

PAE



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD	**PREESCOLAR**			**OPERADOR**		
DEPARTAMENTO	**BOLIVAR**			**MUNICIPIO**	**DISTRITO DE CARTAGENA**	
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**		**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	
	RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	x

MENÚ No. 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LÁCTEOS	**BEBIDA DE AVENA**	Bebida con leche entera y avena ultra alta temperatura	AC-FT-01	200,00	200	160	6	5	23	89	1,94
DERIVADO DE CEREAL	**PAN DE MANTEQUILLA**	Pan de mantequilla	FT	30	30	101,04	2,91	2,268	17,67	20,55	1,413
FRUTA											
AZÚCAR Y DULCES	**BOCADILLO REDUCIDO EN AZUCARES**	Bocadillo	FT	15	15	21	0,2	0,03	3,2	1,2	0,03
QUESO											
TOTAL MENÚ						282,04	9,11	7,298	43,87	110,75	3,383
RECOMENDACIONES DIARIAS						1.300	32,5	36,1	211,3	700	5,6
APORTE MINUTA PATRON						347	9,7	9,6	58,3	235	2
% ADECUACIÓN						22%	28%	20%	21%	16%	60%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**ILKA LUCÍA PADILLA GRAU**					

SOLO COPIA

La educación es de todos | Mineducación

PAE

ALCALDÍA MAYOR DE CARTAGENA DE INDIAS
Distrito Turístico y Cultural

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD	**PREESCOLAR**			**OPERADOR**		
DEPARTAMENTO	**BOLIVAR**			**MUNICIPIO**	**DISTRITO DE CARTAGENA**	
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**		**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	
	RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	x

MENÚ No. 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LÁCTEOS	**LECHE SABORIZADA**	Leche entera ultra alta temperatura (UHT) larga vida con sabores a fresa, chocolate y vainilla con adición de	AC-FT-01	200,00	200	180	7	6	25	124	2,1
DERIVADO DE CEREAL	**PAN INTEGRAL**	Pan integral, regular, horneado	A069	30,00	30	83,7	2,82	0,93	15,12	15	0,81
FRUTA	**BANANO**	Banano común, crudo	C010	142,86	100	101	1,5	0,1	22,3	8	0,9
AZÚCAR Y DULCES											
QUESO											
TOTAL MENÚ						364,7	11,32	7,03	62,42	147	3,81
RECOMENDACIONES DIARIAS						1.300	32,5	36,1	211,3	700	5,6
APORTE MINUTA PATRON						347	9,7	9,6	58,3	235	2
% ADECUACIÓN						28%	35%	19%	30%	21%	68%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**ILKA LUCÍA PADILLA GRAU**					

SOLO C



La educación es de todos | Mineducación

PAE



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD	**PREESCOLAR**			**OPERADOR**		
DEPARTAMENTO	**BOLIVAR**			**MUNICIPIO**	**DISTRITO DE CARTAGENA**	
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**		**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	
	RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	x

MENÚ No. 3

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LÁCTEOS	**BEBIDA DE AVENA**	Bebida con leche entera y avena ultra alta temperatura	AC-FT-01	200,00	200	160	6	5	23	89	1,94
DERIVADO DE CEREAL	**PAN RELLENO DE QUESO**	Pan de queso, horneado	A065	30,00	30	110,1	3,12	6,24	10,05	27	0,6
FRUTA	**MANDARINA**	Mandarina, cruda	C050	142,86	100	54	0,9	0,1	11,4	35	0,3
AZÚCAR Y DULCES											
QUESO											
TOTAL MENÚ						324,10	10,02	11,34	44,45	151,00	2,84
RECOMENDACIONES DIARIAS						1.300	32,5	36,1	211,3	700	5,6
APORTE MINUTA PATRON						347	9,7	9,6	58,3	235	2
% ADECUACIÓN						25%	31%	31%	21%	22%	51%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**ILKA LUCÍA PADILLA GRAU**					

SOLO



PAE



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL						
RACIÓN INDUSTRIALIZADA						
GRUPO DE EDAD	PREESCOLAR		OPERADOR			
DEPARTAMENTO	BOLIVAR		MUNICIPIO	DISTRITO DE CARTAGENA		
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	x

MENÚ No. 4											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA	Leche entera ultra alta temperatura (UHT) larga vida con sabores a fresa, chocolate y vainilla con adición de hierro	AC-FT-01	200,00	200	180	7	6	25	124	2,1
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA CON AVENA	Galletas dulces, de avena	A022	30,00	30	135,3	1,95	4,86	20,58	30	0,78
FRUTA											
AZÚCAR Y DULCES	MANÍ CON PASAS	Maní, con piel, tostado, sin sal	T029	10	10	50	1,75	2,94	4,159	6,08	0,28
QUESO											
TOTAL MENÚ						365,3	10,7	13,8	49,739	160,08	3,16
RECOMENDACIONES DIARIAS						1.300	32,5	36,1	211,3	700	5,6
APORTE MINUTA PATRON						347	9,7	9,6	58,3	235	2
% ADECUACIÓN						28%	33%	38%	24%	23%	56%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						ILKA LUCÍA PADILLA GRAU					

SOLO COPIA



PAE



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL						
RACIÓN INDUSTRIALIZADA						
GRUPO DE EDAD	PREESCOLAR			OPERADOR		
DEPARTAMENTO	BOLIVAR			MUNICIPIO	DISTRITO DE CARTAGENA	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	x

MENÚ No. 5											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LÁCTEOS	BEBIDA DE AVENA	Bebida con leche entera y avena ultra alta temperatura	AC-FT-01	200,00	200	160	6	5	23	89	1,94
DERIVADO DE CEREAL	TOSTADA DULCE	Tostadas o calados, horneados	A087	30,00	30	119,4	3	2,04	21,69	12	1,08
FRUTA	Pera	Pera, cruda	C071	152,94	130	81,9	0,39	0,26	16,77	10,4	0,52
AZÚCAR Y DULCES											
QUESO											
TOTAL MENÚ						361,30	9,39	7,30	61,46	111,40	3,54
RECOMENDACIONES DIARIAS						1.300	32,5	36,1	211,3	700	5,6
APORTE MINUTA PATRON						347	9,7	9,6	58,3	235	2
% ADECUACIÓN						28%	29%	20%	29%	16%	63%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						ILKA LUCÍA PADILLA GRAU					

SOLO COPIA

La educación es de todos | Mineducación

PAE

ALCALDÍA MAYOR DE CARTAGENA DE INDIAS
Distrito Turístico y Cultural

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD	**PREESCOLAR**		**OPERADOR**			
DEPARTAMENTO	**BOLIVAR**		**MUNICIPIO**	**DISTRITO DE CARTAGENA**		
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**		**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	
	RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	x

MENÚ No. 6

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LÁCTEOS	**BEBIDA DE AVENA**	Bebida con leche entera y avena ultra alta temperatura	AC-FT-01	200,00	200	160	6	5	23	89	1,94
DERIVADO DE CEREAL	**GALLETA DE LECHE**	Galletas dulces, tipo polvorosas	A024	30,00	30	134,4	2,28	3,6	22,92	16,2	0,54
FRUTA											
AZÚCAR Y DULCES	**MANÍ CON PASAS**	Maní, con piel, tostado, sin sal	T029	10	10	50	1,75	2,94	4,159	6,08	0,28
QUESO											
TOTAL MENÚ						344,4	10,03	11,54	50,079	111,28	2,76
RECOMENDACIONES DIARIAS						1.300	32,5	36,1	211,3	700	5,6
APORTE MINUTA PATRON						347	9,7	9,6	58,3	235	2
% ADECUACIÓN						26%	31%	32%	24%	16%	49%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**ILKA LUCÍA PADILLA GRAU**					

SOLO COPIA

La educación es de todos | Mineducación

PAE

ALCALDÍA MAYOR DE CARTAGENA DE INDIAS
Distrito Turístico y Cultural

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD	**PREESCOLAR**		**OPERADOR**			
DEPARTAMENTO	**BOLIVAR**		**MUNICIPIO**	**DISTRITO DE CARTAGENA**		
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**		**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	
	RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	x

MENÚ No. 7

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LÁCTEOS	**LECHE SABORIZADA**	Leche entera ultra alta temperatura (UHT) larga vida con sabores a fresa, chocolate y vainilla con adición de hierro	AC-FT-01	200,00	200	180	7	6	25	124	2,1
DERIVADO DE CEREAL	**PAN RELLENO DE QUESO**	Pan de queso, horneado	A065	30,00	30	110,1	3,12	6,24	10,05	27	0,6
FRUTA	**BANANO**	Banano común, crudo	C010	142,86	100	101	1,5	0,1	22,3	8	0,9
AZÚCAR Y DULCES											
QUESO											
TOTAL MENÚ						391,1	11,62	12,34	57,35	159	3,6
RECOMENDACIONES DIARIAS						1.300	32,5	36,1	211,3	700	5,6
APORTE MINUTA PATRON						347	9,7	9,6	58,3	235	2
% ADECUACIÓN						30%	36%	34%	27%	23%	64%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**ILKA LUCÍA PADILLA GRAU**					

SOLO SOBA

La educación es de todos | Mineducación

PAE

ALCALDÍA MAYOR DE CARTAGENA DE INDIAS
Distrito Turístico y Cultural

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD	**PREESCOLAR**			**OPERADOR**		
DEPARTAMENTO	**BOLIVAR**			**MUNICIPIO**	**DISTRITO DE CARTAGENA**	
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**		**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	
	RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	x

MENÚ No. 8

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LÁCTEOS	BEBIDA DE AVENA	Bebida con leche entera y avena ultra alta temperatura	AC-FT-01	200,00	200	160	6	5	23	89	1,94
DERIVADO DE CEREAL	PAN DE MANTEQUILLA	Pan de mantequilla	FT	30	30	101,04	2,91	2,268	17,67	20,55	1,413
FRUTA	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	142,86	100	54	0,9	0,1	11,4	35	0,3
AZÚCAR Y DULCES											
QUESO											
TOTAL MENÚ						315,0	9,8	7,4	52,1	144,6	3,7
RECOMENDACIONES DIARIAS						1.300	32,5	36,1	211,3	700	5,6
APORTE MINUTA PATRON						347	9,7	9,6	58,3	235	2
% ADECUACIÓN						24%	30%	20%	25%	21%	65%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						ILKA LUCÍA PADILLA GRAU					

SOLO COPIA



PAE



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL						
RACIÓN INDUSTRIALIZADA						
GRUPO DE EDAD	PREESCOLAR			OPERADOR		
DEPARTAMENTO	BOLIVAR			MUNICIPIO	DISTRITO DE CARTAGENA	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	x

MENÚ No. 9											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA	Leche entera ultra alta temperatura (UHT) larga vida con sabores a fresa, chocolate y vainilla con adición de hierro	AC-FT-01	200,00	200	180	7	6	25	124	2,1
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA CON QUESO	Galleta con queso	FT	15,00	15	97,5	2,55	0,6	20,25		
FRUTA											
AZÚCAR Y DULCES	BOCADILLO REDUCIDO EN AZUCARES	Bocadillo	FT	15	15	21	0,2	0,03	3,2	1,2	0,03
QUESO											
TOTAL MENÚ						298,5	9,75	6,63	48,45	125,2	2,13
RECOMENDACIONES DIARIAS						1.300	32,5	36,1	211,3	700	5,6
APORTE MINUTA PATRON						347	9,7	9,6	58,3	235	2
% ADECUACIÓN						23%	30%	18%	23%	18%	38%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						ILKA LUCÍA PADILLA GRAU					

SOLO COPIA

La educación es de todos | Mineducación

PAE

ALCALDÍA MAYOR DE CARTAGENA DE INDIAS
Distrito Turístico y Cultural

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD	**PREESCOLAR**		**OPERADOR**			
DEPARTAMENTO	**BOLIVAR**		**MUNICIPIO**	**DISTRITO DE CARTAGENA**		
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**		**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	
	RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	x

MENÚ No. 10

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LÁCTEOS	**BEBIDA DE AVENA**	Bebida con leche entera y avena ultra alta temperatura	AC-FT-01	200,00	200	160	6	5	23	89	1,94
DERIVADO DE CEREAL	**GALLETA CON AVENA**	Galletas dulces, de avena	A022	30,00	30	135,3	1,95	4,86	20,58	30	0,78
FRUTA	**Pera**	Pera, cruda	C071	152,94	130	81,9	0,39	0,26	16,77	10,4	0,52
AZÚCAR Y DULCES											
QUESO											
TOTAL MENÚ						377,2	8,34	10,12	60,35	129,4	3,24
RECOMENDACIONES DIARIAS						1.300	32,5	36,1	211,3	700	5,6
APORTE MINUTA PATRON						347	9,7	9,6	58,3	235	2
% ADECUACIÓN						29%	26%	28%	29%	18%	58%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**ILKA LUCÍA PADILLA GRAU**					

SOLO COPIA