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	**SECUNDARIA**		**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	90	90	303,12	8,73	6,804	53,01	61,65	4,239
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						484,12	14,93	11,834	79,21	151,85	6,209
RECOMENDACIONES DIARIAS						2.491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5
APORTE MINUTA PATRON						347	9,7	9,6	58,3	235	2
% ADECUACIÓN						19%	24%	17%	20%	14%	65%
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	**SECUNDARIA**			**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	90,00	90	251,1	8,46	2,79	45,36	45	2,43
FRUTA	**BANANO**	Banano común, crudo	C010	214,29	150	151,5	2,25	0,15	33,45	12	1,35
AZÚCAR Y DULCES											
QUESO											
TOTAL MENÚ						582,6	17,71	8,94	103,81	181	5,88
RECOMENDACIONES DIARIAS						2.491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5
APORTE MINUTA PATRON						347	9,7	9,6	58,3	235	2
% ADECUACIÓN						23%	28%	13%	26%	16%	62%
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	**SECUNDARIA**		**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	90,00	90	330,3	9,36	18,72	30,15	81	1,8
FRUTA	**MANDARINA**	Mandarina, cruda	C050	214,29	150	81	1,35	0,15	17,1	52,5	0,45
AZÚCAR Y DULCES											
QUESO											
TOTAL MENÚ						571,30	16,71	23,87	70,25	222,50	4,19
RECOMENDACIONES DIARIAS						2.491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5
APORTE MINUTA PATRON						347	9,7	9,6	58,3	235	2
% ADECUACIÓN						23%	27%	34%	17%	20%	44%
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	**SECUNDARIA**		**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	90,00	90	405,9	5,85	14,58	61,74	90	2,34
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						660,9	15,45	24,96	92,94	223,13	4,86
RECOMENDACIONES DIARIAS						2.491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5
APORTE MINUTA PATRON						347	9,7	9,6	58,3	235	2
% ADECUACIÓN						27%	25%	36%	23%	20%	51%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**ILKA LUCÍA PADILLA GRAU**					

SOLO COPIA



PAE



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL						
RACIÓN INDUSTRIALIZADA						
GRUPO DE EDAD	SECUNDARIA			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	90,00	90	358,2	9	6,12	65,07	36	3,24
FRUTA	Pera	Pera, cruda	C071	176,47	150	94,5	0,45	0,3	19,35	12	0,6
AZÚCAR Y DULCES											
QUESO											
TOTAL MENÚ						612,70	15,45	11,42	107,42	137,00	5,78
RECOMENDACIONES DIARIAS						2.491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5
APORTE MINUTA PATRON						347	9,7	9,6	58,3	235	2
% ADECUACIÓN						25%	25%	17%	27%	12%	61%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						ILKA LUCÍA PADILLA GRAU					

SOLO COPIA



PAE



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL						
RACIÓN INDUSTRIALIZADA						
GRUPO DE EDAD	SECUNDARIA			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	90,00	90	403,2	6,84	10,8	68,76	48,6	1,62
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						638,2	15,44	20,18	97,96	146,73	3,98
RECOMENDACIONES DIARIAS						2.491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5
APORTE MINUTA PATRON						347	9,7	9,6	58,3	235	2
% ADECUACIÓN						26%	25%	29%	24%	13%	42%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						ILKA LUCÍA PADILLA GRAU					

SOLO C



PAE



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL						
RACIÓN INDUSTRIALIZADA						
GRUPO DE EDAD	SECUNDARIA			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	90,00	90	330,3	9,36	18,72	30,15	81	1,8
FRUTA	BANANO	Banano común, crudo	C010	214,29	150	151,5	2,25	0,15	33,45	12	1,35
AZÚCAR Y DULCES											
QUESO											
TOTAL MENÚ						661,8	18,61	24,87	88,6	217	5,25
RECOMENDACIONES DIARIAS						2.491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5
APORTE MINUTA PATRON						347	9,7	9,6	58,3	235	2
% ADECUACIÓN						27%	30%	36%	22%	20%	55%
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	**SECUNDARIA**		**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	90	90	303,12	8,73	6,804	53,01	61,65	4,239
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						527,9	15,8	11,9	89,7	192,7	6,5
RECOMENDACIONES DIARIAS						2.491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5
APORTE MINUTA PATRON						347	9,7	9,6	58,3	235	2
% ADECUACIÓN						21%	25%	17%	22%	18%	69%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**ILKA LUCÍA PADILLA GRAU**					

SOLO COPIA



PAE



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL						
RACIÓN INDUSTRIALIZADA						
GRUPO DE EDAD	SECUNDARIA			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	40,00	40	260	6,8	1,6	54		
FRUTA	BOCADILLO REDUCIDO EN AZUCARES										
AZÚCAR Y DULCES		Bocadillo	FT	15	15	21	0,2	0,03	3,2	1,2	0,03
QUESO											
TOTAL MENÚ						461	14	7,63	82,2	125,2	2,13
RECOMENDACIONES DIARIAS						2.491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5
APORTE MINUTA PATRON						347	9,7	9,6	58,3	235	2
% ADECUACIÓN						19%	22%	11%	20%	11%	22%
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	**SECUNDARIA**			**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	90,00	90	405,9	5,85	14,58	61,74	90	2,34
FRUTA	**Pera**	Pera, cruda	C071	176,47	150	94,5	0,45	0,3	19,35	12	0,6
AZÚCAR Y DULCES											
QUESO											
TOTAL MENÚ						660,4	12,3	19,88	104,09	191	4,88
RECOMENDACIONES DIARIAS						2.491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5
APORTE MINUTA PATRON						347	9,7	9,6	58,3	235	2
% ADECUACIÓN						27%	20%	29%	26%	17%	51%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**ILKA LUCÍA PADILLA GRAU**					

SOLO COPIA