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	**4 - 5 GRADO (PRIMARIA DOS)**		**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	60	60	202,08	5,82	4,536	35,34	41,1	2,826
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						383,08	12,02	9,566	61,54	131,3	4,796
RECOMENDACIONES DIARIAS						1.994	49,9	55,4	324	1100	8,7
APORTE MINUTA PATRON						347	9,7	9,6	58,3	235	2
% ADECUACIÓN						19%	24%	17%	19%	12%	55%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**ILKA LUCÍA PADILLA GRAU**					

SOLO COPIA



PAE



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD	**4 - 5 GRADO (PRIMARIA DOS)**		**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	60,00	60	167,4	5,64	1,86	30,24	30	1,62
FRUTA	**BANANO**	Banano común, crudo	C010	171,43	120	121,2	1,8	0,12	26,76	9,6	1,08
AZÚCAR Y DULCES											
QUESO											
TOTAL MENÚ						468,6	14,44	7,98	82	163,6	4,8
RECOMENDACIONES DIARIAS						1.994	49,9	55,4	324	1100	8,7
APORTE MINUTA PATRON						347	9,7	9,6	58,3	235	2
% ADECUACIÓN						24%	29%	14%	25%	15%	55%
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	4 - 5 GRADO (PRIMARIA DOS)			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	60,00	60	220,2	6,24	12,48	20,1	54	1,2
FRUTA	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	171,43	120	64,8	1,08	0,12	13,68	42	0,36
AZÚCAR Y DULCES											
QUESO											
TOTAL MENÚ						445,00	13,32	17,60	56,78	185,00	3,50
RECOMENDACIONES DIARIAS						1.994	49,9	55,4	324	1100	8,7
APORTE MINUTA PATRON						347	9,7	9,6	58,3	235	2
% ADECUACIÓN						22%	27%	32%	18%	17%	40%
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	**4 - 5 GRADO (PRIMARIA DOS)**			**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 AVENA**	Galletas dulces, de avena	A022	60,00	60	270,6	3,9	9,72	41,16	60	1,56
FRUTA											
AZÚCAR Y DULCES	**MANÍ CON PASAS**	Maní, con piel, tostado, sin sal	T029	15	15	75	2,6	4,38	6,2	9,13	0,42
QUESO											
TOTAL MENÚ						525,6	13,5	20,1	72,36	193,13	4,08
RECOMENDACIONES DIARIAS						1.994	49,9	55,4	324	1100	8,7
APORTE MINUTA PATRON						347	9,7	9,6	58,3	235	2
% ADECUACIÓN						26%	27%	36%	22%	18%	47%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**ILKA LUCÍA PADILLA GRAU**					

SOLO COPIA



PAE



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL						
RACIÓN INDUSTRIALIZADA						
GRUPO DE EDAD	4 - 5 GRADO (PRIMARIA DOS)			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	60,00	60	238,8	6	4,08	43,38	24	2,16
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						480,70	12,39	9,34	83,15	123,40	4,62
RECOMENDACIONES DIARIAS						1.994	49,9	55,4	324	1100	8,7
APORTE MINUTA PATRON						347	9,7	9,6	58,3	235	2
% ADECUACIÓN						24%	25%	17%	26%	11%	53%
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	**4 - 5 GRADO (PRIMARIA DOS)**			**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	60,00	60	268,8	4,56	7,2	45,84	32,4	1,08
FRUTA											
AZÚCAR Y DULCES	**MANÍ CON PASAS**	Maní, con piel, tostado, sin sal	T029	15	15	75	2,6	4,38	6,2	9,13	0,42
QUESO											
TOTAL MENÚ						503,8	13,16	16,58	75,04	130,53	3,44
RECOMENDACIONES DIARIAS						1.994	49,9	55,4	324	1100	8,7
APORTE MINUTA PATRON						347	9,7	9,6	58,3	235	2
% ADECUACIÓN						25%	26%	30%	23%	12%	40%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**ILKA LUCÍA PADILLA GRAU**					

SOLO COPIA



PAE



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL						
RACIÓN INDUSTRIALIZADA						
GRUPO DE EDAD	4 - 5 GRADO (PRIMARIA DOS)			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	60,00	60	220,2	6,24	12,48	20,1	54	1,2
FRUTA	BANANO	Banano común, crudo	C010	171,43	120	121,2	1,8	0,12	26,76	9,6	1,08
AZÚCAR Y DULCES											
QUESO											
TOTAL MENÚ						521,4	15,04	18,6	71,86	187,6	4,38
RECOMENDACIONES DIARIAS						1.994	49,9	55,4	324	1100	8,7
APORTE MINUTA PATRON						347	9,7	9,6	58,3	235	2
% ADECUACIÓN						26%	30%	34%	22%	17%	50%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						ILKA LUCÍA PADILLA GRAU					

SOLO COPIA



PAE



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL						
RACIÓN INDUSTRIALIZADA						
GRUPO DE EDAD	4 - 5 GRADO (PRIMARIA DOS)			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	60	60	202,08	5,82	4,536	35,34	41,1	2,826
FRUTA	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	171,43	120	64,8	1,08	0,12	13,68	42	0,36
AZÚCAR Y DULCES											
QUESO											
TOTAL MENÚ						426,9	12,9	9,7	72,0	172,1	5,1
RECOMENDACIONES DIARIAS						1.994	49,9	55,4	324	1100	8,7
APORTE MINUTA PATRON						347	9,7	9,6	58,3	235	2
% ADECUACIÓN						21%	26%	17%	22%	16%	59%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						ILKA LUCÍA PADILLA GRAU					

SOLO COPIA



PAE



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL						
RACIÓN INDUSTRIALIZADA						
GRUPO DE EDAD	4 - 5 GRADO (PRIMARIA DOS)			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	25,00	25	162,5	4,25	1	33,75		
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						363,5	11,45	7,03	61,95	125,2	2,13
RECOMENDACIONES DIARIAS						1.994	49,9	55,4	324	1100	8,7
APORTE MINUTA PATRON						347	9,7	9,6	58,3	235	2
% ADECUACIÓN						18%	23%	13%	19%	11%	24%
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	**4 - 5 GRADO (PRIMARIA DOS)**			**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 AVENA	Galletas dulces, de avena	A022	60,00	60	270,6	3,9	9,72	41,16	60	1,56
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						512,5	10,29	14,98	80,93	159,4	4,02
RECOMENDACIONES DIARIAS						1.994	49,9	55,4	324	1100	8,7
APORTE MINUTA PATRON						347	9,7	9,6	58,3	235	2
% ADECUACIÓN						26%	21%	27%	25%	14%	46%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						ILKA LUCÍA PADILLA GRAU					

SOLO COPIA