduras en dietas de rumiantes sobre niveles de amonio ruminal, pH ruminal, digestibilidad, producción y composición de la leche. Bogotá, 2000. Trabajo de grado (Medico veterinario). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de veterinaria y zootecnia. p. 32-35, 43.	11	ALARCÓN, A. M., ARIAS, D. M. Composición Química del Fruto de Mora (<i>Rubus Glaucus Benth</i>) obtenida en diferentes tratamientos de agricultura ecológica en tres municipios de Boyacá. Grupo Asociado de investigación para el desarrollo comunitario GIPA. Tunja, 2004. Trabajo de grado (Químico de Alimentos) Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. Facultad de Ciencias. Escuela de Ciencias Químicas. Programa de Química de Alimentos.
1	MUN, producción y composición de la leche. Bogotá, 2000. Trabajo de grado (Medico veterinario). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de veterinaria y zootecnia. p. 32-35, 43.	12	ALARCÓN, M. A. Cáscara de plátano (<i>musa aab</i>) como un nuevo recurso de fibra dietaria: aplicación a un producto cárnico. 2013. Universidad Nacional de Colombia, Sede Bogotá.
2	ACEVEDO, A., CASTRO, L. J. Desarrollo y elaboración de gémova y chorizo coctel con carne de conejo. Bogotá, 2004. Trabajo de grado (Ingeniero de Alimentos) Universidad de La Salle. Facultad de Ingeniería de Alimento. p 59-82.	13	ALBAN, H. F., ZAPATA, M. Diseño de un proceso para la obtención de harina integral de ahuyama (<i>curcubita mixta</i>). Cali. 1983. Trabajo de grado (Ingeniero Químico). Universidad del Valle. Facultad de ingeniería. Plan de estudios de Ingeniería Química. p 23,26-33,76-78,102-104.
3	ACEVEDO, A., LÓPEZ, D. Verificación de los métodos de análisis proximal en leche entera en el laboratorio de análisis de aguas y alimentos de la Universidad Tecnológica de Pereira. 2011. Universidad Tecnológica de Pereira.	14	ALBARRACÍN, P. Caracterización de la carne de cachama blanca (<i>Piaractus brachipomus</i>) y procesamiento para la producción de una pasta base en la elaboración de productos industriales. Bogotá, 1997. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad de La Salle. Facultad de Ingeniería de Alimentos. p 27-84.
4	ACOSTA, J. C., BELTRÁN, C. O. Caracterización de la pulpa de mora de castilla (<i>Rubus glaucus</i>), tomate de árbol (<i>Cyphomandra betacea</i>) y uchuva (<i>physalis peruviana</i>) cultivados en la región del Sumapaz (Cundinamarca). Bogotá, 1989. Trabajo de Grado (Químico Farmacéutico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Farmacia. p 88-136.	15	ALBORNOZ, M., ROMERO, J. V. Utilización de la harina de guandul (<i>cajanus cajan linneo</i>) para incrementar el aporte proteico en la elaboración de pastas alimenticias. Bogotá, 2004. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad de La Salle. Facultad de Ingeniería de Alimentos. p 45-97.
5	ACOSTA, C. Evaluación de la fermentación alcohólica para la producción de hidromiel. 2012. Universidad Nacional de Colombia, Sede Bogotá	16	ALEGRÍA, J. J., PRADO J. A. Análisis físico y químico de los componentes de dos variedades del fruto del zapote (<i>matissia cordata</i>) y exploración de potencialidades agroindustriales. Popayán, 2004. Trabajo de grado (Ingeniero Agroindustrial). Universidad del Cauca. Facultad de ciencias agropecuarias. Programa de Ingeniería Agroindustrial. p 15-30, 40, 48,53 y 58.
6	ACOSTA, E., MÉNDEZ, D. A. Reestructuración, análisis microestructural, de estabilidad, fisicoquímico, nutricional, microbiológico, sensorial y aceptación en filetes crudos de conejo y cerdo, mediante la aplicación de la enzima transglutaminasa ec.2.3.2.13. 2009. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia.	17	ALFARO, C. Contribución al estudio de la pomarrosa común (<i>Syzygium jambos</i> (L.) Alston). Bogotá, 1987. Trabajo de grado. (Químico) Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Química. p 23-28, 33-40, 43, 58,64.
7	ACOSTA, G. S. Diseño de un laboratorio de control de calidad para realizar los análisis físicos, químicos y microbiológicos de mayor demanda en la industria de alimentos. Bogotá, 1993. Trabajo de grado. (Especialista en Ciencia de Alimentos) Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Especialización en Ciencias de Alimentos. p 39-58.	18	ALGARÍN, P., GÓMEZ, A. Determinación potenciométrica del contenido de yodo y flúor en la sal de consumo humano en la ciudad de Sincelejo (Sucre). Barranquilla, 1996. Trabajo de grado (Químico Farmacéutico). Universidad del Atlántico. Facultad de Química y Farmacia.
8	ACUÑA, H. M. Extracción, caracterización y aplicación de almidón de ñame variedad blanco (<i>dioscorea trifida</i>) originario de la región amazónica colombiana para la elaboración de productos horneados. 2012. Universidad Nacional de Colombia, Sede Bogotá.	19	ÁLVAREZ, C. Formulación de una materia prima con competencia tecnológica para ser aplicada en el diseño de alimentos libres de gluten mejorados nutricionalmente. 2014. Universidad de Antioquia.
9	AGUDELO, C. A. Fortificación de arepa de maíz con micronutrientes en industrias NORMANDY LTDA. Manizales, 2002. Trabajo de grado. (Ingeniero de alimentos). Universidad de Caldas. Facultad de ingeniería. Programa de ingeniería de Alimentos. p 17,78-79,88-89.	20	ALVEAR, L. Análisis nutricional de la pulpa de mango (<i>Tommy Atkins</i>) que se expende en Barranquilla sometido a un proceso de osmodeshidratación con secado en aire caliente. Barranquilla, 1999. Trabajo de grado (nutricionista Dietista) Universidad Metropolitana. Facultad de Nutrición y Dietética. p 28-31 y 64.
10	AGUILAR, F. E., OCHOA, O. del C. Estudio Etnobotánico y bromatológico preliminar de algunas especies hortícolas de consumo humano, nativas de la región central del departamento de Bolívar. Barranquilla, 1993. Trabajo de Grado (Químico Farmacéutico). Universidad del Atlántico. Facultad de Química y Farmacia. p 30-46. Tablas 2 y 3.		

- | # | Referencia | # | Referencia |
|----|---|----|---|
| 21 | AMAYA, A., RINCÓN, H. A. Contribución al estudio de la uva caimaron (Macleanea rupestris, H.B.K.) y su posible utilización en la industria alimentaria. Bogotá, 1988. Trabajo de grado (Químico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Química. p 4, 13, 18, 25, 35, 45. | 35 | ASCENCIO, D. J. Evaluación de los cambios pre y postcosecha de la miel de especies de abejas sin aguijón. 2014. Universidad Nacional de Colombia, Sede Bogotá. |
| 22 | ANAYA, J. A., DÍAZ, A. A., PARRA, E. E. Estudio Comparativo entre la composición química de la harina de guayaba, sus productos derivados, algunos alimentos tradicionales y su posible comercialización. Barranquilla, 1991. Trabajo de Grado (Químico). Universidad del Atlántico | 36 | ASSOCIATION OF OFFICIAL AGRICULTURAL CHEMISTS. Oficial and tentative methods of analysis, 7th edition. Washington, 1950. |
| 23 | ANDRADE, A. Influencia del pasto en la producción nutricional y calidad de la leche. Barranquilla, 1999. Trabajo de grado (Nutricionista Dietista). Universidad Metropolitana. Facultad de Nutrición y Dietética. | 37 | ASTORQUIZA, M. L. Caracterización fisicoquímica y organoléptica de los dulces típicos de Nariño. Bogotá, 1995. Trabajo de grado. (Tecnólogo de Alimentos) Fundación Universitaria del Área Andina. Tecnología de alimentos. p 51-71. |
| 24 | ANGARITA, G. L. Desarrollo de arequipe con de fibra y cultivos probióticos. 2009. Universidad Nacional de Colombia, Sede Bogotá. | 38 | ÁVILA, C. Elaboración del producto cárnico hamburguesa a base de carne de caracol <i>Helix aspersa muller</i> . 2009. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. |
| 25 | ANGULO, E. F., RIASCOS, O. F., RÍOS, O. D. Obtención y análisis de la semilla de árbol del pan (<i>Artocarpus altilis</i>). Armenia, 1992. Trabajo de grado. (tecnólogo Químico) Universidad del Quindío. Facultad de Ciencias Básicas. Programa de Tecnología Química en Productos Vegetales. p 9,27-90. | 39 | ÁVILA, M. J., OCHOA, L. A. Obtención de deshidratado de guanábana (<i>Annona muricata</i> Linnaeus) por los métodos de secado por aire caliente y rodillos y su conservación en diferentes empaques. Bogotá, 1996. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad de La Salle. Facultad de Ingeniería de Alimentos. p 31-49. |
| 26 | ARANGO, J. A. Obtención de Oleoresinas <i>Capapsian</i> spp (Ají) de 3 especies cultivadas en Colombia (<i>Capsicum annum</i> , <i>Capsicum frutescens</i> , <i>Capsicum Chinense</i>) Bogotá, 2004. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Fundación Universitaria de Bogotá Universidad Jorge Tadeo Lozano. Fac. Ing. De Alimentos. | 40 | BALLESTA, I. Evaluación de la calidad del queso costeño elaborado con diferentes tipos de cuajo (animal y microbiano) y la adición o no de cultivos lácticos (<i>Lactococcus lactis</i> subps. <i>lactis</i> y <i>Lactococcus lactis</i> subps. <i>cremoris</i>). 2014. Universidad Nacional de Colombia, Sede Medellín. |
| 27 | ARARAT, J., PIÑEROS, N. Evaluación de las propiedades funcionales de Chigüiro y elaboración de un producto cárnico tipo jamón cocido. Bogotá, 1999. Trabajo de grado (Medico Veterinario). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de veterinaria y zootecnia. p 3, 89, 99, 116, 119 y135. Anexo 11. | 41 | BARAJAS, M. Análisis bromatológico y extracción de almidón de arracacha (<i>Arracacia Xanthorrhiza</i>) variedad palirusia para la elaboración de un biopolímero enriquecido con nisina utilizado como biofilm en la conservación de raíces de arracacha o de tomates de árbol maduros. 2010. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. |
| 28 | ARCILA, E., MANRIQUE, O. Validación de un modelo de cálculo, para la determinación de rendimiento por balance de masa en la elaboración de queso fresco (Cuajada) a partir de la composición fisicoquímica de la leche, el queso y lactosuero. 2013. Universidad de Antioquia. | 42 | BARBOSA, S. Evaluación de tres mezclas para la elaboración de un producto análogo tipo salchicha. Bogotá, 2003. Trabajo de Grado. (Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos) Universidad Nacional de Colombia. Especialización en Ciencia y Tecnología de Alimentos. p 21. |
| 29 | ARCON, L. F., VANEGAS, J.C. Evaluación fisicoquímica, microbiológica, sensorial y proximal de un yogur con bacterias ácido lácticas encapsuladas, endulzado con fructuosa y adicionado con extracto de noni (<i>Morinda citrifolia</i>). 2014. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. | 43 | BARCO, G. C., CEBALLOS, A. M. Evaluación de la calidad del plátano variedad África para la industrialización. Manizales, 2003 Trabajo de Grado (Ingeniero de Alimentos) Universidad de Caldas. Facultad de ingeniería. Ingeniería de alimentos. p 1,59. |
| 30 | ARÉVALO, L. D., MARTÍNEZ, S. P. Diseño de un proceso a nivel de laboratorio para la elaboración de hojuelas de cubio (<i>Tropaeolum tuberosum</i>). Bogotá, 2002. Trabajo de grado (Ingeniero de Alimentos). Fundación Universitaria Agraria de Colombia. Facultad de Ingeniería. Programa de Ingeniería de Alimentos. | 44 | BARÓN, M. R. Desarrollo de bebidas lácteas funcionales con énfasis en ácido linoleico conjugado (CLA). 2010. Universidad Nacional de Colombia, Sede Bogotá |
| 31 | ARÉVALO, L., RUÍZ, M. Valoración de lisina y triptófano en diferentes variedades de maíz normal y opaco-2. Bogotá, 1973. Trabajo de grado (Químico Farmacéutico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Farmacia. p 33-77, 81-82, 100. | 45 | BARRERA, L. J., RODRÍGUEZ, D. C. Yogurt elaborado a partir de leche semidescremada de cabra y vaca con avena, stevia, y mango. 2011. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. |
| 32 | ARIAS, M. Y., SERRANO, A. M. Evaluación Química y Microbiológica para la elaboración de conserva de champiñón (<i>agaricus bisporus</i>) en la empresa "Cham-piboy" de Samacá. Tunja, 2003. Trabajo de grado. (Químico de Alimentos) Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. Facultad de Ciencias. Escuela de química de Alimentos. | 46 | BARRETO, C. S., PEÑUELA, P. Preparación y normalización de salsas de frutas para yogurt y cubiertas de helado. Bogotá, 1984. Trabajo de grado. (Químico Farmacéutico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Farmacia. p 56-115. |
| 33 | ARIAS, P. L. Desarrollo de uchuva en almíbar para la empresa FRUGY Los helechos Ltda. Manizales, 2001. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad de Caldas. Facultad de Ingeniería. Departamento Ingeniería de Alimentos. p 35-36, 50 y 63. | 47 | BARRIOS, L. E. Influencia de la cascarilla de cebada en la producción, valor nutricional y calidad de la leche. Barranquilla, 1999. Trabajo de grado (Nutricionista Dietista). Universidad Metropolitana. Facultad de Nutrición y Dietética. |
| 34 | ARIZA, E., ÁLVAREZ, M. Obtención de vino y derivados por fermentación alcohólica del jugo de naranja. Bogotá, 1975. Trabajo de grado (Químico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Química. p 35-60. | 48 | BARROS, Y., GUERRA, Y., TRIANA, A. Influencia de la pollinaza en la producción y calidad de la leche. Barranquilla. 1999. Trabajo de grado (Nutricionista Dietista). Universidad Metropolitana. Facultad de Nutrición y Dietética. |
| | | 49 | BELALCÁZAR, M., PÁEZ, F. E. Caracterización fisicoquímica y organoléptica de dos especies de ñame " <i>Dioscorea Alata</i> y <i>Dioscorea Rotundata</i> " y recomendaciones para su manejo post-cosecha. Bogotá, 1998. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad de La Salle. Facultad de Ingeniería de Alimentos. p 28-50. |

Bibliografía

- | # | Referencia | # | Referencia |
|----|--|----|---|
| 50 | BENAVIDES, M. Evaluación preliminar de algunas propiedades funcionales de la proteína de un producto cárnico emulsificado con inclusión de dos niveles de CPMD (Carne de pollo Mecánicamente Deshuesada). Bogotá, 2002. Trabajo de Grado. (Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos) Universidad Nacional de Colombia. Especialización en Ciencia y Tecnología de Alimentos. p 23-29, 36-38. | 62 | CARO, C. P., MILLÁN, M. V., Obtención, conservación y determinación de las características de calidad de pulpa congelada y néctar dietético y fortificado de maracuyá. Bogotá. 1993. Trabajo de grado (Ingeniero Químico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Farmacia 3, 11, 12, 15-23. |
| 51 | BENITEZ, P. Evaluación del potencial funcional de la carne de babilia como especie no convencional para la elaboración de derivados cárnicos. Bogotá, 1994. Trabajo de Grado. (Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos) Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Especialización en Ciencias de Alimentos. p 3 y 24. Anexo 2 y 4. | 63 | CARO, J. R., MALDONADO, N. E. Estudio de efectos de la congelación como método de conservación de canales de conejo. Bogotá, 2001. Trabajo de grado (Ingeniero Químico). Universidad de La Salle. Facultad de Ingeniería de Alimentos. p 48. |
| 52 | BERNAL, E., ESPINOZA, G., Mosquera R. del P. Enriquecimiento y saborización de leche de soya. Bogotá, 1987. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad Jorge Tadeo Lozano, Facultad de Ingeniería de Alimentos. | 64 | CARRASCO, M. A., CRUZ, L. M. Determinación de variables para la obtención de bocadillo de guayaba (psidium guajava) por medio de evaporación al vacío. Bogotá. 2004. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad de La Salle. Facultad de Ingeniería de Alimentos. p 60-132. |
| 53 | BERRÍO, M. L., COLORADO, A. M. Obtención de mermelada de Zapallo (cucurbita máxima). Armenia, 1993. Trabajo de Grado (Tecnólogo Químico) Universidad del Quindío. Facultad de Educación. Departamento de Tecnología Química en Productos Vegetales p 83, 122, 156. | 65 | CARRASCO, R., DUQUE, S. Evaluación de la hemoglobina en polvo como sustituto del colorante sintético rojo punzón 4R, en la elaboración de salchichón económico. 2009. Universidad de La Salle. |
| 54 | BRAVO, Y. S. Determinación y análisis de las variables que afectan la calidad de la panela en el trapiche comunitario EL PORVENIR perteneciente a la asociación de productores comercializadoras de Santander de Quilichao, para presentar alternativas de solución. Trabajo de Grado (Ingeniero Agroindustrial) Universidad de Cauca. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Programa de Ingeniería Agroindustrial, 2004. | 66 | CARRETERO, A. E. Análisis bromatológico de los alimentos recolectados por el programa de la gran expedición humana, proyecto de la Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá, 1993. Trabajo de Grado (Nutricionista) p 30-80. Pontificia Universidad Javeriana. Facultad de Ciencias Básicas. Nutrición y Dietética |
| 55 | BRITTO, Y. J., NARVAÉZ, I. M., PABÓN, G. F., ZUÑIGA, H. I. Procesamiento del pescado fresco salado y evaluación de su calidad y estabilidad. Barranquilla, 2000. Trabajo de grado (Nutricionista Dietista) Universidad Metropolitana. Programa de Nutrición y Dietética. p 98-134. | 67 | CASAS, M. Producción de jarabes de glucosa empleando un complejo enzimático en la hidrólisis de almidón contenido en harinas de yuca, sorgo y maíz. 2014. Universidad de Antioquia. |
| 56 | BULEVAS, J. D., PÉREZ, S. E., VEGA, J. E. Caracterización del almidón de tres genotipos de ñame (Dioscorea sp.) y su comportamiento en algunos derivados elaborados a partir de su harina. Barranquilla, 1994. Trabajo de grado (Químico Farmacéutico) Universidad del Atlántico. Facultad de Química y Farmacia. p 6, 7, 25-28, 34, 36 y 40. | 68 | CASAS, N., HERRERA, A. Uso de la combinación de procesos de deshidratación osmótica con impregnación a vacío y liofilización para la obtención de frutas tropicales deshidratadas. Trabajo de Grado. (Ingeniero de alimentos). 2005. Universidad de La Sabana. |
| 57 | CAICEDO, M. H., DAZA, J. J. Alternativas para el aprovechamiento agroindustrial de zapallo (Cucurbita moschata L). Cali, 1996. Trabajo de Grado (Ingeniería de Alimentos) Universidad del Valle. Facultad de Ingeniería. Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Palmira. | 69 | CASTAÑEDA E. Evaluación de tres mezclas para la elaboración de un producto análogo cárnico tipo hamburguesa. Bogotá, 2003. Trabajo de Grado (Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos) Universidad Nacional de Colombia. Especialización en Ciencia y Tecnología de Alimentos. p 7-12,18-20, 33. |
| 58 | CAMARGO, M. L., VARGAS, L. L. Análisis comparativo de las características sensoriales de quesos semimaduros de pasta lavada de leche de cabra y de vaca. Bogotá, 1999. Trabajo de grado (Medico Veterinario). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia. p 70-85. | 70 | CASTAÑEDA F., SUÁREZ E. Evaluación de la calidad del queso procesado cortable, elaborado en diferentes niveles de inclusión de cuajada ácida. Bogotá, 1998. Trabajo de grado (Médico veterinario). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Veterinaria y Zootecnia. |
| 59 | CAMELO, G. Z. GARCÍA, M. Estudios preliminares de los cambios proteicos durante los daños por frío del tomate de árbol (Cyphomandra betacea). Bogotá, 1993. Trabajo de grado (Químico Farmacéutico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Farmacia. p 12-25. | 71 | CASTAÑEDA J. C., GIRALDO P. A. Procedimientos de prueba para el análisis de algunos alimentos en el laboratorio bromatológico de la Universidad Tecnológica de Pereira. 2002. Trabajo de Grado (Tecnólogo Químico) Universidad Tecnológica de Pereira. Facultad de tecnología. Escuela de Tecnología Química. |
| 60 | CAÑOS, S. M., ORTEGÓN, S. Efecto de la pectina contenida en la mora de castilla (Rubus Glaucus) sobre los niveles séricos de colesterol y triglicéridos en pacientes adultos con hiperlipidemias pertenecientes al grupo de salud ocupacional de la Universidad Javeriana. Bogotá, 1994. Trabajo de grado (Nutricionista Dietista). Pontificia Universidad Javeriana. Facultad de Ciencias Básicas. Nutrición y Dietética. p 59-121. | 72 | CASTAÑEDA, A. H. Evaluación fisicoquímica; microbiológica y organoléptica de pan molde y pan común utilizando diferentes niveles de suero en polvo. Bogotá, 1999. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad de La Salle. Facultad de Ingeniería de Alimentos. p 42-71. |
| 61 | CÁRDENAS, M. L., AGUDELO, I. J. Evaluación preliminar del proceso de maduración de carne fresca empacada bajo atmósfera modificada. Bogotá, 1997. Trabajo de grado (Ingeniero Químico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ingeniería. Departamento de Ingeniería Química. p 79-95. | 73 | CASTAÑO, J. N. Estandarización de las materias primas utilizadas en la producción de pasabolas de la industria "Productos La Niña". Manizales, 2000. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad de Caldas. Facultad de Ingeniería. Ingeniería de Alimentos. |
| | | 74 | CASTELLANOS, J. N., REY, N. S. Caracterización físico-química del fruto del mangosán (Casimiroa Edulis) y elaboración de una mermelada. Bogotá, 2000. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad de La Salle. Facultad de Ingeniería de Alimentos. p 29-53. |

- | # | Referencia | # | Referencia |
|----|---|-----|---|
| 75 | CASTIBLANCO, E. Elaboración de harina de papa criolla (<i>Solanum phureja</i>). Bogotá, 2001. Trabajo de Grado (Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos) Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Especialización en Ciencia y Tecnología de Alimentos. p 11, 13, 21, 22, 35. | 89 | CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA. Decreto No. 1371 de 1953 (Código sanitario nacional). Diario oficial No. 28229. Bogotá. 1953. |
| 76 | CASTILLO, Y. M. Evaluación de la inclusión del <i>asaí</i> (<i>Euterpe precatoria</i> Mart) en el desarrollo de una bebida funcional. 2014. Universidad Nacional de Colombia, Sede Bogotá. | 90 | CÓRDOBA, M. S., NAVARRO, M. Y. Evaluación de la calidad de la proteína en las semillas de algunas variedades seleccionadas de mungo (<i>Phaseolus aureus</i>). Bogotá, 1975. Trabajo de grado (Químico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Química. p 32-61. |
| 77 | CASTRO, A. C. Efecto de la adición de un dextrano sobre las características físico-químicas, sensoriales y funcionales de queso de pasta hilada semigraso. 2014. Universidad Nacional de Colombia, Sede Bogotá. | 91 | CÓRDOBA, S. Y., PLAZAS, M. I. Deshidratación de la uchuva (<i>Physalis Peruviana</i> L) por los métodos de aire caliente y rodillos. Bogotá, 1996. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad de La Salle. Facultad de Ingeniería de Alimentos. p 46-62. |
| 78 | CASTRO, C. A. Estudio preliminar del efecto de la temperatura de la etapa de batido en la degradación de los componentes incorporados durante el proceso de fortificación de panela con vitaminas A y C. 2007. Universidad Jorge Tadeo Lozano. | 92 | CORRALES, M. Desarrollo de un nuevo producto a partir de aguacate variedad Hass (Guacamole). 2008. Universidad Jorge Tadeo Lozano. |
| 79 | CASTRO, S., RUÍZ, J. Estudio de los azúcares y otros componentes químicos inmediatos en la papa criolla (<i>solanum phureja</i>). Bogotá, 1972. Trabajo de Grado. (Químico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Química. p 48-53, 76-87. | 93 | CORREA, Y., PÉREZ, S. Y. Pectina metoxilada y fibra dietaria en las frutas colombianas de uso común. Pontificia. Bogotá, 1994. Trabajo de grado (Nutricionista Dietista). Universidad Javeriana. Facultad de Ciencias Básicas. Nutrición y Dietética. p 38-68. |
| 80 | CEBALLOS, A. M. Estudio comparativo de tres sistemas de secado para la producción de un polvo deshidratado de fruta. 2008. Universidad Nacional de Colombia, Sede Manizales. | 94 | CORTEZ, S. M. Evaluación de la calidad de la leche cruda para fincas proveedoras de una planta pasteurizadora y realización de encuestas a ganaderos y/o administradores en el valle de Ubaté. Bogotá, 2002. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad de la Salle. Facultad de Ingeniería de Alimentos. p 61-95. |
| 81 | CENTRO INTERNACIONAL DE AGRICULTURA TROPICAL (CIAT) - Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF). Determinación de la composición nutricional de alimentos autóctonos consumidos por la población indígena y afro-descendiente colombiana, Informe de Avance. Bogotá. 2010. Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT) - Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF). | 95 | COSSIO, A. M. Valoración reológica de mermelada elaborada a base de chontaduro. 2011. Universidad INCCA de Colombia. |
| 82 | CHAMORRO, A., TIRADO, E. Elaboración de productos alimenticios procesados a base de harina y fécula de arracacha (<i>arracacia xanthorrhiza</i>) cosechada en Turmeque y Boyacá en el departamento de Boyacá. 2009. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. | 96 | CRUZ, L. A. Néctar de Uchuva y ahuyama como fuente potencial de provitamina A para los refrigerios reforzados de la fundación educativa Don Bosco. Bogotá, 2003. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad de La Salle. Facultad de Ingeniería de Alimentos. p 60-106. |
| 83 | CHAPARRO, M. Obtención de aceite a partir de los residuos de chontaduro. 2011. Universidad del Valle. | 97 | CUBILLOS, C., ISAZA, H. Obtención de un producto glaseado y un producto osmodeshidratado de carambola (<i>Averrhoa Carambola</i> L) en el piedemonte caqueteño. Bogotá, 1999. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad de La Salle. Facultad de Ingeniería de Alimentos. p 32-56. |
| 84 | CHICA, B. A., OSORIO, S. L. Determinación de la vida de anaquel del chocolate de mesa sin azúcar en una película de polipropileno biorientado. Manizales, 2003. Trabajo de grado (Ingeniero Químico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ingeniería y Arquitectura. Ingeniería Química. p 16-18, 42-49. | 98 | DÁVILA, C., CASTILLA, Y. Evaluación de las propiedades funcionales de la pasta base (Surimi) de Tiburón (<i>Scualus acanthias</i>). Bogotá, 2001. Trabajo de Grado (Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Especialización en Ciencia y Tecnología de Alimentos. p 19 - 23, 30 y 40. |
| 85 | CHICA, M. J. Determinación de la altura permisible de la fruta en un empaque en condiciones estáticas que permita conservar la calidad de los productos de Mora de castilla (<i>Rubus glaucus</i> Benth), Lulo de Castilla (<i>Solanum quitoense</i> L), Mangos criollos (<i>Mangifera indica</i> L), Uchuva (<i>Physalis peruviana</i> L) y Pitahaya amarilla (<i>Selenicereus megalanthus</i> Haw). Manizales, 2004. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad de Caldas. Facultad de Ingeniería. Programa de Ingeniería de Alimentos. p 43, 81-84. | 99 | DAZA, D. L., LIVINGSTON, Z., ORELLANO, L. Efecto del árbol del pan "Artocarpus altilis" en el tratamiento nutricional de niños de 2 a 5 años con desnutrición proteico-energética en el barrio Siape, Barranquilla 2000. Barranquilla, 2000. Trabajo de grado (Nutricionista Dietista). Universidad Metropolitana. Facultad de Nutrición y Dietética. |
| 86 | CIFUENTES, C. P., AHUMEDO, P. Desarrollo de un nuevo producto de panela y guayaba. Bogotá, 1999. Trabajo de grado (Ingeniero de Alimentos). Universidad de La Salle. Facultad de Ingeniería de Alimentos. p 32-78. | 100 | DAZA, F. L., SÁNCHEZ, I. D. Estudio de Caracterización y Estandarización de la fórmula y protocolos para la elaboración de papa deshidratada. Trabajo de Grado (Químico de alimentos) Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. Facultad de Ciencias. Escuela de Ciencias Químicas. Programa de Química de Alimentos. Tunja, 2003. |
| 87 | CISNEROS, D., DÍAZ, A. Obtención del aceite de la nuez <i>Caryodendron orinocense</i> originaria del departamento de Caquetá en la planta piloto de la Universidad de La Salle. Bogotá. 2006. Universidad de La Salle. | 101 | DE VILLAVECES, M.C., R. DE CLAVITO, E. Estudio de la composición química del lulo (<i>Solanum Quitoense</i> LAM) y obtención de un producto comercial a partir de este fruto. Bogotá. 1976. Trabajo de grado (Químico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Química. |
| 88 | COBOS, O. Determinación de sodio y Potasio en alimentos cárnicos procesados. Bogotá, 1990. (Trabajo de Grado) Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Especialización en Ciencias de Alimentos. p 38-42. | 102 | DEAN, R.B. y DIXON, W.J. Simplified Statics for small number of observation. <i>Annal Chem</i> , 1951, 23: 636-638. |

Bibliografía

- | # | Referencia | # | Referencia |
|-----|--|-----|---|
| 103 | DÍAZ, R. O. Evaluación de la fermentación acidoláctica de la masa para productos de panificación con inclusión de quinua (<i>Chenopodium quinoa Willd</i>). 2013. Universidad Nacional de Colombia, Sede Bogotá. | 117 | FERREIRA, A., RICO, Y. Estudio de algunos componentes químicos de la papa y su relación con el color del producto frito. Bogotá, 1973. Trabajo de grado (Químico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Química. p 52-85. |
| 104 | DÍAZ, Y. E., MUÑOZ, C. F., Alternativa de procesamiento del aguacate para obtener una pasta de aguacate de utilidad en la industria de alimentos Bogotá, 1998. Trabajo de grado (Ingeniero Químico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ingeniería. Departamento de Ingeniería Química. | 118 | FLÓREZ, M. I. Estandarización de un método para determinar almidón en frutas. Bogotá, 1994. Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Especialización en Ciencias de Alimentos. p 47-52. |
| 105 | DUARTE, C. Obtención de mieles invertidas de caña de azúcar y su aplicación en productos de panadería y chocolates de mesa para la región de Arauquita (Arauca). Bogotá, 2001 Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Fundación Universitaria de Bogotá. Universidad Jorge Tadeo Lozano. Facultad de Ingeniería de Alimentos. 2001. | 119 | FONSECA, N. C., JAIMES C. P. Desarrollo, caracterización y formulación de nuevas preparaciones a partir de Ruibarbo (<i>Rheum rhabarbarum</i>). Bogotá, 2000. Trabajo de grado (Nutricionista Dietista). Pontificia Universidad Javeriana. Facultad de Ciencias Básicas. Nutrición y Dietética. p 22-64. |
| 106 | DUPONT, M. A., URIBE, M. V. Estudio de algunos componentes inmediatos del mango (<i>Mangifera Indica L</i>) y observación de los cambios químicos ocurridos durante el proceso de elaboración de una compota. Bogotá, 1975. Trabajo de Grado (Químico) Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Química. p 12-75. | 120 | FONSECA, R. Empleo de maltodextrina nat-bio como sustituto graso en embutidos (salchicha y chorizo) de pollo. 2011. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia |
| 107 | ECHEVERRI C., VARGAS, M. Determinación de la composición química de la carne y productos cárnicos. Trabajo de grado (Tecnólogo Químico) Universidad Tecnológica de Pereira. Escuela de Tecnología Química. Pereira, 1976. p 91-93,99-100,113. | 121 | FORERO, D. M., TÉLLEZ, H. A. Elaboración de una pasta alimenticia tipo fideo a partir de sémola de trigo y harina de chachafruto (<i>erythrina edulis</i>), con sabor a pollo-barbecue. 2010. Universidad INCCA de Colombia. |
| 108 | ENCISO A. C. Análisis nutricional de frutas tropicales Carambola (<i>Averrhoa Carambola L</i>), Gulupa (<i>Possiflora maliformis L</i>), piñuela (<i>Bromelia Chrysantha</i>) y pomarrosa de Málaga (<i>Eugenia malaccensis L</i>). Trabajo de Grado (Nutricionista) Pontificia Universidad Javeriana. Facultad de Ciencias Básicas. Nutrición y Dietética. Bogotá. 2000. p 30-86. | 122 | FUENMAYOR, C. A. Aplicación de bioprocesos en polen de abejas para la obtención de un suplemento nutricional proteico. 2009. Universidad Nacional de Colombia. |
| 109 | ESCOBAR, N. P. Desarrollo de la formulación base para productos horneados con adición de un biopolímero. 2010. Universidad Nacional de Colombia, Sede Bogotá. | 123 | GAITÁN, Y. Y., CHAPARRO, S. P. Deshidratación y caracterización de los frutos completos mango y guayaba. Bogotá, 1997. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad de La Salle. Facultad de Ingeniería de Alimentos. p 32-35. |
| 110 | ESCOBAR, S. M., OROZCO, N. M. Evaluación de la capacidad de retención de agua en la elaboración de salchichas tipo Frankfurt utilizando diferentes niveles de aislado y concentrado de soya. Bogotá, 2000. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad de La Salle. Facultad de Ingeniería de Alimentos. p 53-84. | 124 | GALEÓN, C., GUAPACHA, E. Aprovechamiento de los residuos grasos de pollo para la producción de un biocombustible (Biodiesel). 2011. Universidad Tecnológica de Pereira. |
| 111 | ESPITIA, D. J. Valoración química y nutricional de harinas comerciales, cereales, mezclas vegetales y pastas alimenticias. Popayán, 1995. Trabajo de grado (Biólogo). Universidad del Cauca. Facultad de ciencias naturales exactas y de la educación. Área Biología. p 21-22,58-65, Tabla 1. | 125 | GALINDO, J. L., FORERO, L. Y. Caracterización fisicoquímica, bromatológica y organoléptica del babaco " <i>Vasconcelleaheilbornii</i> (V.M. Badillo) (Caricacea)" obtenido del municipio de Nuevo Colón - Boyacá y elaboración de productos con alta concentración de azúcar. 2014. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. |
| 112 | ESPITIA, D. M., IGUABITA, R. F. Contribución al estudio de maduración postcosecha de la guayaba (<i>Psidium guajaba L.</i>). Variedad Roja. Bogotá, 1987. Trabajo de grado (Químico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Química. p 2, 42, 89. | 126 | GALINDO, M., RODRÍGUEZ, Y. Elaboración de pasta tipo spaghetti mediante la sustitución de almidón de achira en la sémola de trigo. Bogotá, 2000. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad de La Salle. Facultad de Ingeniería de Alimentos. p 24-41. |
| 113 | ESTUPIÑÁN, M. A. Extracción y caracterización de aceite a partir de semillas de tabaco negro (<i>Nicotiana tabacum</i>), variedad ICA-GUANE provenientes del municipio de Capitanejo del departamento de Santander. 2006. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. | 127 | GALVIS, B. S. Estudio de durabilidad de la pulpa de Mora de Castilla y Mora San Antonio (<i>Rubus-Glaucus</i>). Manizales, 2003. Trabajo de Grado (Ingeniero Químico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ingeniería y Arquitectura. Ingeniería Química. p 30-35, Anexo C. |
| 114 | FAO - LATINFOODS. Informe final - Conferencia Electrónica sobre "Evaluación de los Datos para Bases de Datos y Tablas de Composición Química de Alimentos". 2004. FAO - LATINFOODS. | 128 | GALVIS, E. Evaluación de la utilización de stevia en yogurt. 2009. Universidad Nacional de Colombia, Sede Bogotá. |
| 115 | FAO - Universidad de Chile. Producción y Manejo de Datos de Composición Química de Alimentos en Nutrición. Capítulo 19. 1997. Santiago, Chile. | 129 | GAMBOA, M. V. Estudio e identificación de características de composición y bioactividad propias de miel de mielato de <i>Apis mellifera</i> . 2014. Universidad Nacional de Colombia, Sede Bogotá. |
| 116 | FARELO, H. Caracterización microbiológica y de los parámetros fisicoquímicos relacionados con el proceso de fermentación del "suero costeño" como producto final elaborado en el difícil Ariguaní. 2002. Universidad de La Sabana. | 130 | GARAVITO, P. X. Análisis proximal y determinación de hierro y calcio por absorción atómica en derivados de lácteos, cereales y azúcares. 2008. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. |
| | | 131 | GARCÍA, A. Desarrollo de hongos comestibles, <i>Pleurotus ostreatus</i> mínimamente procesados fortificados con calcio, selenio y vitamina C por aplicación de la técnica de impregnación a vacío. 2007. Universidad Jorge Tadeo Lozano. |
| | | 132 | GARCÍA, D. P. Desarrollo de un producto de panadería con harina de quinua (<i>Chenopodium quinoa Willd</i>). 2011. Universidad Nacional de Colombia, Sede Bogotá. |

- | # | Referencia | # | Referencia |
|-----|---|-----|---|
| 133 | GARCÍA, M. Evaluación de la deshidratación del perejil (<i>Petroselinum crispum</i>) aplicando procesos de deshidratación osmótica y secado con aire caliente. 2009. Universidad Jorge Tadeo Lozano. | 148 | GONZÁLEZ, J. A., GUTIÉRREZ, W., PATERNINA, C. A. Perfil microbiológico y bromatológico del <i>Algaricus campestris</i> (Champiñones) no procesados y procesados que se expenden en la ciudad de Barranquilla. Barranquilla. 1995. Trabajo de grado (Químico Farmacéutico). Universidad del Atlántico. Facultad de Química y Farmacia. p 78-85, 105-123, Tablas 37 y 38. |
| 134 | GARCÍA, Y. A., PIRATEQUE, A. Estandarización de una bebida alcohólica a partir de plátano clon hartón variedad Musa (AAB) sobremaduro (A escala de laboratorio). Bogotá, 1999. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Fundación Universitaria Agraria de Colombia. Facultad de Ingeniería. Programa de Ingeniería de Alimentos. p 68-95. | 149 | GONZÁLEZ, J. F. Efecto de la Inulina, el carambolo (<i>Averrhoa carambola</i>) y la stevia (<i>Rebaudiana bertonii</i>) sobre las características de un yogur elaborado a base de la mezcla de leche bovina y leche de soya. 2013. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. |
| 135 | GARCÍA, Y., PARDO, J. Desarrollo de una crema deshidratada de <i>Moringa Oleífera</i> Lam con sabor a pollo para la empresa Fullmoringa S.A. 2013. Fundación Universitaria Uniagraria. | 150 | GONZÁLEZ, X. A. Elaboración de una compota de feijoa <i>Sellowiana</i> y adición de <i>Psidium Guajava</i> L, para potencializar su contenido de ácido ascórbico, logrando un mayor valor nutricional en este producto. 2011. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. |
| 136 | GARZÓN, N. Y. Respuesta fisicoquímica, Nutricional y Organoléptica de la feijoa (<i>Feijoa sellowiana berg</i>) a la disminución de la actividad del agua, la acidificación y el tratamiento térmico. Trabajo de Grado (Químico de alimentos). Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. Facultad de Ciencias. Química de Alimentos. 2003. | 151 | GRANADOS, P. Estudios preliminares de la tecnología y control de calidad de la morcilla en municipios de Cota, Soacha y Cáqueza. Bogotá, 1990. Trabajo de Grado (Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Especialización en Ciencias de Alimentos. |
| 137 | GÉLVEZ, D. M., PULIDO J. E. Caracterización física-química y establecimiento de parámetros de calidad para el almidón de achira (<i>Canna Edulis Ker</i>). Bogotá, 1998. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad de La Salle. Facultad de Ingeniería de Alimentos. p 20-50. | 152 | GUTIÉRREZ J. A. Comportamiento de algunos componentes no volátiles durante la fermentación alcohólica de la uva Isabela. Bucaramanga, 1994. Trabajo de grado (Químico). Universidad Industrial de Santander. Facultad de Ciencias. Departamento de Química. |
| 137 | GIRALDO, G. I. Deshidratación de Tomate Chonto. Manizales. 1996. Trabajo de Grado (Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Especialización en Ciencias de Alimentos. p 29-35, 48. | 153 | GUTIÉRREZ, A. M. Desarrollo de dulce de leche (Arequipe) de bajo contenido calórico con utilización de sacarosa y polidextrosa. 2014. Universidad Nacional de Colombia, Sede Bogotá. |
| 139 | GIRALDO, K. Elaboración de Snack a partir mezclas de piel y pulpa tilapia nilótica (<i>Oreochromis niloticus L.</i>). 2014. Fundación Universitaria Unigraria. Bogotá. | 154 | GUTIÉRREZ, J. D., ZAMBRANO, A. C. Formulación y estandarización de pasta de cebolla de rama (<i>Allium Fistulosum l.</i>). Trabajo de Grado (Químico de alimentos) Tunja, 2003. Universidad Pedagógica y tecnológica de Colombia. Facultad de Ciencias. Química de Alimentos. |
| 140 | GÓMEZ, D.F., SUÁREZ, J.E. Efecto de diferentes tipos de dietas ricas en Omega 3 y 6, sobre el perfil de ácidos grasos en leche bovina. 2011. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia | 155 | HERNÁNDEZ, A., CALDERÓN, S. Obtención de una cobertura de chocolate a partir de cacao silvestre, Copoazú (<i>Theobroma grandiflorum</i>), y Maraco (<i>Theobroma bicolor</i>), de la amazonia colombiana. 2006. Universidad de La Salle. |
| 141 | GÓMEZ, J. E. Diseño de unos prototipos de productos cárnicos apanados utilizando la carne de pavo (meleagris Gallopavo) deshuesada mecánicamente. Bogotá, 1999. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Fundación Universitaria Agraria de Colombia. Facultad de Ingeniería. Programa de Ingeniería de Alimentos. p 23-54. | 156 | HERNÁNDEZ, D., ORTEGA, K. Desarrollo y caracterización de un producto libre de gluten a base de harinas de maíz, arroz y quinua. 2012. Universidad del Valle. |
| 142 | GÓMEZ, M. Propuesta de aprovechamiento integral del fruto de mangostino (<i>Garcinia mangosta Linn</i>). 2011. Universidad Jorge Tadeo Lozano. | 157 | HERNÁNDEZ, G. W. Aminoácidos y otros factores químicos de las avenas Colombianas. Bogotá, 1972. Trabajo de grado (Químico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Química. p 10-32. |
| 143 | GÓMEZ, Z., MATEUS, T. M. Caracterización física y química de los tubérculos: Cubios (<i>Tropaeolum Tuberosum</i>), Hibias (<i>Oxalis Tuberosa</i>) y Ullucos (<i>Ullucus tuberosus</i>), fisiología recomendaciones postcosecha y posibles aplicaciones industriales. Bogotá, 1998. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad de La Salle. Facultad de Ingeniería de Alimentos. p 58-83. | 158 | HÉRNANDEZ, J. C., RENGIFO, L. Determinación Potenciométrica del contenido de yodo y flúor en la sal refinada, yodada y fluorizada para consumo humano, que se comercializa en la ciudad de Barranquilla. . Barranquilla, 2002. Trabajo de grado (Químico Farmacéutico). Universidad del Atlántico. Facultad de Química y Farmacia |
| 144 | GÓNGORA Y LÓPEZ J. Caroteno en alimentos colombianos. S.P. 1953. | 159 | HERNÁNDEZ, M. J. Técnicas fisicoquímicas aplicadas en el análisis de harina de soya, harina de trigo y bienestarina. Trabajo de Grado (Tecnólogo Químico) Fundación Universitaria del Área Andina. Tecnología de alimentos. Bogotá, 1989. p 32-41. |
| 145 | GÓNGORA Y LÓPEZ J. Disponibilidades alimentarias de Colombia. S.P. 1950. | 160 | HERNÁNDEZ, M., BARRERA, J. Bases técnicas para el aprovechamiento agroindustrial de especies nativas de la amazonía. 2004. Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas (SINCHI). Universidad de la Amazonía. |
| 146 | GÓNGORA Y LÓPEZ J., IREGUI, A. Disponibilidades alimentarias de Colombia. Higiene. 1951, 1:39. | 161 | HERRERA J. E., RODRÍGUEZ, G. C. Obtención de jugo concentrado congelado de mora (<i>Rubus Glaucus Benth</i>). Santiago de Cali, 1984. Trabajo de grado (Ingeniero Químico). Universidad de Valle. Facultad de Ingeniería. Plan de estudios de Ingeniería Química. p 28,40-43,77-78,103-106. |
| 147 | GONZÁLEZ, C. A., GORDILLO, L. A., QUINTERO, V. H. Elaboración de mermelada a partir del fruto de la cidra (<i>Sechium edule S.W.</i>). Trabajo de Grado (Tecnólogo Químico) Universidad del Quindío. Facultad de educación. Programa de Tecnología química en productos vegetales. Armenia, 1989. p 7-9,66-72,104-107,135-140. | | |

Bibliografía

- | # | Referencia | # | Referencia |
|-----|--|-----|---|
| 162 | HERRERA, L. Desarrollo de una mezcla vegetal quinua (<i>Chenopodium Quinoa Will</i>), harina desengrasada de soya (<i>Glycine max</i>) hidrolizada y precocida de alto valor nutricional. Bogotá, 1999. Trabajo de grado (Ingeniero Químico). Universidad de La Salle. Facultad de Ingeniería de Alimentos. p. 71. | 179 | JÍMENEZ, L. F. Optimización de extracción de Aceite Rojo de Chontaduro (<i>Bactris Gasipaes</i>) proveniente de la Amazonia colombiana. Bogotá, 2002. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Fundación Universitaria de Bogotá. Universidad Jorge Tadeo Lozano. Facultad de Ingeniería de Alimentos. |
| 163 | HORTA, L. F. Desarrollo a nivel de Laboratorio de una Pasta Alimenticia Compuesta con base en harina de arroz. Bogotá, 2002. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Fundación Universitaria Agraria de Colombia. Facultad de Ingeniería. Programa de Ingeniería de Alimentos. | 180 | KOCEJI, B., GUTIÉRREZ, A. Estudio de los ácidos grasos superiores de 20 variedades tropicales de soya. Bogotá, 1969. Trabajo de grado (Químico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de ciencias. Departamento de Química. p 55,56. |
| 164 | HUERTAS, D. M., SILVA, L. A. Caracterización fisicoquímica, bromatológica, sensorial y de poscosecha de especies promisorias de chirimoya <i>annona cherimola</i> mill producidas en la Provincia de Norte y Gutiérrez (Boyacá). 2009. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. | 181 | LANCHEROS, Y. T., RODRÍGUEZ, J. I. Evaluación del proceso de manufactura de la panela mediante el uso del vapor. Bogotá. 1999. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Fundación Universitaria Agraria de Colombia. Facultad de Ingeniería. Programa de Ingeniería de Alimentos. p 185-186. |
| 165 | HURTADO, Z. A. Análisis composicional de la torta y aceite de semillas de Sacha inchi (<i>plukenetia volubilis</i>) cultivada en Colombia. 2013. Universidad Nacional de Colombia, Sede Bogotá. | 182 | LARA, A. E., SOSA, S. J. Determinación de las propiedades funcionales de la harina de la almendra de las semillas de mango (<i>Mangifera Unripe</i>). 2010. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. |
| 166 | INDUSTRIA DE ALIMENTOS COLOMBIANA. | 183 | LATINFOODS. Tabla de composición de alimentos de América Latina. 2002. Latinfoods. |
| 167 | INSTITUTO AMAZÓNICO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS (SINCHI). Colombia Frutas de la Amazonia. 2008. Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas (SINCHI). | 184 | LAVERDE, A. C. Determinación del contenido de sodio y potasio de los siete alimentos más comúnmente utilizados en Colombia. Bogotá, 1984. Trabajo de grado (Nutricionista Dietista). Pontificia Universidad Javeriana. Facultad de Ciencias Básicas. Nutrición y Dietética. p 28-70. |
| 168 | INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR (ICBF). Proyecto de Actualización de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos. 2015. Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF). | 185 | LEÓN, M. R. Normas de calidad para cebolla junca (<i>Allium fistulosum</i> L.). Bogotá, 1990. Trabajo de Grado (Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos) Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Especialización en Ciencias de Alimentos. p 17-19, 32-35. |
| 169 | INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR (ICBF). Tabla de Composición de Alimentos Colombianos Versión Web. 2005. Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF). | 186 | LERMA, S. L., VILLAMIZAR, A. M. Obtención de vino de borjól (Borjól Patiño. C.). Armenia, 1991. Trabajo de Grado (Tecnólogo de Alimentos) Universidad del Quindío. Facultad de Educación. Departamento de Tecnología Química en Productos Vegetales. p 48, 49, 54, 76,89-94. |
| 170 | INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR. Tabla de Composición de Alimentos Colombianos. Séptima Edición. 1996. Santafé de Bogotá, Colombia. | 187 | LOAIZA, M., RESTREPO, V. E., SIERRA, G. P. Obtención de Harina a partir del fruto de la ahuyama (<i>Cucurbita máxima</i>) para consumo humano. Armenia, 1991. Trabajo de Grado (Tecnólogo Químico) Universidad del Quindío. Facultad de Educación. Tecnología en Química de Productos Vegetales. p 10,99 - 106,166 - 176 y Anexos 2 y 14. |
| 171 | INSTITUTO DE NUTRICIÓN DE CENTROAMÉRICA Y PANAMÁ (INCAP). Tabla de composición de alimentos INCAP 2000 (Fuente primaria Tabla de composición de alimentos de Centroamérica. Primera Sección. Guatemala 1996). | 188 | LÓPEZ, B. Diseño de un producto de uso específico a partir del banano coadyuvante en el mantenimiento o mejoramiento de la salud. 2008. Universidad de Antioquia. |
| 172 | INSTITUTO DE NUTRICIÓN DE CENTROAMÉRICA Y PANAMÁ (INCAP). Tabla de composición de alimentos INCAP 2000 (Fuente primaria Tabla de valor nutritivo de los alimentos de mayor consumo en México 1996). | 189 | LÓPEZ, B. L., SALCEDO L. Análisis nutricional por métodos bromatológicos, de un producto alimenticio a base de Arroz para uso infantil. Bogotá, 1986. Trabajo de grado (Químico Farmacéutico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Farmacia. p 38-56. |
| 173 | INSTITUTO DE NUTRICIÓN DE CENTROAMÉRICA Y PANAMÁ (INCAP). Tabla de composición de alimentos INCAP 2000 (Fuente primaria Tabla USDA Nutrient database for standard reference, Release 13). | 190 | LÓPEZ, J. Estudio bromatológico del mucílago de Aloe vera y fertilidad del suelo de un cultivo ubicado en el municipio de Belén de Umbría del departamento de Risaralda, Colombia. 2014. Universidad Tecnológica de Pereira. |
| 174 | INSTITUTO DE NUTRICIÓN DE CENTROAMÉRICA Y PANAMÁ Y ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD. Tabla del Valor Nutritivo de los Alimentos de Centroamérica. 1 ed. Guatemala, Septiembre de 1.996. | 191 | LOWRY, O. H., LÓPEZ, J. A. Determination of inorganic phosphate in the presence of labile phosphate esters. J. Biol. Chem. 1946. 162:421. |
| 175 | INSTITUTO DE NUTRICIÓN DE CENTROAMÉRICA Y PANAMÁ Y ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD. Tabla del Valor Nutritivo de los Alimentos de Centroamérica: Otros Nutrientes y Compuestos. Segunda Sección. Guatemala, Marzo de 2.000. | 192 | MACHADO, M. Planteamiento de un proceso para la conservación de la cebolla junca (<i>allium fistulosum linnaeus</i>) mediante el método de deshidratación gravimétrica. 2012. Universidad Tecnológica de Pereira. |
| 176 | INSTITUTO NACIONAL DE SALUD Y CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DE PERÚ. Tablas Peruanas de Composición de Alimentos, 7° ed. 1996. Lima, Perú. | 193 | MADRID, J. A. Estandarización de la línea de producción de pulpa congelada de lulo, mora y guanábana en la empresa Frugy los Helechos Ltda. Manizales, 2003. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad de Caldas. Facultad de Ingeniería. Ingeniería de alimentos. p 18. |
| 177 | JEREZ, C. E., RUIZ, M. Aplicación de las técnicas de deshidratación por rodillos en la conservación del chontaduro. Bogotá, 1993. Trabajo de grado (Químico Farmacéutico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Farmacia. p 4, 38,45. | | |
| 178 | JIMÉNEZ, A. M. Estudio de los cambios físicos y químicos de la gulupa (<i>Passiflora edulis Sims fo. edulis</i>) durante la maduración. 2010. Universidad Nacional de Colombia, Sede Bogotá. | | |

- | # | Referencia | # | Referencia |
|-----|--|-----|---|
| 194 | MALDONADO, L., QUEVEDO, L. P. Contribución al estudio de maduración poscosecha de la curuba (<i>Passiflora mollissima</i> , H. B. K Bailey). Bogotá, 1987. Trabajo de grado (Químico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Química. p 4, 46, 61, 100. | 207 | MILLÁN, L. E., NIÑO, F. Efectos del empaque y la refrigeración en la conservación y pérdida de peso de la guayaba coronilla. (<i>Psidium friedrichsthalianum</i> , B.). Santiago de Cali, 1990. Trabajo de Grado (Ingeniero de Alimentos). Universidad del valle. Facultad de Ingeniería. Departamento de Procesos Químicos y Biológicos. Sección Alimentos. p 21, 38 y 39. |
| 195 | MANZANO, C., KURE, S. Efecto de la pectina contenida en el limón, la naranja y la mandarina, sobre los niveles séricos de colesterol y triglicéridos en pacientes usuarios de la unidad médica taxis libres de Santa Fe de Bogotá. Bogotá, 1994. Trabajo de grado (Nutricionista Dietista). Pontificia Universidad Javeriana. Facultad de Ciencias Básicas. Nutrición y Dietética. p 43-57. | 208 | MINISTERIO DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL - INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR (ICBF). Tabla de Composición de Alimentos Colombianos, Primera Edición. 1953. Ministerio de Salud y Seguridad Social – Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF). Bogotá, Colombia. |
| 196 | MARBELLO, A. H., MERA, V. H., SEMACARITZ PEREZ, G. Extracción, propiedades fisicoquímicas y composición en ácidos grasos del aceite de semilla de <i>Helianthus annuus</i> Girasol. Barranquilla, 1989. Trabajo de grado (Químico Farmacéutico). Universidad del Atlántico. Facultad de Química y Farmacia. p 42-44, 58-61, 85 y 86. | 209 | MINISTERIO DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL - INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR (ICBF). Tabla de Composición de Alimentos Colombianos, Quinta Edición. 1988. Ministerio de Salud y Seguridad Social – Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. Bogotá, Colombia. |
| 197 | MARÍN, P. A. Características fisicoquímicas, reológicas y organolépticas de arepas procesadas a partir de maíces de alta proteína. Santiago de Cali, 2002. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad del Valle. Facultad de ingeniería. Escuela de Ingeniería Química. Departamento de Ingeniería de alimentos. p 42, 46, Anexos 1,2 y 7. | 210 | MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL DE URUGUAY. INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN. Tabla de Composición de Alimentos de Uruguay. 2002. Montevideo. |
| 198 | MARRUGO, Y., TORREGROZA, E. Estudio comparativo del potencial nutricional de las variedades de maíz amarillo (<i>Zea mays</i>): Mejorada ICA V-109, híbrido H-5423 y criollo regional. Bogotá, 2001. Trabajo de Grado (Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos) Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Especialización en Ciencia y Tecnología de Alimentos. p 14-17,22-25. | 211 | MONROY, K. P., SELSTED, I. L. Elaboración de un complemento nutritivo instantáneo a partir de harina de frijol mungo, harina de ahuyama, proteína aislada de soya, hemoglobina de bovino y cocoa en polvo; con comprobación experimental en animales de laboratorio. Bogotá, 2001. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Fundación Universitaria Agraria de Colombia. Facultad de Ingeniería. Programa de Ingeniería de Alimentos. p 79-127. |
| 199 | MARTÍNEZ S. T., MENDOZA, M. I. Estimación y comparación del valor nutricional de algunas variedades de avena, cebada y trigo provenientes de cruces realizados en el ICA. Bogotá, 1975. Trabajo de grado (Químico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Química. p 22-49. | 212 | MONROY, L. A., MANRIQUE, G. H. Aplicación de la tecnología de deshidratación por el método de secado de espumas (FOAM-MAT) en jugos de frutas tropicales II (Naranja, Piña, Mora y Maracuyá). Bogotá. 1988. Trabajo de grado (Químico Farmacéutico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Farmacia. p 60, 72, 100, 122. |
| 200 | MARTÍNEZ, D. M. Caracterización de los dulces típicos más representativos del Departamento del Cauca. Trabajo de Grado (Tecnólogo Químico) Fundación Universitaria del Área Andina. Tecnología de alimentos. Bogotá, 1995. p 48-73. | 213 | MONSALVE, S. P. El néctar de pitahaya como una alternativa en la reducción de pérdidas postcosecha de esta fruta. Bogotá, 2003. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad de La Salle. Facultad de Ingeniería de Alimentos. p 26-27. |
| 201 | MARTÍNEZ, L. J., VERA, N. I. Evaluación del porcentaje de retención de nutrientes en el proceso industrial y en la cocción de las pastas alimenticias. Bogotá, 2004. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad de La Salle. Facultad de Ingeniería de Alimentos. p 33-92. | 214 | MONTAÑEZ, C. J., SALGUERO, M. M. Estandarización de la formulación de bizcocho, bizcochuelo y galleta elaboradas a partir del almidón de achira. Bogotá, 1998. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad de La Salle. Facultad de Ingeniería de Alimentos. p 28-45. |
| 202 | MARTÍNEZ, R. D., RUIZ, C. I. Determinación de metales pesados en cervezas enlatadas. Barranquilla, 1986. Trabajo de grado (Químico Farmacéutico). Universidad del Atlántico. Facultad de Química y Farmacia. p 71. Tablas 7- 16. | 215 | MONTENEGRO L. A. Conservación de la pulpa de la <i>Rollinia mucosa</i> baill o anón amazónico. Bogotá. 1990. Trabajo de grado (Químico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de ciencias. Departamento de Química. p 2, 33-46. |
| 203 | MAYORGA, M., TRIANA, C. Contribución a la caracterización nutricional de los pescados de disponibilidad y consumo regional. 2015. Universidad Industrial de Santander. | 216 | MONTENEGRO, F. E. Composición y análisis fisicoquímico del aceite de semilla de colza (<i>Brassica sp</i>). Bucaramanga., 1986. Trabajo de grado (Químico). Universidad Industrial de Santander. Escuela de postgrado en química. Departamento de Química. p 2, 28, 49, 60, 71-72. |
| 204 | MEDINA, G., ORTEGA, M. A. Evaluación de diferentes niveles de inclusión de harina de plátano (<i>musa paradisíaca</i>) en alimentación de pollos de engorde y gallinas de postura. Popayán. 2002. Trabajo de grado (Ingeniero Agroindustrial). Universidad del Cauca. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Programa de Ingeniería Agroindustrial. p 28,39. | 217 | MONTOYA, A., OSORIO, D. Evaluación físico-química y microbiológica de la torta de <i>Macadamia</i> (<i>intergerfoia</i> y <i>tetraphylla</i>), para su potencial uso industrial. 2010. Universidad Tecnológica de Pereira. |
| 205 | MELO, L. A. Efecto de la fuente de proteína sobre la calidad de un helado cremoso con grasa vegetal. Bogotá, 2002. Trabajo de grado (Químico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Química. p 20. | 218 | MOORE L.A y ELLY R. Dicalcium phosphate as an absorbent. En: Inc. Eng. Chem. Annal. 1940, 12: 726-729. |
| 206 | MERCHÁN, B. E. Análisis fisicoquímicos de alimentos: Leche, Café, Vinagre, aceite. Trabajo de Grado (Tecnólogo Químico) Universidad del Quindío. Facultad de Ciencias básicas y Tecnológicas. Tecnología Química en Productos Vegetales. Armenia, 1993. p 26, 32-41,61-68. | 219 | MOORE, L. A., ELLY, R. Activation of dicalcium phosphate for chromatographic determination of carotene. Inc. Eng. Chem. Annal. 1942. 14:707-708. |
| | | 220 | MOORE, L. A., ELLY, R. Extraction of carotene from plant material: a rapid quantitative method. Inc. Eng. Chem. Annal. 1941. 13:600-601. |
| | | 221 | MORA, A. C. Evaluación de la calidad de cocción y calidad sensorial de pasta elaborada a partir de mezclas de sémola de trigo y harina de quinoa. 2012. Universidad Nacional de Colombia, Sede Medellín. |

Bibliografía

- | # | Referencia | # | Referencia |
|-----|---|-----|---|
| 222 | MORA, M. A., PITA, Y. M. Extracción y caracterización fisicoquímica y funcional de almidón de malanga (<i>Colocasia esculenta</i> antiqueron), cultivada en el municipio de Miraflores (Boyacá) para su posible aplicación en la industria alimentaria. Modalidad Investigación. 2006. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. | 235 | OMANA, R. Contribución al estudio microbiológico y lipídico del bocachico. Bucaramanga, 1986. Trabajo de Grado (Químico). Universidad Industrial de Santander. Escuela de postgrado en química. Departamento de Química. p 41-59. |
| 223 | MORALES, M. M. Evaluación de la adición de emulsificantes y componentes fisiológicamente activos en la elaboración de buñuelo. 2013. Universidad Nacional de Colombia, Sede Medellín. | 236 | ORDOÑEZ S. L. Estudio bromatológico y técnico para conservas de camarón. Bogotá, 1985. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad Jorge Tadeo Lozano. Facultad de Ingeniería de Alimentos. |
| 224 | MORENO, E. Análisis nutricional y estudio de la actividad antioxidante de algunas frutas tropicales cultivadas en Colombia. 2014. Universidad Nacional de Colombia, Sede Bogotá. | 237 | ORDOÑEZ, E. Obtención y caracterización de harina del fruto del algarrobo (<i>Prosopis Juliflora</i>) (L) D.C. Bogotá, 1998. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad de La Salle. Facultad de Ingeniería de Alimentos. p 37-50. |
| 225 | MORENO, M. Estudio de algunos métodos alternativos de análisis de grasa en alimentos. Bogotá, 1991. Trabajo de grado (Ingeniero químico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ingeniería. Departamento de Ingeniería Química. p 8-63. | 238 | ORDUZ, P. Análisis proximal de la semilla de guayaba (<i>Psidium Guajava</i>) en sus dos variedades roja y blanca y desarrollo de una formulación alternativa para elaboración de galletas. 2011. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. |
| 226 | MORENO, N. Búsqueda de nuevas alternativas para la utilización de aceite de palma: Producción de equivalentes de manteca de cacao por interesterificación enzimática. Bucaramanga, 2001. Trabajo de Grado (Químico) . Universidad Industrial de Santander. Facultad de Ciencias. Escuela de Química. | 239 | ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN. Elementos nutritivos productores de energía en los alimentos y cálculo de los valores energéticos en calorías. 1947. Washington. |
| 227 | MORENO, S. L. Evaluación fisicoquímica, proximal, microbiología y sensorial de la mermelada de Chamba (<i>campomanesia lineatifolia</i>) variando los agentes endulzantes (sacarosa y stevia), producida en la cooperativa agropecuaria "Las Delicias", del municipio de Miraflores (Boyacá). 2011. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. | 240 | ORTEGA, E., ACOSTA, A. Caracterización y determinación de las propiedades funcionales de la carne de conejo. Bogotá, 1995. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad de La Salle. Facultad de Ingeniería de Alimentos. p 64-82. |
| 228 | MOSQUERA, H. F. Efecto de la inclusión de harina de Quinoa (<i>Chenopodium quinoa wild</i>) en la elaboración de galletas. 2009. Universidad Nacional de Colombia, Sede Bogotá. | 241 | ORTIZ, A. E, PARDO, G. C. Estudio Químico Bromatológico de la colocasia esculenta (Taro o Bore). Bogotá. 1986. Trabajo de Grado (Químico Farmacéutico) Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Farmacia. |
| 229 | MOTTA, E. L. Apoyo en la formulación del proyecto de industrialización de croquetas a partir de Yuca (<i>Manihot esculenta</i>) dulce de la secretaria de desarrollo económico y agrícola del municipio de Pitalito (Huila). Popayán, 2002. Trabajo de grado (Ingeniero agrícola). Universidad del Cauca. Facultad de ciencias agropecuarias. Ingeniería agroindustrial. p 49-53,62-64. | 242 | ORTIZ, E. Estudio crítico de tres métodos para determinar proteínas en leches (Kjeldahl, Sorensen y Promilk) y determinación del contenido promedio de proteína en leches del altiplano cundiboyacense. Bogotá, 1986. Trabajo de grado (Químico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Química. p, 61,81-84, 113. |
| 230 | MÚNERA, L. Diagnóstico de la calidad del bocadillo de guayaba en la industria existente, producción y desarrollo de una propuesta para norma técnica. Bogotá, 2000. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad Jorge Tadeo Lozano, Facultad de Ingeniería de Alimentos. | 243 | ORTIZ, M. M. Extracción y cuantificación de los pigmentos rojos del pimentón y evaluación de su capacidad colorante en huevo de gallina. Bucaramanga, 1990. Tesis de Grado (Químico). Universidad Industrial de Santander. Escuela de Química. Departamento de química. p 3,26-28,44. |
| 231 | NÁJERA, G. P., TREJO, N. S. Caracterización fisicoquímica, Bromatológica y transformación agroindustrial de la iguaraya Fruta del Cardón (<i>Lemairocereus griseus</i>) en la península de la Guajira. . Manizales, 2003. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad de Caldas. Facultad de Ingeniería. Programa de Ingeniería de Alimentos. p 14, 20, 29,36-41, 60,76-78. | 244 | OSORIO, C. E. Aprovechamiento de las proteínas del lactosuero en la elaboración de suero costeño bajo en grasa como alternativa de proceso de la empresa Coolecsa en Sincelejo, Sucre. Bogotá, 1999. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos).Fundación Universitaria Agraria de Colombia. Facultad de Ingeniería. Programa de Ingeniería de Alimentos. p 108-109. |
| 232 | NIÑO, S. M., MOLINA, M. J. Elaboración de un pan enriquecido a base de afrecho de soya (<i>Glycine Max L</i>) y Harina de trigo. Bogotá., 2000. Trabajo de grado (Nutricionista Dietista). Pontificia Universidad Javeriana. Facultad de Ciencias Básicas. Nutrición y Dietética. p 21-31. | 245 | OSORIO, M. A. Producción de harinas obtenidas a partir de coproductos de la industria del fileteado del pescado en Colombia. 2014. Universidad Nacional de Colombia, Sede Bogotá. |
| 233 | OBANDO, Y., QUINTERO, Y. Elaboración de un producto soluble a base de jengibre (<i>Zingiber Officinale</i>) saborizada con limoncillo (<i>Cimnopogon citratus</i>). 2009. Universidad Tecnológica de Pereira. | 246 | PADILLA, C. A. Estudio comparativo sobre al composición bromatológica (Proteína, grasa y humedad) y el rendimiento en canal : Tilapia Herbívora (<i>Tilapia rendali</i>), Tilapia Nilotica (<i>Oreochromis Niloticus</i>), Cachama (<i>colossoma macropomum</i>), Trucha (<i>Salmogairdneri</i>) y Bocachico (<i>Prochilodus reticulatus</i>). Manizales, 1988. Trabajo de grado (Médico Veterinario y Zootecnista). Universidad de Caldas. Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia. p 78-81, Tablas 9-12. |
| 234 | OCAMPO Y., RUEDA, N. A. Estudio de alternativas para el procesamiento del palmito de chontaduro en la costa pacífica. Santiago de Cali, 1995. Trabajo de Grado (Ingeniero de Alimentos) Universidad del Valle. Facultad de Ingeniería. p 2,30-31. | 247 | PÁEZ, M. Elaboración de una harina compuesta de trigo, garbanzo y brócoli y evaluación de algunas propiedades fisicoquímicas. 2012. Universidad del Valle. |
| | | 248 | PARADA, L. M., RODRÍGUEZ, D. C. Obtención, caracterización del jarabe de yacón (<i>Smallanthus sonchifolius</i>) y aplicación como edulcorante en conservas de mora (<i>Rubus glaucus benth</i>). 2012. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. |

- | # | Referencia | # | Referencia |
|-----|---|-----|--|
| 249 | PARRA, L. Y., LÓPEZ, L. A. Caracterización fisicoquímica, microbiológica, reológica (viscosidad) y sensorial de leche de soya fermentada. 2008. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. | 263 | POLANÍA, T., RICAURTE, E. Utilización de la harina de quinua (<i>Chenopodium Quinoa Wild</i>) en la elaboración de pastas alimenticias. Bogotá, 1996. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad de La Salle. Facultad de Ingeniería de Alimentos. p 46. |
| 250 | PARDO, S., MORENO, G. E. Caracterización de los ácidos grasos en el aceite de palma africana. Bogotá, 1971. Trabajo de grado (Químico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Química. | 264 | POSSO, Ayala M. Empleo de una nueva tecnología mediante la utilización de un secador de rodillos en la producción de harina y hojuelas de plátano verde. Cali. 1995. Trabajo de Grado (Ingeniero de Alimentos). Universidad del Valle. Facultad de Ingeniería. p 36,66-67,91-92. |
| 251 | PARRA, J., SALCEDO, C. Caracterización fisicoquímica y microbiológica de un jamón cocido almacenado bajo condiciones de atmósferas modificadas. Bogotá, 2002. Trabajo de grado (Médico veterinario y Zootecnista). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Veterinaria y Zootecnia. | 265 | PRIETO, J. F. Elaboración de jugo de fruta enriquecido con colágeno extraído de las cabezas de trucha arcoiris (<i>Oncorhynchus mykiss</i>). 2015. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. |
| 252 | PARRA, R., HIGUERA, G. Determinación por cromatografía de gases de los ácidos grasos en algunas oleaginosas y aceites comerciales Colombianos. Bogotá, 1972. Trabajo de Grado (Químico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Química. p 116-127. | 266 | PROXY, L. Determination of total dietary fiber in foods and food products. J. AOAC. 1985. 68:677-679. |
| 253 | PARRA, E., PARRA, O. Desarrollo y caracterización de una formulación para elaborar salsa de tomate con fines industriales. 2006. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. | 267 | PUNTES, E., VILLAMIL, E. Evaluación de las propiedades funcionales de la carne blanca y oscura de pavo. Bogotá, 2000. Trabajo de grado (Médico veterinario y Zootecnista). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia. p 65. Anexo 8 |
| 254 | PARRA, S. M., PASACHOA, R. N. Evaluación de Algunos Parámetros Físicos y Químicos en mieles de abeja de las provincias de Márquez, Ricaurte, Sugamuxi y Tundama. Tunja, 1996. Trabajo de Grado (Químico de Alimentos). Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. Facultad de educación. Escuela de Ciencias Químicas. | 268 | PULIDO, A. M. Estudio de la variación de las características fisicoquímicas y fitoquímicas del higo (<i>Nopal ficus-Indica Miller</i>), de la Region del Cañón del Chicamocha; al someterlo a tratamiento térmico, y disminuir la actividad de agua. 2005. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. |
| 255 | PATIÑO, D. C. Evaluación nutricional y análisis farinológico de productos panificables (pan y galletas) complementados con harina de quinua dirigidos a niños en edad escolar. 2008. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. | 269 | QUICAZÁN, M. C. Aplicación de fermentación láctica como alternativa en el desarrollo de bebidas de soya en Colombia. 2012. Universidad Nacional de Colombia, Sede Bogotá. |
| 256 | PEDRAZA, B., MONROY, L. Elaboración y evaluación del tofú para determinar sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y rendimientos. Bogotá, 2004. Trabajo de Grado (Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos) Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Especialización en Ciencia y Tecnología de Alimentos. p 4, 23-33, 44-50. | 270 | QUICAZÁN, M. C. Evaluación de un método para estimar la actividad diastásica y los efectos que sobre esta variable ejerce la adulteración de la miel de abejas. Bogotá, 1989. Trabajo de Grado. (Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos) Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Especialización en Ciencias de Alimentos. p 47-49, 68. |
| 257 | PEÑA, C. B. Evaluación del contenido nutricional y actividad antioxidante en <i>Solanum tuberosum</i> grupo Phureja. 2015. Universidad Nacional de Colombia, Sede Bogotá. | 271 | QUIJANO, R., VALLEJO, J. Estudio preliminar para la industrialización de papaya del alto Ariari. Bogotá, 1996. Trabajo de grado (Ingeniero Químico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ingeniería. Departamento de Ingeniería Química. p 83-112. |
| 258 | PEREA, J. A. Contribución al estudio lipidológico y microbiológico del bagre (<i>Pseudoplatystoma faciatum</i>) del río magdalena. Bucaramanga, 1985. Tesis de Grado. (Químico) Universidad Industrial de Santander. Escuela de Química. Departamento de Química. p 2,29-78. | 272 | QUINTERO, M., ZAMBRANO, J. Proceso de obtención de una harina de cidra papa (<i>Sechium edule</i>) y sus características fisico-químicas. 2011. Universidad del Valle. |
| 259 | PIEDRAHÍTA A. M. Evaluación Técnica de dos diferentes mezclas de gases utilizados para el empaque de salchicha categoría estándar. Manizales, 2000. Trabajo de Grado. (Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos) Universidad Nacional de Colombia. Especialización en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Programa Interfacultades. p 88-99 y 106. | 273 | QUIROGA, G., PIÑEROS G., ORTÍZ, E. Tecnología de Carnes y pescados. Bogotá, 1989 Trabajo de Grado. (Tecnólogo de Alimentos) Unisur. Universidad abierta y a distancia. |
| 260 | PINEDA, M. A. Elaboración y caracterización de sabajón de tomate de árbol (<i>solanum betaceum</i> (Cav.) Sendtn (Syn. <i>Cyphomandra betacea</i>)) de las variedades morón y amarilla. 2014. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. | 274 | RAMOS, C., ROZO, C. Estudio del contenido de Hierro, Fósforo y Calcio en la panela y su utilidad desde el punto de vista nutricional. Bogotá, 1968. Trabajo de grado (Químico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Química. p 16-59. |
| 261 | PINEDA, S., Vanegas I., Valdelamar A. Control de calidad para la hamburguesa de pescado elaborada en el centro planta piloto pesquera de Taganga de la Universidad del Magdalena. Barranquilla, 1997. Trabajo de grado (Nutricionista Dietista). Universidad del Atlántico. Facultad de Nutrición y dietética. | 275 | REALES, L., SOLANO, I. Análisis nutricional de la pulpa de coco (<i>Nucifera seco</i>) que se expende en Santa Marta sometido a un proceso de deshidratación. Barranquilla, 1999. Trabajo de grado (Nutricionista Dietista). Universidad Metropolitana. Programa de Nutrición y Dietética. |
| 262 | PIÑEROS, A. M. Obtención y evaluación de hamburguesas a nivel de planta piloto, a partir de carne de búfalo (<i>bubalus bubalis</i>) con inclusión de quinua en hojuelas (<i>chenopodium quinoa wild</i>) y harina de linaza (semilla de lino (<i>linum usitatissimum</i>)). 2011. Universidad INCCA de Colombia. | 276 | RENDÓN, J., OROZCO, L. Estandarización y verificación de la determinación de colesterol en leche y sus derivados por cromatografía de gases-FID. 2010. Universidad Tecnológica de Pereira. |
| | | 277 | REVELO, D. A. Extracción de la cera del bagazo de caña de azúcar (<i>Saccharum officinarum</i>) mediante tratamiento de explosión de vapor y tratamiento de combinación de solventes Heptano/Hexano/Agua. 2011. Universidad Nacional de Colombia, Sede Palmira. |

Bibliografía

- | # | Referencia | # | Referencia |
|-----|---|-----|---|
| 278 | RIAÑO, M., NOPE, C. A., MOLANO, C. Elaboración de una fécula enriquecida con yodo, a base de Arracacha (<i>Arracacia xanthorrhiza</i> brandroft), Ahuyama (<i>Curcubita moschata</i>) y Harina de Soya (<i>Glycine max</i> (L) Merrill). Trabajo de Grado (Químico de Alimentos) Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. Facultad de Ciencias. Escuela de Química. Tunja, 1998. | 291 | RODRÍGUEZ, S., IBAÑEZ, H. B., PUELLO, H. E. Montaje de un laboratorio de control de calidad en alimentos y determinaciones fisicoquímicas y microbiológicas en leche, embutidos y bebidas no alcohólicas. Barranquilla, 1987. Trabajo de grado (Químico Farmacéutico). Universidad del Atlántico. Facultad de Química y Farmacia. p 44-81. |
| 279 | RICAUARTE, Y. P. Aplicación de pulpa de Camu Camu (<i>Myrciaria Dubia</i> (Kunth) Mc-Vaugh) en la elaboración de gomas como fuente de vitamina C para consumo infantil. 2010. Universidad Jorge Tadeo Lozano. | 292 | ROE, J.H. y OESTERLING, H.J. The determination of dehydro-ascorbic acid and ascorbic acid implant tissues by the 2,4 sinitropheny- hydrazine metal. En: J. Biol. Chem 1944, 152: 511-517. |
| 280 | RIVERA, A., BAQUERO, F. Consideraciones a los procesos de elaboración y determinación de los parámetros de calidad del queso sietecueros llanero. Bogotá, 1987. Trabajo de grado (Médico veterinario y Zootecnista). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de veterinaria y zootecnia. p 67, 68,78-85, tabla 11,12-14. | 293 | ROJAS L. E. Análisis, Transformación y evaluación de materias primas disponibles en la zona de Miraflores municipio de Piamonte (Cauca), para la elaboración de concentrado destinado a la alimentación de la cachama (<i>Colossoma sp.</i>). Popayán, 2004. Trabajo de grado (Ingeniero Agroindustrial). Universidad del Cauca. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Ingeniería Industrial. Anexos. |
| 281 | RIVERA, M. E., RAIGOSA, O. I. Conservación de la Papaya en Almíbar. Universidad Tecnológica de Pereira. Tecnología Química. Pereira, 1978. p 7, 32-33,42-45. | 294 | ROJAS, N. E. Evaluación de las características fisicoquímicas de pollo fresco empacado bajo atmósferas modificadas para las condiciones de proceso de una planta en Medellín Antioquia. Bogotá, 1997. Trabajo de Grado (Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos) Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Especialización en Ciencia y Tecnología de Alimentos. p 33 - 47, 61. |
| 282 | RIVERA, O. A. Estudio del efecto de la adición del estípite de Shiitake (<i>Lentinula edodes</i> Berk. Pegler) y de un extracto rico en sus polisacáridos sobre las cualidades nutricionales del antipasto. 2010. Universidad Nacional de Colombia, Sede Bogotá. | 295 | ROMO, A. Y., JIMÉNEZ, A. X. Caracterización de la panela pulverizada y posible aplicación en la industria de lácteos. Bogotá, 1998. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad de La Salle. Facultad de Ingeniería de Alimentos. p 23-48. |
| 283 | RIVEROS, M. F., SALAMANCA, M. A. Análisis comparativo entre dos métodos de preservación para pulpa de fruta camu camu (<i>Myciaria dubia</i>). Bogotá, 2003. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad de La Salle. Facultad de Ingeniería de Alimentos. | 296 | ROMO, S. E., ROCENO, A. M. Obtención de harinas y productos de panificación de la quinua en la empresa Industrias naturistas Colombia Austral (INCA) en la ciudad de Pasto. Popayán, 2003. Trabajo de grado (Ingeniero Agroindustrial). Universidad del Cauca. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Programa de Ingeniería Agroindustrial. p 51-56,89. |
| 284 | ROBINSON, W.B., STOZT, E. The indophenol xylene extraction method for ascorbic acid an modifications for interfering substances. J. Biol. Chem. 1943. 160:217-225. | 297 | RONCANCIO, J. C. Efecto de los recubrimientos comestibles en la deshidratación osmótica de la feijoa (<i>Acca Sellowiana</i>). Bogotá, 1995. Trabajo de grado (Químico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Química. p 32, 36, 47, 53. |
| 285 | ROBIRA, M., ORTÍZ, S. L., RODRÍGUEZ, L. L. Estudio bromatológico del mangostán (<i>Garcinia Mangostana</i> Linneo). Bogotá, 1990. Trabajo de grado (Nutricionista Dietista). Pontificia Universidad Javeriana. Facultad de Ciencias Básicas. Nutrición y Dietética. p 31-49. | 298 | RUBIO, Y. H. Caracterización fisicoquímica, microbiológica y sensorial de una bebida negra de soya. 2008. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. |
| 286 | RODRÍGUEZ F., ROMERO, Y. Caracterización de los frutos de <i>Passiflora mollissima</i> (Curuba) y <i>Solanum quitoense</i> (Lulo o Naranjilla) cultivados en la región del Sumapaz Cundinamarca. Bogotá. 1989. Trabajo de grado (Químico Farmacéutico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Farmacia. p 101, 104-110. | 299 | RUEDA, E. Extracción y análisis de ácidos grasos presentes en la hormiga "culona" (<i>Atta laevigata</i>). 2004. Universidad Industrial de Santander. |
| 287 | RODRÍGUEZ, A. R. Liofilización de frutas tropicales: mango y mora. Bogotá, 1989. Trabajo de grado (Ingeniero Químico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de ingeniería. Departamento de Ingeniería Química. p 83-91. | 300 | RUÍZ, M. P. Aplicación de la ingeniería de matrices en el desarrollo de hongos comestibles (<i>Pleorotus ostreatus</i>) mínimamente procesados, fortificados con vitaminas C, E y minerales calcio y zinc. 2009. Universidad Nacional de Colombia, Sede Medellín. |
| 288 | RODRÍGUEZ, A. Recomendaciones para la implementación de un plan de control de calidad en materia prima (Cacao) y estudio de métodos y tiempos en el área de producción la planta de la industrial cacaotera del Huila "TOLIMAX S.A" ubicada en el municipio de Neiva (Huila). Popayán, 2004. Trabajo de grado (Ingeniero Agroindustrial). Universidad del Cauca. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Programa de Ingeniería agroindustrial. p 4, 5,14-27. | 301 | SALAMANCA, C. A. Factores de calidad y manejo de la leche cruda que afectan la calidad y rendimiento de los quesos. Bogotá, 2004. Trabajo de grado (Médico veterinario y Zootecnista). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de veterinaria y zootecnia. p 81, 66. |
| 289 | RODRÍGUEZ, C. Extracción y procesamiento de la almendra de marañón. Bogotá, 1998. Trabajo de grado (Químico Farmacéutico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Farmacia. p 13-16, 27,33. | 302 | SALAMANCA, G., MÁRQUEZ, R. A., DÍAZ, M. Estudio Químico Nutricional de la carne de trucha Arco Iris (<i>Salmo Gairdneri</i>). En: X CONGRESO COLOMBIANO DE QUÍMICA. Medellín, 17-18 Abril de 1996. |
| 290 | RODRÍGUEZ, M. R., MANCILLA, L. J. Manufactura y caracterización de propiedades químicas, fisicoquímicas, reológicas, microbiológicas, sensoriales y cinética de deterioro en harina de papa (<i>solanum tuberosum</i>). 2011. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. | 303 | SÁNCHEZ, D. C. Estudio técnico para la transformación de pulpa de camu-camu (<i>Myrciaria Dubia</i> (Kunth) MC Vaugh) en néctares y mermeladas mediante la aplicación de tecnologías convencionales. 2009. Universidad Jorge Tadeo Lozano. |
| | | 304 | SÁNCHEZ, G. L. Caracterización y cuantificación de los ácidos grasos omega 3 y omega 6 presentes en el aceite de Sacha inchi (<i>Plukenetia volubilis</i> L). 2013. Universidad Nacional de Colombia, Sede Medellín. |

- | # | Referencia | # | Referencia |
|-----|---|-----|--|
| 305 | SÁNCHEZ, J. P., VARGAS, M. L. Caracterización del higo (opuntia ficus) y extracción de pectina en tres estados de maduración y su aplicación en la elaboración de bocadillo de piña. 2011. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. | 320 | UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA - INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR (ICBF). Primera Fase de Actualización de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC). 2005. Universidad Nacional de Colombia - Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF). |
| 306 | SÁNCHEZ, M., URBINA, E., ARÉVALO, M. Caracterización fisicoquímica de tres variedades de arracacha (<i>Arracacia xanthorrhiza</i>) y prueba de una aplicación industrial. Bogotá, 1998. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad de La Salle. Facultad de Ingeniería de Alimentos. p 48-65. | 321 | UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA - INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR (ICBF). Segunda Fase de Actualización de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC). 2009. Universidad Nacional de Colombia - Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF). |
| 307 | SERNA, A. del P., SALGADO, M. T., ARIAS, I. D. Conserva de la pulpa de tomate de árbol en almíbar. Armenia, 1989. Trabajo de Grado. (Tecnólogo Químico) Universidad del Quindío. Facultad de Ciencias básicas y Tecnológicas. Tecnología química en productos vegetales. p 44-49,71-75,85-97. | 322 | UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJÁN. Tabla de Composición de Alimentos de Argentina. 2002. ARGENFOODS. |
| 308 | SERRANO, J. Implementación de un método cromatográfico (HPLC/DAD) para la determinación y cuantificación de vitaminas liposolubles en leche. 2008. Universidad Industrial de Santander | 323 | URANGO, L. A. Elaboración de un queso fresco semigraso, adicionado con fructooligosacáridos (FOS). 2013. Universidad Nacional de Colombia, Sede Medellín. |
| 309 | SILVA, M. M., RUBIO DE S. E. Análisis de carbohidratos por cromatografía de gases y su aplicación a un proceso industrial de mango. Bogotá, 1975. Trabajo de grado (Químico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Química. p 10-25. | 324 | VALENCIA, M. I., SALAZAR, M. C. Mezcla a base de Zapallo, Soya y Maíz de alto valor nutritivo y bajo costo. Pereira. 1976. Trabajo de Grado (Tecnólogo Químico) Universidad Tecnológica de Pereira. Instituto Politécnico Universitario. Escuela de Tecnología Química. p 105-118. |
| 310 | SUÁREZ, J. Estudio del efecto de las condiciones en la operación de reposo sobre una masa de yuca, para extruidos en la empresa Amarti Foods S.A.S. 2015. Fundación Universitaria Uniagraria. | 325 | VALLEJO, P. Desarrollo y evaluación de una barra de fruta a partir del fruto de ASAÍ (<i>Euterpe precatoria</i>). 2015. Universidad Nacional de Colombia, Sede Bogotá. |
| 311 | TIRADO, E. Elaboración de productos alimenticios procesados a base de harina y fécula de arracacha (<i>arracacia xanthorrhiza</i>) cosechada en Turmequé y Boyacá en el departamento de Boyacá. 2009. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. | 326 | VARELA N. C., GARCÍA M. C. Obtención y caracterización de las propiedades funcionales de la harina de Arracacha (<i>Arracacia xanthorrhiza</i>) y Achira (<i>Anna indica</i>). Bogotá. 2004. Trabajo de Grado (Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos) Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Especialización en Ciencia y Tecnología de Alimentos. p 10 - 16. |
| 312 | TOBAR, H., RODRÍGUEZ, J. Caracterización y conservación de pulpa de coco en su estado natural. Santiago de Cali, 1991. Trabajo de grado (Ingeniero Químico). Universidad de Valle: Facultad de Ingeniería. Plan de estudios de ingeniería química. Pag12,34-48,117-129. | 327 | VARGAS M. Determinación del contenido de Sodio y Potasio en alimentos de origen vegetal. Bogotá. 1990. Trabajo de Grado (Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos) Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Especialización en Ciencias de Alimentos. p 26-29. |
| 313 | TORRES, E. Evaluación funcional de preemulsiones con aislado de soya y cuero de cerdo de productos cárnicos emulsificados tipo salchicha Frankfurt. Bogotá, 1994. Trabajo de Grado (Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos) Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Especialización en Ciencias de Alimentos. p 16-35. | 328 | VARGAS, D. P. Efecto de la liofilización sobre propiedades fisicoquímicas y vida útil de cocona (<i>Solanum sessiliflorum</i> Dunal) en polvo. 2015. Universidad Nacional de Colombia, Sede Bogotá. |
| 314 | TORRES, O. Diseño de un modelo matemático aplicado al análisis de carne fresca de bovino y porcino. 2010. Universidad del Quindío. | 329 | VARGAS, D., CUY, S. Evaluación y Caracterización de las mieles de caña para procesos de fermentación en la Industria Licorera de Boyacá. Trabajo de Grado (Químico de Alimentos) Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. Facultad de Educación. Escuela de Ciencias Químicas. Tunja, 1995. |
| 315 | TOVAR, A. Estudio preliminar de la tecnología y control de calidad del chorizo como producto cárnico autóctono, en tres municipios circunvecinos a la ciudad de Bogotá. Bogotá, 1990. Trabajo de Grado (Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos) Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Especialización en Ciencias de Alimentos. p 22-41. | 330 | VEGA, L. C., TORRES, F. Análisis de la Calidad de leches fermentadas y queso campesino procesados en la ciudad de Bogotá. Bogotá, 1983. Trabajo de grado (Médico veterinario y Zootecnista). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de veterinaria y zootecnia. p 43-44, 49, 50,55-57. Cuadro 24, 25,26. |
| 316 | TRIANA, H., MARCO, T., ZAMBRANO, P. J. Contribución al Estudio Bromatológico del Fruto de la Feijoa <i>Sellowiana</i> . Bogotá, 1975. Trabajo de grado (Químico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Química. p 13-29. | 331 | VELÁSQUEZ M. A. Estudio preliminar para la obtención de harina de papa criolla mediante la deshidratación por rodillos. Bogotá. 1995. Trabajo de Grado (Ingeniero Químico) Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ingeniería. Departamento de Ingeniería Química. p 32-48. |
| 317 | TRUJILLO, F. A. Procesos de deshidratación de cebolla Junca y de cebolla Cabezona. Bogotá, 2002. Trabajo de grado (Ingeniero de alimentos). Universidad de La Salle. Facultad de Ingeniería de Alimentos. p 23-30. | 332 | VELOZA, M. I., RUÍZ, K. L. Caracterización fisicoquímica del pepino dulce (<i>Solanum Muricatum</i>) cultivado en el municipio de Macanal Boyacá y cuantificación de la capacidad antioxidante y el contenido de vitamina C, utilizándolo como posible conservante en un yogurt casero. 2010. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. |
| 318 | TRUJILLO, O. Principales componentes químicos del ñame (<i>D. Alata</i> y <i>D. Cayenensis</i>). Bogotá, 1976. Trabajo de Grado (Químico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de ciencias. Departamento de Química. p 31-36, 77-99. | 333 | VENEZUELA. MINISTERIO DE SANIDAD Y ASISTENCIA SOCIAL. INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICIÓN. División de investigaciones en alimentos. Tabla de Composición de Alimentos para uso práctico. Caracas, Venezuela. Revisión 1999. |
| 319 | U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE. Agriculture handbook No. 8, Composition of foods. Raw, processed, prepared. 1950. Washington. | | |

Bibliografía

- | # | Referencia | # | Referencia |
|-----|--|-----|---|
| 334 | VERGARA, O. Estudio etnobotánico de los recursos vegetales usados como alimento por indígenas wayuu de la Guajira colombiana. Informe Técnico Fase 1. 2009. Fundación Cerrejón Guajira Indígena - Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF). | 337 | www.FAO.org/tables_latino_es.stm |
| 335 | VIDAL, P. Contribución a la caracterización fisicoquímica de la pitahaya amarilla y estudio preliminar de la toxicidad aguda oral de su parte comestible (<i>Acanthocereus pitajaya</i>). Bogotá. 1982. Trabajo de Grado (Químico). Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Departamento de Química. | 338 | ZAPATA, C. Determinación de cambios fisicoquímicos en el almacenamiento de leche en polvo empacada a granel. 2010. Universidad de Antioquia. |
| 336 | VILLADA, F. M. Análisis de ácidos grasos de lípidos neutros del Bocachico (<i>Prochilodus reticulatus magdalenae</i>). Bucaramanga, 1985. Trabajo de Grado (Químico). Universidad Industrial de Santander. Departamento de Química. p 27-64. | 339 | ZAPATA, G. Estudio preliminar de los frutos de la ciruela (<i>Spondia mombin</i>) y su posible utilización. Medellín. 1989. Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias. Especialización en Ciencias de Alimentos. 17-40. |
| | | 340 | ZÚÑIGA, C. Recomendaciones técnicas de control de calidad del proceso de elaboración de panela en la asociación de paneleros de Santander de Quilichao, Cauca. Popayán, 2004. Trabajo de grado (Ingeniero de Agroindustrial). Universidad del Cauca. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Programa de Ingeniería Agroindustrial. p 21, 32,38-40,53-58. |

Glosario de procesos para alimentos



- Ablandado:** Romper las fibras de la carne golpeándola con un mazo, adobándola con productos a base de papaína, o cuando se somete a cocción durante determinado tiempo. También las hortalizas al cocinarlas en exceso.
- Acaramelado:** Bañar o untar en caramelo.
- Acidulado:** Añadir un líquido ácido, generalmente jugo de limón o vinagre, para obtener un sabor generalmente ácido.
- Agar agar:** Producto derivado de ciertas algas marinas, que se presenta en polvo o en forma de hilos gruesos. Se aprecia en pastelería después de tratarla. También lleva el nombre de mucílago del Japón.
- Ahumado:** Sistema de conservación. Consiste en exponer carnes o pescados colgados sobre una hoguera que expida mucho humo. Se mezclan efectos de salazón y desecación que se realizan mediante el humo que se desprende en la combustión incompleta de ciertas maderas, también le da al alimento un sabor especial.
- Alfeñique:** Dulce hecho con azúcar hervida en aceite de almendras y que tiene forma de barra delgada y torcida.
- Algarrobo:** Fruto del algarrobo en forma de vaina, dulce, comestible, con semillas pequeñas y duras: la algarroba se utiliza como alimento para el ganado.
- Almojábana:** Alimento típico colombiano. Panecillo horneado, de apariencia redondeada, se elabora en Tolima, Boyacá y Cundinamarca. En Tolima se elabora con maíz trillado, queso, huevo, mantequilla y sal. En Boyacá y Cundinamarca se elabora con cuajada, harina cernida de maíz, claras de huevo, azúcar y sal.
- Al natural:** Se dice de un alimento, crudo o cocido, sin condimentos.
- Al vacío:** Sistema de conservación. Consiste en la extracción de aire que rodea al alimento, para ello se introducen en bolsas de plástico adecuadas y se extrae la mayor parte de aire posible.
- Al vapor:** La cocción es por vapor de agua. Puede hacerse a presión normal o a alta presión, en este método el alimento no está directamente en contacto con el agua.
- Alcalinizado:** Sistema de conservación. Proceso que permite sellar cáscaras como las de huevo para tapar los poros por medio de la aplicación de soluciones de cal.
- Aliñado:** Enriquecer con condimentos una vianda para hacerla más gustosa.
- Amarrado:** Atar con un cordel las aves o carnes, antes de cocinarlas, para evitar que se deformen.
- Amasar:** Formar una masa con harina y agua u otro líquido y trabajarla con las manos para hacerla más elástica.
- Apanado:** Cubierto con miga de pan y luego diluido ligeramente en huevo batido y otra vez en miga de pan.
- Aromática:** Cualquier especia o hierba (albahaca, comino, romero) que imparte sabor y fragancia a los alimentos.
- Batido:** Incorpora aire a los ingredientes, por ejemplo a la crema de leche o los huevos, al agitarlos con una batidora eléctrica, de varillas o de mano.
- Bollo:** Masa hecha de maíz tierno o yuca (bollo limpio) o plátano y sal, envuelta en la hoja de la propia mazorca o en alguna similar.
- Bollo de mazorca:** Alimento preparado a base de maíz que se cuece al vapor de agua.
- Butifarra:** Embutido hecho de carne y vísceras de cerdo, con tocino y pimienta.
- Caldo:** Líquido resultante de una cocción.
- Caramelizado:** Proceso de calentar el azúcar hasta que se licúa y transforma en caramelo. El color varía del dorado al marrón oscuro. El azúcar también se puede caramelizar espolvoreándola sobre los alimentos y poniendo estos dentro del horno o a la salamandra hasta que se derrita (como la crema quemada). Este término se aplica asimismo a las cebollas y los puerros salteados en grasa.
- Centrifugado:** Procedimiento físico para separar de los líquidos los sólidos insolubles o líquidos de diferentes densidades, por medio de centrifuga, es más rápido que la sedimentación.

- Clarificado:** Dar limpieza a un jugo, un caldo o una gelatina, ya sea espumándola, filtrándola o agregándole claras de huevo batidas.
- Cocido:** Acción de cocinar un alimento para modificar su textura, composición química y apariencia. Existen varios tipos de cocción, en húmedo (en líquido), en grasa, mixto (grasa y agua) o en seco, a presión normal o a alta presión.
- Colaciones:** Alimento a base de cereales, farináceos, oleaginosas o leguminosas, elaboradas por cocción al horno.
- Congelado:** Sistema de conservación por frío. Es el proceso de someter un alimento a bajas temperaturas para reducir o eliminar la actividad microbiana. Se debe evitar la formación de macrocristales.
- Conservación:** Proceso que se aplica con el fin de darle al alimento mayor tiempo de vida en condiciones saludables y sin mucha modificación en su composición. Existen varios tipos de sistemas de conservación, como: por procesos térmicos (pasterizado, congelado, refrigerado, esterilizado, etc.), por procedimientos químicos (salado, nitrificado, gasificado con CO₂, acidificado, alcalinizado, ahumado, etc.), por aplicación de vacío (lío-filizado) o por aislamiento del alimento (enlatado, al vacío, con parafina, etc.).
- Curado:** Someter una carne, pescado u otro producto a la acción del ahumado o del aire para secarlo, endurecerlo y conservarlo.
- Decantado:** Proceso para separar líquidos de diferentes densidades. // Proceso de extracción del líquido sobrenadante de la sedimentación, ya sea por inclinación suave del recipiente o por medio de un tubo que desempeña funciones de sifón.
- Derretido:** Volver líquida una sustancia sólida por medio del calor, como la manteca de cerdo, la mantequilla o la margarina.
- Desamargado:** Procedimiento mediante el cual se espolvorea con sal algunas hortalizas (especialmente las berenjenas) para extraer su líquido desagradable.
- Desmenuzado:** Separar los alimentos en trozos pequeños con la mano o en tiras finas con un cuchillo o rallador. También puede utilizarse un procesador provisto del correspondiente disco.
- Emulsionado:** En cocina emulsionar significa añadir ciertos líquidos a una preparación, en chorritos lentos y continuos, removiéndolos vigorosamente hasta que tome cierta concentración y espesor, como la mayonesa.
- Engrasado:** Untar un molde con una capa de grasa (generalmente mantequilla o aceite) para evitar que la preparación se pegue.
- Enriquecer:** Añadir crema de leche o yemas de huevo a una salsa o sopa, o mantequilla a una pasta para mejorar su textura y sabor. Este término se utiliza también al agregarse a la harina los nutrientes que perdió al molerla.
- Envasado:** Sistema de conservación. Consiste en poner el alimento en envases ya sean de vidrio u hojalata, permitiendo el aislamiento, para preservarlo de la contaminación y evitar procesos de oxidación.
- Escaldado:** O blanqueado. Tratamiento previo a la conservación de los alimentos, en el cual se sumerge el alimento en agua hirviendo por cortos períodos (1 a 5 minutos), dependiendo del alimento. Su objetivo es inactivar enzimas, reducir formas microbianas, fijar el color del alimento y, en el caso de los envasados, evitar la flotación.
- Escalfado:** Cocinar en poco líquido caliente o a punto de hervir, usando precauciones para retener la forma. La temperatura usada varía con el alimento.
- Espumado:** Retirar con una espumadera o cuchara la espuma, grasa u otras impurezas de la superficie de líquidos cuando comienzan a hervir.
- Esterilizado:** Sistema de conservación. Tratamiento que busca eliminar o disminuir al máximo la presencia de microorganismos que deterioran los alimentos, por acción de la temperatura o sustancias antisépticas.
- Filtrado:** Proceso para separar los sólidos de los líquidos, por medio de telas o dispositivos filtrantes, con aumento de presión o sin él.
- Freído:** Cocción de los alimentos en grasa caliente. Cuando se hace por inmersión quedan sumergidos en esta. Los salteados se cocinan en una capa ligera de grasa en el fondo de la sartén para evitar que se peguen.
- Fricasé:** Cocinar dorando en una pequeña cantidad de grasa y luego estofar o cocinar al vapor. Generalmente se aplica a las aves, conejo o ternera partidos en pedazos.
- Gratinado:** Cubrir con queso rallado y con un poco de mantequilla, a veces con pan también rallado, y llevar a un

- horno caliente para que dore la superficie y aparezca crujiente.
- Hervido:** Es un método de cocción por calor húmedo, en el que se cocina el alimento en un líquido hirviendo, esto es, que salen burbujas que rompen la superficie.
- Hidrogenación:** Procedimiento para obtener grasas sólidas, partiendo de aceites de origen vegetal o animal.
- Homogenizado:** Proceso para subdividir en finas gotas las grasas mezcladas con líquidos. Permite estabilizar una emulsión, como en el caso de la leche que se hace pasar a presión por orificios pequeños y varios tipos de salsas o cremas que se hacen por batido mecánico o manual.
- Horneado:** En este método por calor seco se utiliza el aire caliente para la cocción. Los alimentos son cocidos por el calor transmitido por el aire caliente y el alimento en su interior se cocina con su propia agua, la cual trata de salir y evaporarse, por lo tanto, el control del tiempo y de la temperatura determina la calidad del producto.
- Infusión:** Operación de sumergir una sustancia orgánica en un líquido caliente sin hacerlo hervir, para que se disuelvan en este las partes solubles. // Bebida que se obtiene hirviendo en agua elementos vegetales, como el limoncillo, la manzanilla, el toronjil. // Agua aromática.
- Liofilizado:** Método de conservación en el cual se desecan o deshidratan los alimentos mediante el vacío.
- Macerado:** Someter ciertos alimentos a un líquido, generalmente vino o licor, para ablandarlos o impartirles un particular sabor.
- Manjar blanco:** Es el producto higienizado, obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcar, con el agregado de harina o almidones.
- Marañón:** Árbol americano, de la familia de las anacardiáceas, de tronco torcido y madera blanca, hojas ovaladas de color amarillo rojizo; flores en racimo y cuyo fruto es una nuez de almendra comestible.
- Morcilla:** Embutido hecho de sangre cocida, condimentada con cebolla y especias y a la que suelen añadirse otros ingredientes como arroz, miga de pan o arvejas.
- Molido:** Pasar por una máquina especial o un procesador eléctrico los alimentos hasta reducirlos a trozos muy pequeños o a polvo. También se utilizan molinillos para tratar especias o el café.
- Pasta:** Concentrado de pulpa de fruta obtenido por la cocción de la misma, sin adición de líquido. La más común es la de tomate.
- Pasterizado:** Sistema de conservación. Es la destrucción térmica de microorganismos por acción de calor y frío, variando las temperaturas y tiempos de proceso. Consiste en someter el alimento durante 15 a 20 segundos a 72 °C y luego enfriar rápidamente a 4 °C.
- Paté:** Combinación de carnes, tocinos, hígados y hortalizas, sazonados con especias y en ocasiones con licores, ligadas casi siempre con miga de pan y huevo. Los hacen también con pescados pero todo en un molde, cocinándoselos en el horno.
- Pelado:** O mondado. Quitarle la piel a los alimentos (animales, frutas, hortalizas, etc.).
- Picado:** Cortar alimentos en trozos muy pequeños con un cuchillo o una picadora.
- Rallado:** Pasar un alimento duro como el pan o queso sobre un utensilio con perforaciones sobresalientes de diferentes tamaños y formas para desmenuzarlos.
- Refinado:** Purificación. Proceso que permite retirar impurezas para purificar un alimento. Se utiliza en la producción de aceites y azúcar.
- Refrigerado:** Sistema de conservación. Este proceso mantiene el alimento por debajo de la temperatura de multiplicación bacteriana, entre 8 a 15 °C en neveras o refrigeradores.
- Rellenado:** Combinación de diversos elementos como carnes, pescados y hortalizas, molidos y sazonados, para luego rellenar aves, pasteles, etc.
- Remojado:** Sumergir ingredientes secos o carnes saladas en un líquido para ablandarlos y que pierdan su fortaleza. // Empapar un bizcocho con almíbar aromatizado o licor.
- Tamizado:** Cribar ingredientes secos a través de un colador. Se suele hacer especialmente al preparar masas y pastas para refinar los ingredientes.
- Triturado:** Por medio del cual el alimento se reduce de tamaño pero en forma íntegra, sin reducirse a polvo.
- Vapor a presión:** Cocción en húmedo, el alimento se cocina al vapor en una mínima cantidad de agua y bajo presión de vapor mucho más alta que en otro recipiente corriente, lo cual permite que el tiempo de cocción sea corto.

