Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura – PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 6 A 9°

MENU No 1

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		C031	Guayaba, madura, cruda	133	100	71	0,9	0,3	13,4	13	0,3
		K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	30	30	116,1	6,93	0,27	18,3	15,3	2,16
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,0	2,8	0,098	0,007	0,539	1,68	0,021
		B103	Tomate, crudo	8	7	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12	10	9,7	0,2	0,02	2,09	0,8	0,08
		D012	Aceite de soya	3	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	45	45	158,85	3,015	0,18	36,045	4,05	0,36
		D012	Aceite de soya	3	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**516,7**	**15,2**	**10,8**	**83,4**	**176,7**	**3,04**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**21%**	**17%**	**13%**	**24%**	**12%**	**32%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

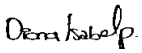
MENÚS No 2

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		K033	Panela	8	8,0	29,12	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
		B029	Cebolla cabezona, cruda	8	7,0	2,59	0,084	0,007	0,476	3,99	0,035
		B103	Tomate, crudo	8	7,0	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035
		D012	Aceite de soya	6	6,0	54	0	6	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	50	50	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4
		D012	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**458,17**	**13,79**	**20,612**	**53,939**	**180,22**	**1,79**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**18,4%**	**15,8%**	**24,8%**	**15,5%**	**12,0%**	**18,8%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

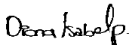
Gobernación del CAUCA / Secretaría de Educación y Cultura — PAE Cauca, Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 6 A 9°

MENÚ No 3

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MANGO CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		C051	Mango común, crudo	130	100	79	0,6	0	17,1	15	0,5
		K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	65,00	65	107,9	13,455	5,98	0,065	7,15	0,455
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,0	2,8	0,098	0,007	0,539	1,68	0,021
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	45,00	45	158,85	3,015	0,18	36,045	4,05	0,36
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**514,19**	**21,11**	**17,16**	**66,46**	**169,12**	**1,42**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**20,6%**	**24,2%**	**20,7%**	**19,1%**	**11,3%**	**15,0%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

MENÚ No 4

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MORA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,00	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		C061	Mora de castilla, cruda	110,00	100	74	1	0,1	14,6	42	1,7
		K003	Azúcar blanco, granulado	7,00	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOL GUISADO	T015	Frijol nima, crudo	30	30	111	5,82	0,36	18,33	46,5	2,4
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12	10	9,7	0,2	0,02	2,09	0,8	0,08
		D012	Aceite de soya	4	4	36	0	4	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,0	2,8	0,098	0,007	0,539	1,68	0,021
		B103	Tomate, crudo	8	7,0	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	45,00	45	158,85	3,015	0,18	36,045	4,05	0,36
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**541,60**	**14,14**	**13,66**	**84,60**	**236,90**	**4,68**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**22%**	**16%**	**16%**	**24%**	**16%**	**49%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

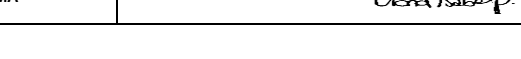
Gobernación del CAUCA / Secretaría de Educación y Cultura — PAE Cauca, Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 6 A 9°

MENÚ No 5

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,0	15,0	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		C082	Tomate de árbol rojo, crudo	115,0	120,0	66	2,4	0,24	12,24	12	1,08
		K003	Azúcar blanco, granulado	7,0	7,0	27,79	0	0	6,951	0	0,007
ALIMENTO PROTEÍCO	PASTA GUISADA CON HUEVO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	16,0	16,0	59,36	2,08	0,24	11,952	4	0,624
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8,0	7,0	2,8	0,098	0,007	0,539	1,68	0,021
		B103	Tomate, crudo	8,0	7,0	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	25,0	20,0	29,8	2,52	2,16	0,06	10,6	0,34
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	45,0	45,0	158,85	3,015	0,18	36,045	4,05	0,36
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**493,06**	**14,12**	**14,82**	**73,83**	**174,20**	**2,55**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**19,8%**	**16%**	**18%**	**21%**	**12%**	**27%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

MENÚ No 6

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	COCOA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,00	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	8	8	39,04	1,56	0,864	4,776	11,52	1,064
		K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO CON VERDURAS EN JULIANAS (ZANAHORIA , HABICHUELA)	F011	Cerdo, carne magra, cruda	65,00	65	91	13,91	3,9	0,13	11,05	0,52
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	8,00	7	3,29	0,049	0,007	0,665	1,89	0,028
		B103	Tomate, crudo	8,00	7	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035
		B052	Habichuela, cruda	14,00	12	5,16	0,252	0	0,864	4,8	0,12
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	45,00	45	158,85	3,015	0,18	36,045	4,05	0,36
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**482,59**	**22,79**	**17,95**	**55,48**	**175,18**	**2,21**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**19%**	**26%**	**22%**	**16%**	**12%**	**23%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

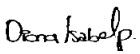
Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura / PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 6 A 9°

MENU No 7

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO	PESO NETO	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,00	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		K033	Panela	8,00	8	29,12	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	30	30	116,1	6,93	0,27	18,3	15,3	2,16
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,0	2,8	0,098	0,007	0,539	1,68	0,021
		B103	Tomate, crudo	8	7,0	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12	10	9,7	0,2	0,02	2,09	0,8	0,08
		D012	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	45	45	158,85	3,015	0,18	36,045	4,05	0,36
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	7	7	25,97	0,91	0,105	5,229	1,75	0,273
		D012	Aceite de soya	3	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**491,0**	**15,2**	**12,6**	**75,5**	**168,8**	**3,40**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**20%**	**17%**	**15%**	**22%**	**11%**	**36%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

MENU No 8

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		C031	Guayaba, madura, cruda	133	100	71	0,9	0,3	13,4	13	0,3
		K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007
ALIMENTO PROTEÍCO	PASTA GUISADA CON HUEVO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	16,00	16	59,36	2,08	0,24	11,952	4	0,624
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,0	2,8	0,098	0,007	0,539	1,68	0,021
		B103	Tomate, crudo	8	7,0	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	25,00	20	29,8	2,52	2,16	0,06	10,6	0,34
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	45	45	158,85	3,015	0,18	36,045	4,05	0,36
		D012	Aceite de soya	4	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**498,1**	**12,6**	**14,9**	**75,0**	**175,2**	**1,77**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**20%**	**14%**	**18%**	**22%**	**12%**	**19%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura – PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035 VERSION 1 7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 6 A 9°

MENU No 9

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MANGO EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		C051	Mango común, crudo	110	100	79	0,6	0	17,1	15	0,5
		K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,00	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	8	7,0	2,59	0,084	0,007	0,476	3,99	0,035
		B103	Tomate, crudo	8	7,0	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	45	45	158,85	3,015	0,18	36,045	4,05	0,36
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	8	7	3,29	0,049	0,007	0,665	1,89	0,028
		D012	Aceite de soya	3	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**494,5**	**14,1**	**17,6**	**67,4**	**193,3**	**1,89**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**20%**	**16%**	**21%**	**19%**	**13%**	**20%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

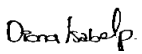
MENÚ No 10

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MORA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,00	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		C061	Mora de castilla, cruda	110	100	74	1	0,1	14,6	42	1,7
		K003	Azúcar blanco, granulado	7,00	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOL GUISADO	T015	Frijol nima, crudo	30	30	111	5,82	0,36	18,33	46,5	2,4
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12	10	9,7	0,2	0,02	2,09	0,8	0,08
		D012	Aceite de soya	4	4	36	0	4	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,0	2,8	0,098	0,007	0,539	1,68	0,021
		B103	Tomate, crudo	8	7,0	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	45,00	45	158,85	3,015	0,18	36,045	4,05	0,36
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**523,60**	**14,14**	**11,66**	**84,60**	**236,90**	**4,68**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**21,0%**	**16,2%**	**14,1%**	**24,3%**	**15,8%**	**49,3%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

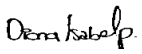
Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura / PAE Cauca – Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035 VERSION 1 7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 6 A 9°

MENÚ No 11

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	COCOA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,00	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	8	8	39,04	1,56	0,864	4,776	11,52	1,064
		k003	Azúcar blanco, granulado	7	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	65,00	65	107,9	13,455	5,98	0,065	7,15	0,455
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,0	2,8	0,098	0,007	0,539	1,68	0,021
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	45,00	45	158,85	3,015	0,18	36,045	4,05	0,36
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**501,23**	**22,07**	**21,02**	**54,14**	**165,64**	**1,99**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**20,1**	**25,3**	**25,3**	**15,5**	**11,0**	**20,9**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

MENU No 12

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MANGO EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,00	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		C051	Mango común, crudo	130,00	100	79	0,6	0	17,1	15	0,5
		K003	Azúcar blanco, granulado	7,00	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	30	30	116,1	6,93	0,27	18,3	15,3	2,16
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,0	2,8	0,098	0,007	0,539	1,68	0,021
		B103	Tomate, crudo	8	7,0	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12	10	9,7	0,2	0,02	2,09	0,8	0,08
		D012	Aceite de soya	4	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	45	45	158,85	3,015	0,18	36,045	4,05	0,36
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5	5	18,55	0,65	0,075	3,735	1,25	0,195
		D012	Aceite de soya	3	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**552,3**	**15,5**	**11,5**	**90,8**	**179,8**	**3,43**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**22%**	**18%**	**14%**	**26%**	**12%**	**36%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

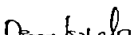
Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura – PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 6 A 9°

MENÚ No 13

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MORA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,00	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		C061	Mora de castilla, cruda	110	100	74	1	0,1	14,6	42	1,7
		K003	Azúcar blanco, granulado	7,00	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE CERDO EN CUADRITOS	F011	Cerdo, carne magra, cruda	65,00	65	91	13,91	3,9	0,13	11,05	0,52
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8,00	7	2,8	0,098	0,007	0,539	1,68	0,021
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	45,00	45	158,85	3,015	0,18	36,045	4,05	0,36
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**501,29**	**21,97**	**16,18**	**64,03**	**200,02**	**2,69**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**20,1%**	**25,2%**	**19,5%**	**18,4%**	**13,3%**	**28,3%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

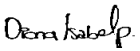
MENU No 14

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,00	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		C082	Tomate de árbol rojo, crudo	115,00	100	55	2	0,2	10,2	10	0,9
		K003	Azúcar blanco, granulado	7,00	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007
ALIMENTO PROTEÍCO	TORTILLA DE HUEVO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,00	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	45,00	45	158,85	3,015	0,18	36,045	4,05	0,36
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**481,0**	**15,3**	**19,8**	**59,1**	**181,8**	**2,20**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**19%**	**18%**	**24%**	**17%**	**12%**	**23%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

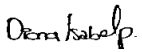
Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura / PAE Cauca – Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035 VERSION 1 7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 6 A 9°

MENÚS No 15

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		K033	Panela	8	8,0	29,12	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOL GUISADO	T015	Frijol nima, crudo	30	30	111	5,82	0,36	18,33	46,5	2,4
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12	10	9,7	0,2	0,02	2,09	0,8	0,08
		D012	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7	2,8	0,098	0,007	0,539	1,68	0,021
		B103	Tomate, crudo	8	7	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	45	45	158,85	3,015	0,18	36,045	4,05	0,36
		D012	Aceite de soya	6	6	54	0	6	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**486,93**	**13,189**	**15,572**	**70,267**	**198,26**	**3,366**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**19,55%**	**15%**	**19%**	**20%**	**13%**	**35%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

MENU No 16

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	COLADA DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	12	12	49,32	2,028	0,9	7,692	6,48	0,54
		K033	Panela	8	8	29,12	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE CERDO EN CUADRITOS	F011	Cerdo, carne magra, cruda	65,00	65	91	13,91	3,9	0,13	11,05	0,52
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8,00	7	2,8	0,098	0,007	0,539	1,68	0,021
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	45	45	158,85	3,015	0,18	36,045	4,05	0,36
		D012	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**486,9**	**23,0**	**18,0**	**57,4**	**167,9**	**1,91**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**20%**	**26%**	**22%**	**16%**	**11%**	**20%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura – PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 6 A 9°

MENÚS No 17

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		K033	Panela	8	8,0	29,12	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	30	30	116,1	6,93	0,27	18,3	15,3	2,16
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7	2,8	0,098	0,007	0,539	1,68	0,021
		B103	Tomate, crudo	8	7	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12	10	9,7	0,2	0,02	2,09	0,8	0,08
		D012	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55	55	194,15	3,685	0,22	44,055	4,95	0,44
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	8	7	3,29	0,049	0,007	0,665	1,89	0,028
		D012	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**521,62**	**15,018**	**14,529**	**78,912**	**169,73**	**3,2325**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**20,94%**	**17%**	**18%**	**23%**	**11%**	**34%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA	Diana Isabel P.					**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

MENU No 18

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	COCOA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	8	8	39,04	1,56	0,864	4,776	11,52	1,064
		K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,00	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	8,00	7	2,59	0,084	0,007	0,476	3,99	0,035
		B103	Tomate, crudo	8,00	7	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55	55	194,15	3,685	0,22	44,055	4,95	0,44
		D012	Aceite de soya	4	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**499,5**	**15,6**	**19,5**	**63,4**	**188,7**	**2,51**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**20,05%**	**17,93%**	**23,48%**	**18,20%**	**12,58%**	**26%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA	Diana Isabel P.					**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura / PAE Cauca – Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 6 A 9°

MENU No 19

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		C031	Guayaba, madura, cruda	133	100	71	0,9	0,3	13,4	13	0,3
		K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007
ALIMENTO PROTEÍCO	PASTA GUISADA CON HUEVO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	16,00	16	59,36	2,08	0,24	11,952	4	0,624
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8,00	7	2,8	0,098	0,007	0,539	1,68	0,021
		B103	Tomate, crudo	8,00	7	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	25,00	20	29,8	2,52	2,16	0,06	10,6	0,34
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	45	45	158,85	3,015	0,18	36,045	4,05	0,36
		D012	Aceite de soya	6	6	54	0	6	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**516,1**	**12,6**	**16,9**	**75,0**	**175,2**	**1,77**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**21%**	**14%**	**20%**	**22%**	**12%**	**19%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA	Diana Isabel P.					**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

MENÚ No 20

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,00	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		C082	Tomate de árbol rojo, crudo	115,00	100	55	2	0,2	10,2	10	0,9
		K003	Azúcar blanco, granulado	7,00	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOL GUISADO	T015	Frijol nima, crudo	30,00	30	111	5,82	0,36	18,33	46,5	2,4
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12,00	10	9,7	0,2	0,02	2,09	0,8	0,08
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8,00	7	2,8	0,098	0,007	0,539	1,68	0,021
		B103	Tomate, crudo	8,00	7	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	45,00	45	158,85	3,015	0,18	36,045	4,05	0,36
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**504,60**	**15,14**	**11,76**	**80,20**	**204,90**	**3,88**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**20%**	**17%**	**14%**	**23%**	**14%**	**41%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA	Diana Isabel P.					**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

Gobernación del CAUCA · Secretaría de Educación y Cultura · PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 10 Y 11°

MENU No 1

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
		C031	Guayaba, madura, cruda	145	110	78,1	0,99	0,33	14,74	14,3	0,33
		K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	35,73	0	0	8,937	0	0,009
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	40	40	154,8	9,24	0,36	24,4	20,4	2,88
		B027	Cebolla cabezona, cruda	9	8,0	3,2	0,112	0,008	0,616	1,92	0,024
		B103	Tomate, crudo	9	8,0	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	14	12	11,64	0,24	0,024	2,508	0,96	0,096
		D012	Aceite de soya	6	6	54	0	6	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55	55	194,15	3,685	0,22	44,055	4,95	0,44
		D012	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**678,3**	**19,6**	**17,3**	**103,3**	**231,5**	**3,92**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**23,4%**	**22,5%**	**20,8%**	**29,6%**	**15,4%**	**41,3%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA	Diana Isabel P.					**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

MENÚS No 2

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
		K033	Panela	9	9,0	32,76	0,054	0,009	8,118	3,78	0,441
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	82,5	75	111,75	9,45	8,1	0,225	39,75	1,275
		B029	Cebolla cabezona, cruda	9	8,0	2,96	0,096	0,008	0,544	4,56	0,04
		B103	Tomate, crudo	9	8,0	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04
		D012	Aceite de soya	6	6,0	54	0	6	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55	55	194,15	3,685	0,22	44,055	4,95	0,44
		D012	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**542,26**	**18,617**	**24,665**	**60,95**	**242**	**2,339**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**18,7%**	**21,3%**	**29,7%**	**17,5%**	**16,1%**	**24,6%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA	Diana Isabel P.					**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

Gobernación del CAUCA · Secretaría de Educación y Cultura · PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 10 Y 11°

MENÚ No 3

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MANGO CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
		C051	Mango común, crudo	144	110	86,9	0,66	0	18,81	16,5	0,55
		K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	35,73	0	0	8,937	0	0,009
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	75,00	75	124,5	15,525	6,9	0,075	8,25	0,525
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	9	8,0	3,2	0,112	0,008	0,616	1,92	0,024
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55,00	55	194,15	3,685	0,22	44,055	4,95	0,44
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**616,28**	**25,24**	**20,45**	**80,17**	**219,86**	**1,65**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**21%**	**29%**	**25%**	**23%**	**15%**	**17%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**							
FIRMA	Diana Isabel P.			**MATRÍCULA PROFESIONAL**					**T.P 1.062.317.446**		

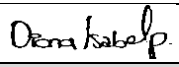
MENÚ No 4

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MORA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
		C061	Mora de castilla, cruda	122,00	110	81,4	1,1	0,11	16,06	46,2	1,87
		K003	Azúcar blanco, granulado	9,00	9	35,73	0	0	8,937	0	0,009
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOL GUISADO	T015	Frijol nima, crudo	40	40	148	7,76	0,48	24,44	62	3,2
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	14	12	11,64	0,24	0,024	2,508	0,96	0,096
		D012	Aceite de soya	6	6	54	0	6	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	9	8,0	3,2	0,112	0,008	0,616	1,92	0,024
		B103	Tomate, crudo	9	8,0	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55,00	55	194,15	3,685	0,22	44,055	4,95	0,44
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**665,76**	**18,23**	**16,17**	**104,62**	**304,99**	**5,78**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**23,0%**	**20,9%**	**19,5%**	**30,0%**	**20,3%**	**60,9%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**							
FIRMA	Diana Isabel P.			**MATRÍCULA PROFESIONAL**					**T.P 1.062.317.446**		

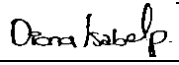
Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura – PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 10 Y 11°

MENÚ No 5

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
		C082	Tomate de árbol rojo, crudo	127,00	110	60,5	2,2	0,22	11,22	11	0,99
		K003	Azúcar blanco, granulado	9,00	9	35,73	0	0	8,937	0	0,009
ALIMENTO PROTEÍCO	PASTA GUISADA CON HUEVO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	16,00	16	59,36	2,08	0,24	11,952	4	0,624
		B027	Cebolla cabezona, cruda	9,00	8	3,2	0,112	0,008	0,616	1,92	0,024
		B103	Tomate, crudo	9,00	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	30,00	25	37,25	3,15	2,7	0,075	13,25	0,425
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55,00	55	194,15	3,685	0,22	44,055	4,95	0,44
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**581,83**	**16,56**	**18,72**	**84,86**	**224,08**	**2,66**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**20,06%**	**19%**	**23%**	**24%**	**15%**	**28%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**							
FIRMA				**MATRÍCULA PROFESIONAL**					**T.P 1.062.317.446**		

MENÚ No 6

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	COCOA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	8	8	39,04	1,56	0,864	4,776	11,52	1,064
		k003	Azúcar blanco, granulado	9	9	35,73	0	0	8,937	0	0,009
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO CON VERDURAS EN JULIANAS (ZANAHORIA , HABICHUELA)	F011	Cerdo, carne magra, cruda	75,00	75	105	16,05	4,5	0,15	12,75	0,6
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	16,00	14	6,58	0,098	0,014	1,33	3,78	0,056
		B103	Tomate, crudo	9,00	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04
		B052	Habichuela, cruda	16,00	14	6,02	0,294	0	1,008	5,6	0,14
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55,00	55	194,15	3,685	0,22	44,055	4,95	0,44
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**569,16**	**27,02**	**19,93**	**68,26**	**227,56**	**2,45**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**19,63%**	**30,99%**	**24,01%**	**19,58%**	**15,17%**	**25,81%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**							
FIRMA				**MATRÍCULA PROFESIONAL**					**T.P 1.062.317.446**		

Gobernación del CAUCA · Secretaría de Educación y Cultura · PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 10 Y 11°

MENU No 7

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
		K033	Panela	9,00	9	32,76	0,054	0,009	8,118	3,78	0,441
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	40	40	154,8	9,24	0,36	24,4	20,4	2,88
		B027	Cebolla cabezona, cruda	9,00	8	3,2	0,112	0,008	0,616	1,92	0,024
		B103	Tomate, crudo	9,00	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	14,00	12	11,64	0,24	0,024	2,508	0,96	0,096
		D012	Aceite de soya	6	6	54	0	6	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55	55	194,15	3,685	0,22	44,055	4,95	0,44
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	7	7	25,97	0,91	0,105	5,229	1,75	0,273
		D012	Aceite de soya	4	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**614,2**	**19,6**	**16,1**	**92,9**	**222,7**	**4,30**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**21,18%**	**22,45%**	**19,34%**	**26,65%**	**14,85%**	**45,23%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**							
FIRMA				**MATRÍCULA PROFESIONAL**					**T.P 1.062.317.446**		

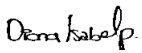
MENU No 8

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
		C031	Guayaba, madura, cruda	145	110	78,1	0,99	0,33	14,74	14,3	0,33
		K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	35,73	0	0	8,937	0	0,009
ALIMENTO PROTEÍCO	PASTA GUISADA CON HUEVO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	16,00	16	59,36	2,08	0,24	11,952	4	0,624
		B027	Cebolla cabezona, cruda	9,00	8	3,2	0,112	0,008	0,616	1,92	0,024
		B103	Tomate, crudo	9,00	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	30,00	25	37,25	3,15	2,7	0,075	13,25	0,425
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55	55	194,15	3,685	0,22	44,055	4,95	0,44
		D012	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**599,4**	**15,3**	**18,8**	**88,4**	**227,4**	**2,00**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**20,67%**	**17,60%**	**22,68%**	**25,35%**	**15,16%**	**21,00%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**							
FIRMA				**MATRÍCULA PROFESIONAL**					**T.P 1.062.317.446**		

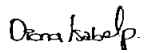
Gobernación del CAUCA · Secretaría de Educación y Cultura · PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 10 Y 11°

MENU No 9

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MANGO EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
		C051	Mango común, crudo	144	110	86,9	0,66	0	18,81	16,5	0,55
		K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	35,73	0	0	8,937	0	0,009
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	82,5	75,0	111,75	9,45	8,1	0,225	39,75	1,275
		B029	Cebolla cabezona, cruda	9	8,0	2,96	0,096	0,008	0,544	4,56	0,04
		B103	Tomate, crudo	9	8,0	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04
		D012	Aceite de soya	6,00	6	54	0	6	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55	55	194,15	3,685	0,22	44,055	4,95	0,44
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	9	8,0	3,76	0,056	0,008	0,76	2,16	0,032
		D012	Aceite de soya	4	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**626,9**	**19,3**	**23,7**	**81,3**	**256,9**	**2,49**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**22%**	**22%**	**29%**	**23%**	**17%**	**26%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**							
FIRMA				**MATRÍCULA PROFESIONAL**				**T.P 1.062.317.446**			

MENÚ No 10

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MORA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
		C061	Mora de castilla, cruda	122	110	81,4	1,1	0,11	16,06	46,2	1,87
		K003	Azúcar blanco, granulado	9,00	9	35,73	0	0	8,937	0	0,009
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOL GUISADO	T015	Frijol nima, crudo	40	40	148	7,76	0,48	24,44	62	3,2
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	14	12	11,64	0,24	0,024	2,508	0,96	0,096
		D012	Aceite de soya	6	6	54	0	6	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	9	8,0	3,2	0,112	0,008	0,616	1,92	0,024
		B103	Tomate, crudo	9	8,0	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55,00	55	194,15	3,685	0,22	44,055	4,95	0,44
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**665,76**	**18,23**	**16,17**	**104,62**	**304,99**	**5,78**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**23,0%**	**20,9%**	**19,5%**	**30,0%**	**20,3%**	**60,9%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**							
FIRMA				**MATRÍCULA PROFESIONAL**				**T.P 1.062.317.446**			

Gobernación del CAUCA · Secretaría de Educación y Cultura · PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 10 Y 11°

MENÚ No 11

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	COCOA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	8	8	39,04	1,56	0,864	4,776	11,52	1,064
		k003	Azúcar blanco, granulado	9	9	35,73	0	0	8,937	0	0,009
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	75,00	75	124,5	15,525	6,9	0,075	8,25	0,525
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	9	8,0	3,2	0,112	0,008	0,616	1,92	0,024
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55,00	55	194,15	3,685	0,22	44,055	4,95	0,44
		D012	Aceite de soya	6,00	6	54	0	6	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**586,42**	**26,14**	**23,31**	**66,14**	**214,88**	**2,17**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**20,2**	**30,0**	**28,1**	**19,0**	**14,3**	**22,8**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA	Diana Isabel P.					**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

MENU No 12

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MANGO EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
		C051	Mango común, crudo	144,00	110	86,9	0,66	0	18,81	16,5	0,55
		K003	Azúcar blanco, granulado	9,00	9	35,73	0	0	8,937	0	0,009
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	40	40	154,8	9,24	0,36	24,4	20,4	2,88
		B027	Cebolla cabezona, cruda	9,00	8	3,2	0,112	0,008	0,616	1,92	0,024
		B103	Tomate, crudo	9,00	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	14,00	12	11,64	0,24	0,024	2,508	0,96	0,096
		D012	Aceite de soya	6	6	54	0	6	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55	55	194,15	3,685	0,22	44,055	4,95	0,44
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	6	6	22,26	0,78	0,09	4,482	1,5	0,234
		D012	Aceite de soya	4	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**700,3**	**20,0**	**16,0**	**111,8**	**235,1**	**4,37**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**24%**	**23%**	**19%**	**32%**	**16%**	**46%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA	Diana Isabel P.					**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

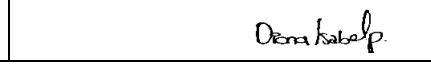
Gobernación del CAUCA · Secretaría de Educación y Cultura · PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 10 Y 11°

MENÚ No 13

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MORA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
		C061	Mora de castilla, cruda	122	110	81,4	1,1	0,11	16,06	46,2	1,87
		K003	Azúcar blanco, granulado	9,00	9	35,73	0	0	8,937	0	0,009
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE CERDO EN CUADRITOS	F011	Cerdo, carne magra, cruda	75,00	75	105	16,05	4,5	0,15	12,75	0,6
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	9	8,0	3,2	0,112	0,008	0,616	1,92	0,024
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55,00	55	194,15	3,685	0,22	44,055	4,95	0,44
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**591,28**	**26,21**	**18,16**	**77,50**	**254,06**	**3,05**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**20,4%**	**30,1%**	**21,9%**	**22,2%**	**16,9%**	**32,1%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**							
FIRMA				**MATRÍCULA PROFESIONAL**					**T.P 1.062.317.446**		

MENU No 14

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
		C082	Tomate de árbol rojo, crudo	127,00	110	60,5	2,2	0,22	11,22	11	0,99
		K003	Azúcar blanco, granulado	9,00	9	35,73	0	0	8,937	0	0,009
ALIMENTO PROTEÍCO	TORTILLA DE HUEVO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	82,50	75	111,75	9,45	8,1	0,225	39,75	1,275
		D012	Aceite de soya	6,00	6	58	0	6	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55,00	55	234,5	3,685	0,22	44,055	4,95	0,44
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**636,3**	**20,6**	**23,9**	**72,1**	**243,9**	**2,82**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**22%**	**24%**	**29%**	**21%**	**16%**	**30%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**							
FIRMA				**MATRÍCULA PROFESIONAL**					**T.P 1.062.317.446**		

Gobernación del CAUCA · Secretaría de Educación y Cultura · PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 10 Y 11°

MENÚS No 15

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
		K033	Panela	9	9,0	32,76	0,054	0,009	8,118	3,78	0,441
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOL GUISADO	T015	Frijol nima, crudo	40	40	148	7,76	0,48	24,44	62	3,2
		B076	Cebolla cabezona, cruda	9	8	7,76	0,16	0,016	1,672	0,64	0,064
		D012	Tomate, crudo	9	8	72	0	8	0	0	0
		B027	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	14	12,0	4,8	0,168	0,012	0,924	2,88	0,036
		B103	Aceite de soya	6	6,0	1,38	0,054	0,006	0,246	0,54	0,03
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55,00	55	194,15	3,685	0,22	44,055	4,95	0,44
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**596,65**	**17,141**	**18,063**	**87,135**	**263,03**	**4,314**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**20,57%**	**20%**	**22%**	**25%**	**18%**	**45%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA	Diana Isabel P.		**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**					

MENU No 16

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	COLADA DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	14	14	57,54	2,366	1,05	8,974	7,56	0,63
		K033	Panela	9	9	32,76	0,054	0,009	8,118	3,78	0,441
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE CERDO EN CUADRITOS	F011	Cerdo, carne magra, cruda	75,00	75	105	16,05	4,5	0,15	12,75	0,6
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	9,00	8	3,2	0,112	0,008	0,616	1,92	0,024
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55	55	194,15	3,685	0,22	44,055	4,95	0,44
		D012	Aceite de soya	4	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**564,5**	**27,5**	**19,1**	**69,6**	**219,2**	**2,24**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**19%**	**32%**	**23%**	**20%**	**15%**	**24%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA	Diana Isabel P.		**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**					

Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura – PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 10 Y 11°

MENÚS No 17

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
		K033	Panela	9	9,0	32,76	0,054	0,009	8,118	3,78	0,441
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	40	40	154,8	9,24	0,36	24,4	20,4	2,88
		B027	Cebolla cabezona, cruda	9	8	3,2	0,112	0,008	0,616	1,92	0,024
		B103	Tomate, crudo	9	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa,	14	12	11,64	0,24	0,024	2,508	0,96	0,096
		D012	Aceite de soya	6	6	54	0	6	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55	55	194,15	3,685	0,22	44,055	4,95	0,44
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	9	8	3,76	0,056	0,008	0,76	2,16	0,032
		D012	Aceite de soya	4	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**591,95**	**18,719**	**15,957**	**88,465**	**223,01**	**4,0545**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**20,41%**	**21%**	**19%**	**25%**	**15%**	**43%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO		
FIRMA	Diana Isabel P.	MATRÍCULA PROFESIONAL	T.P 1.062.317.446

MENU No 18

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	CHOCOLATE EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	8	8	39,04	1,56	0,864	4,776	11,52	1,064
		K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	35,73	0	0	8,937	0	0,009
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	82,50	75	111,75	9,45	8,1	0,225	39,75	1,275
		B029	Cebolla cabezona, cruda	9,00	8	2,96	0,096	0,008	0,544	4,56	0,04
		B103	Tomate, crudo	9,00	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04
		D012	Aceite de soya	6,00	6	54	0	6	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55	55	234,5	3,685	0,22	44,055	4,95	0,44
		D012	Aceite de soya	4	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**615,6**	**20,1**	**24,5**	**66,5**	**249,6**	**2,97**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**21%**	**23%**	**30%**	**19%**	**17%**	**31%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO		
FIRMA	Diana Isabel P.	MATRÍCULA PROFESIONAL	T.P 1.062.317.446

Gobernación del CAUCA · Secretaría de Educación y Cultura · PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 10 Y 11°

MENU No 19

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
		C031	Guayaba, madura, cruda	145	110	78,1	0,99	0,33	14,74	14,3	0,33
		K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	35,73	0	0	8,937	0	0,009
ALIMENTO PROTEÍCO	PASTA GUISADA CON HUEVO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	16,00	16	59,36	2,08	0,24	11,952	4	0,624
		B027	Cebolla cabezona, cruda	9,00	8	3,2	0,112	0,008	0,616	1,92	0,024
		B103	Tomate, crudo	9,00	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	30,00	25	37,25	3,15	2,7	0,075	13,25	0,425
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55	55	194,15	3,685	0,22	44,055	4,95	0,44
		D012	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**599,4**	**15,3**	**18,8**	**88,4**	**227,4**	**2,00**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**20,7%**	**17,6%**	**22,7%**	**25,3%**	**15,2%**	**21,0%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

MENÚ No 20

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
		C082	Tomate de árbol rojo, crudo	127,00	110	60,5	2,2	0,22	11,22	11	0,99
		K003	Azúcar blanco, granulado	9,00	9	35,73	0	0	8,937	0	0,009
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOL GUISADO	T015	Frijol nima, crudo	40,00	40	148	7,76	0,48	24,44	62	3,2
		B076	Cebolla cabezona, cruda	9,00	8	7,76	0,16	0,016	1,672	0,64	0,064
		D012	Tomate, crudo	9,00	8	72	0	8	0	0	0
		B027	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	14,00	12	4,8	0,168	0,012	0,924	2,88	0,036
		B103	Aceite de soya	6,00	6	1,38	0,054	0,006	0,246	0,54	0,03
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55,00	55	194,15	3,685	0,22	44,055	4,95	0,44
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**660,12**	**19,29**	**18,27**	**99,17**	**270,25**	**4,87**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**23%**	**22%**	**22%**	**28%**	**18%**	**51%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

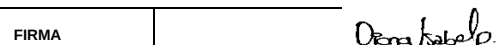
Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura – PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	PREESCOLAR

MENU No 1

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		C031	Guayaba, madura, cruda	66	50	35,5	0,45	0,15	6,7	6,5	0,15
		K003	Azúcar blanco, granulado	2	2	7,94	0	0	1,986	0	0,002
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	15	15	58,05	3,465	0,135	9,15	7,65	1,08
		B027	Cebolla cabezona, cruda	4	3,0	1,2	0,042	0,003	0,231	0,72	0,009
		B103	Tomate, crudo	4	3	0,69	0,027	0,003	0,123	0,27	0,015
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	7	5	4,85	0,1	0,01	1,045	0,4	0,04
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25	25	88,25	1,675	0,1	20,025	2,25	0,2
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**297,4**	**9,2**	**7,9**	**44,3**	**140,2**	**1,56**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**23%**	**20%**	**18%**	**24%**	**2504%**	**0%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**					
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

MENÚS No 2

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		K033	Panela	7	7,0	25,48	0,042	0,007	6,314	2,94	0,343
ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0	2	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	4	3,0	1,2	0,042	0,003	0,231	0,72	0,009
		B103	Tomate, crudo	4	3,0	0,69	0,027	0,003	0,123	0,27	0,015
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25	25	88,25	1,675	0,1	20,025	2,25	0,2
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**290,99**	**11,505**	**12,971**	**31,835**	**155,12**	**1,485**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**22,38%**	**25%**	**30%**	**17%**	**2770%**	**0%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**					
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

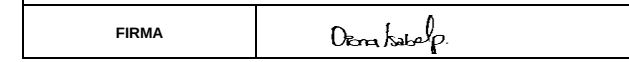
Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura / PAE Cauca – Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	PREESCOLAR

MENÚ No 3

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MANGO CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		C051	Mango común, crudo	65	50	39,5	0,3	0	8,55	7,5	0,25
		K003	Azúcar blanco, granulado	2	2	7,94	0	0	1,986	0	0,002
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	30,00	30	49,8	6,21	2,76	0,03	3,3	0,21
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	4	3,0	1,2	0,042	0,003	0,231	0,72	0,009
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25,00	25	88,25	1,675	0,1	20,025	2,25	0,2
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**287,56**	**11,65**	**10,32**	**35,81**	**136,21**	**0,74**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**22,12%**	**26%**	**24%**	**20%**	**2432%**	**0%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**						**T.P 1.062.317.446**		

MENÚ No 4

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MORA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		C061	Mora de castilla, cruda	55,00	50	37	0,5	0,05	7,3	21	0,85
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,00	2	7,94	0	0	1,986	0	0,002
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOL GUISADO	T015	Frijol nima, crudo	15	15	55,5	2,91	0,18	9,165	23,25	1,2
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	7	5	4,85	0,1	0,01	1,045	0,4	0,04
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0	2	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	4	3,0	1,2	0,042	0,003	0,231	0,72	0,009
		B103	Tomate, crudo	4	3,0	0,69	0,027	0,003	0,123	0,27	0,015
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25,00	25	88,25	1,675	0,1	20,025	2,25	0,2
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**296,30**	**8,67**	**7,80**	**44,87**	**170,33**	**2,38**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**22,8**	**19,1**	**18,0**	**24,7**	**3041,6**	**0,2**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**						**T.P 1.062.317.446**		

Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura – PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	PREESCOLAR

MENÚ No 5

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		C082	Tomate de árbol rojo, crudo	58,00	50	27,5	1	0,1	5,1	5	0,45
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,00	2	7,94	0	0	1,986	0	0,002
ALIMENTO PROTEÍCO	PASTA GUISADA CON HUEVO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	8,00	8	29,68	1,04	0,12	5,976	2	0,312
		B027	Cebolla cabezona, cruda	4,00	3	1,2	0,042	0,003	0,231	0,72	0,009
		B103	Tomate, crudo	4,00	3	0,69	0,027	0,003	0,123	0,27	0,015
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	11,00	10	14,9	1,26	1,08	0,03	5,3	0,17
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25,00	25	88,25	1,675	0,1	20,025	2,25	0,2
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	5,00	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**271,03**	**8,46**	**8,86**	**38,46**	**137,98**	**1,23**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**21%**	**19%**	**20%**	**21%**	**2464%**	**0%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**T.P 1.062.317.446**

MENÚ No 6

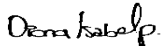
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	COCOA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	3	3	14,64	0,585	0,324	1,791	4,32	0,399
		K003	Azúcar blanco, granulado	2	2	7,94	0	0	1,986	0	0,002
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO CON VERDURAS EN JULIANAS (ZANAHORIA , HABICHUELA)	F011	Cerdo, carne magra, cruda	30,00	30	42	6,42	1,8	0,06	5,1	0,24
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	4,00	3	1,41	0,021	0,003	0,285	0,81	0,012
		B103	Tomate, crudo	4	3,0	0,69	0,027	0,003	0,123	0,27	0,015
		B052	Habichuela, cruda	4,00	4	1,72	0,084	0	0,288	1,6	0,04
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25,00	25	88,25	1,675	0,1	20,025	2,25	0,2
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	5,00	5	0	0	0	0	1,2	0,015
TOTAL MENÚ						**257,52**	**12,23**	**9,69**	**29,55**	**137,87**	**0,99**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**20%**	**27%**	**22%**	**16%**	**2462%**	**0%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**T.P 1.062.317.446**

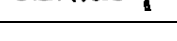
Gobernación del CAUCA / Secretaría de Educación y Cultura — PAE Cauca, Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	PREESCOLAR

MENU No 7

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		K033	Panela	7,00	7	25,48	0,042	0,007	6,314	2,94	0,343
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	15	15	58,05	3,465	0,135	9,15	7,65	1,08
		B027	Cebolla cabezona, cruda	4	3,0	1,2	0,042	0,003	0,231	0,72	0,009
		B103	Tomate, crudo	4	3,0	0,69	0,027	0,003	0,123	0,27	0,015
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	7	5	4,85	0,1	0,01	1,045	0,4	0,04
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25	25	88,25	1,675	0,1	20,025	2,25	0,2
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	2	2	7,42	0,26	0,03	1,494	0,5	0,078
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**286,8**	**9,0**	**7,7**	**43,4**	**137,2**	**1,83**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**22%**	**20%**	**18%**	**24%**	**2449%**	**0%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**					
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

MENU No 8

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		C031	Guayaba, madura, cruda	66	50	35,5	0,45	0,15	6,7	6,5	0,15
		K003	Azúcar blanco, granulado	2	2	7,94	0	0	1,986	0	0,002
ALIMENTO PROTEÍCO	PASTA GUISADA CON HUEVO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	8,00	8	29,68	1,04	0,12	5,976	2	0,312
		B027	Cebolla cabezona, cruda	4,00	3	1,2	0,042	0,003	0,231	0,72	0,009
		B103	Tomate, crudo	4,00	3	0,69	0,027	0,003	0,123	0,27	0,015
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	11,00	10	14,9	1,26	1,08	0,03	5,3	0,17
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25	25	88,25	1,675	0,1	20,025	2,25	0,2
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**279,0**	**7,9**	**8,9**	**40,1**	**139,5**	**0,93**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**21%**	**17%**	**21%**	**22%**	**2491%**	**0%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**					
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura / PAE Cauca – Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	PREESCOLAR

MENU No 9

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MANGO EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		C051	Mango común, crudo	65	50	39,5	0,3	0	8,55	7,5	0,25
		K003	Azúcar blanco, granulado	2	2	7,94	0	0	1,986	0	0,002
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
		B029	Cebolla cabezona, cruda	4	3,0	1,11	0,036	0,003	0,204	1,71	0,015
		B103	Tomate, crudo	4	3,0	0,69	0,027	0,003	0,123	0,27	0,015
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25	25	88,25	1,675	0,1	20,025	2,25	0,2
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	4,00	3	1,41	0,021	0,003	0,285	0,81	0,012
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**314,3**	**11,8**	**13,0**	**36,3**	**161,5**	**1,41**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**24%**	**26%**	**30%**	**20%**	**2884%**	**0%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**	
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

MENÚ No 10

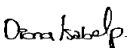
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MORA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		C061	Mora de castilla, cruda	55,00	50	37	0,5	0,05	7,3	21	0,85
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,00	2	7,94	0	0	1,986	0	0,002
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOL GUISADO	T015	Frijol nima, crudo	15	15	55,5	2,91	0,18	9,165	23,25	1,2
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	7	5	4,85	0,1	0,01	1,045	0,4	0,04
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0	2	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	4	3,0	1,2	0,042	0,003	0,231	0,72	0,009
		B103	Tomate, crudo	4	3,0	0,69	0,027	0,003	0,123	0,27	0,015
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25,00	25	88,25	1,675	0,1	20,025	2,25	0,2
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**296,30**	**8,67**	**7,80**	**44,87**	**170,33**	**2,38**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**22,8**	**19,1**	**18,0**	**24,7**	**3041,6**	**0,2**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**	
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

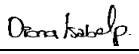
Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035
		Versión: 1
		Fecha: 7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	PREESCOLAR

MENÚ No 11

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	COCOA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	3	3	14,64	0,585	0,324	1,791	4,32	0,399
		K003	Azúcar blanco, granulado	2	2	7,94	0	0	1,986	0	0,002
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	30,00	30	49,8	6,21	2,76	0,03	3,3	0,21
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	4	3,0	1,2	0,042	0,003	0,231	0,72	0,009
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25,00	25	88,25	1,675	0,1	20,025	2,25	0,2
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**262,70**	**11,93**	**10,65**	**29,06**	**133,03**	**0,89**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**20,2**	**26,2**	**24,6**	**16,0**	**2375,5**	**0,1**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**					
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

MENU No 12

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MANGO EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		C051	Mango común, crudo	65	50	39,5	0,3	0	8,55	7,5	0,25
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,00	2	7,94	0	0	1,986	0	0,002
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	15	15	58,05	3,465	0,135	9,15	7,65	1,08
		B027	Cebolla cabezona, cruda	4	3,0	1,2	0,042	0,003	0,231	0,72	0,009
		B103	Tomate, crudo	4	3,0	0,69	0,027	0,003	0,123	0,27	0,015
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	7	5	4,85	0,1	0,01	1,045	0,4	0,04
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25	25	88,25	1,675	0,1	20,025	2,25	0,2
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	2	2	7,42	0,26	0,03	1,494	0,5	0,078
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**308,8**	**9,3**	**7,7**	**47,6**	**141,6**	**1,74**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**24%**	**20%**	**18%**	**26%**	**2529%**	**0%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**					
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura / PAE Cauca – Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	PREESCOLAR

MENÚ No 13

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MORA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		C061	Mora de castilla, cruda	55,00	50	37	0,5	0,05	7,3	21	0,85
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,00	2	7,94	0	0	1,986	0	0,002
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE CERDO EN CUADRITOS	F011	Cerdo, carne magra, cruda	30,00	30	42	6,42	1,8	0,06	5,1	0,24
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0	2	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	4	3,0	1,2	0,042	0,003	0,231	0,72	0,009
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25,00	25	88,25	1,675	0,1	20,025	2,25	0,2
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**277,26**	**12,06**	**9,41**	**34,59**	**151,51**	**1,37**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**21,3**	**26,5**	**21,7**	**19,0**	**2705,5**	**0,1**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

MENU No 14

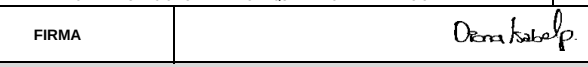
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		C082	Tomate de árbol rojo, crudo	58,00	50	27,5	1	0,1	5,1	5	0,45
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,00	2	7,94	0	0	1,986	0	0,002
ALIMENTO PROTEÍCO	TORTILLA DE HUEVO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25,00	25	88,25	1,675	0,1	20,025	2,25	0,2
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**299,1**	**12,4**	**13,1**	**32,3**	**156,2**	**1,57**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**23%**	**27%**	**30%**	**18%**	**2789%**	**0%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura – PAE Cauca, Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	PREESCOLAR

MENÚS No 15

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		K033	Panela	7	7,0	25,48	0,042	0,007	6,314	2,94	0,343
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOL GUISADO	T015	Frijol nima, crudo	15	15	55,5	2,91	0,18	9,165	23,25	1,2
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	7	5	4,85	0,1	0,01	1,045	0,4	0,04
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0	2	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	4	3,0	1,2	0,042	0,003	0,231	0,72	0,009
		B103	Tomate, crudo	4	3,0	0,69	0,027	0,003	0,123	0,27	0,015
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25	25	88,25	1,675	0,1	20,025	2,25	0,2
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**276,84**	**8,215**	**7,761**	**41,895**	**152,27**	**1,875**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**21,30%**	**18%**	**18%**	**23%**	**2719%**	**0%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**					
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

MENU No 16

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	COLADA DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	10	10	41,1	1,69	0,75	6,41	5,4	0,45
		K033	Panela	2	2	7,28	0,012	0,002	1,804	0,84	0,098
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE CERDO EN CUADRITOS	F011	Cerdo, carne magra, cruda	30,00	30	42	6,42	1,8	0,06	5,1	0,24
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0	2	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	4	3,0	1,2	0,042	0,003	0,231	0,72	0,009
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25	25	88,25	1,675	0,1	20,025	2,25	0,2
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**280,7**	**13,3**	**10,1**	**33,5**	**136,8**	**1,07**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**22%**	**29%**	**23%**	**18%**	**2442%**	**0%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**					
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

Gobernación del CAUCA — Secretaría de Educación y Cultura — PAE Cauca, Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	PREESCOLAR

MENÚS No 17

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		K033	Panela	7	7,0	25,48	0,042	0,007	6,314	2,94	0,343
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJA GUISADA	T026	Lenteja común, cruda	15	15	58,05	3,465	0,135	9,15	7,65	1,08
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	7	5	4,85	0,1	0,01	1,045	0,4	0,04
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0	2	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	4	3,0	1,2	0,042	0,003	0,231	0,72	0,009
		B103	Tomate, crudo	4	3,0	0,69	0,027	0,003	0,123	0,27	0,015
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25	25	88,25	1,675	0,1	20,025	2,25	0,2
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	4,00	3	1,41	0,021	0,003	0,285	0,81	0,012
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**280,8**	**8,791**	**7,719**	**42,165**	**137,36**	**1,7655**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**21,60%**	**19%**	**18%**	**23%**	**2453%**	**0%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**					
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

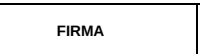
MENU No 18

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	COCOA EN POLVO	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	3	3	14,64	0,585	0,324	1,791	4,32	0,399
		K003	Azúcar blanco, granulado	2	2	7,94	0	0	1,986	0	0,002
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
		B029	Cebolla cabezona, cruda	4	3,0	1,11	0,036	0,003	0,204	1,71	0,015
		B103	Tomate, crudo	4	3,0	0,69	0,027	0,003	0,123	0,27	0,015
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25	25	88,25	1,675	0,1	20,025	2,25	0,2
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**288,0**	**12,0**	**13,3**	**29,3**	**157,4**	**1,55**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**22%**	**26%**	**31%**	**16%**	**2810%**	**0%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**					
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura – PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	PREESCOLAR

MENU No 19

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		C031	Guayaba, madura, cruda	65	50	35,5	0,45	0,15	6,7	6,5	0,15
		K003	Azúcar blanco, granulado	2	2	7,94	0	0	1,986	0	0,002
ALIMENTO PROTEÍCO	PASTA GUISADA CON HUEVO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	8,00	8	29,68	1,04	0,12	5,976	2	0,312
		B027	Cebolla cabezona, cruda	4,00	3	1,2	0,042	0,003	0,231	0,72	0,009
		B103	Tomate, crudo	4,00	3	0,69	0,027	0,003	0,123	0,27	0,015
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	11,00	10	14,9	1,26	1,08	0,03	5,3	0,17
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25	25	88,25	1,675	0,1	20,025	2,25	0,2
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**279,0**	**7,9**	**8,9**	**40,1**	**139,5**	**0,93**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**21%**	**17%**	**21%**	**22%**	**2491%**	**0%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**					
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

MENÚ No 20

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		C082	Tomate de árbol rojo, crudo	58,00	50	27,5	1	0,1	5,1	5	0,45
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,00	2	7,94	0	0	1,986	0	0,002
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADOS	T015	Frijol nima, crudo	15,00	15	55,5	2,91	0,18	9,165	23,25	1,2
		B027	Cebolla cabezona, cruda	4	3,0	1,2	0,042	0,003	0,231	0,72	0,009
		B103	Tomate, crudo	4	3,0	0,69	0,027	0,003	0,123	0,27	0,015
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	7	5	4,85	0,1	0,01	1,045	0,4	0,04
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25,00	25	88,25	1,675	0,1	20,025	2,25	0,2
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**286,80**	**9,17**	**7,85**	**42,67**	**154,33**	**1,98**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**22%**	**20%**	**18%**	**23%**	**2756%**	**0%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**					
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

Gobernación del CAUCA / Secretaría de Educación y Cultura / PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 1 A 3°

MENU No 1

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		C031	Guayaba, madura, cruda	106	80	56,8	0,72	0,24	10,72	10,4	0,24
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	20	20	77,4	4,62	0,18	12,2	10,2	1,44
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	4,0	1,6	0,056	0,004	0,308	0,96	0,012
		B103	Tomate, crudo	5	4,0	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10	8	7,76	0,16	0,016	1,672	0,64	0,064
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**371,1**	**11,0**	**8,0**	**59,1**	**147,7**	**2,09**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**23%**	**19%**	**15%**	**26%**	**12%**	**34%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

MENÚS No 2

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		K033	Panela	7	7,0	25,48	0,042	0,007	6,314	2,94	0,343
ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
		D012	Aceite de soya	3	3	27	0	3	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	4,0	1,6	0,056	0,004	0,308	0,96	0,012
		B103	Tomate, crudo	5	4,0	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24
		D012	Aceite de soya	2	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**327,27**	**11,863**	**14,993**	**35,958**	**155,9**	**1,533**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**20,09%**	**21%**	**28%**	**16%**	**13%**	**25%**

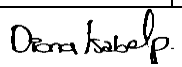
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura / PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 1 A 3°

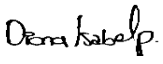
MENÚ No 3

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MANGO CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		C051	Mango común, crudo	105	80	63,2	0,48	0	13,68	12	0,4
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA ENCEBOLLADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50,00	50	83	10,35	4,6	0,05	5,5	0,35
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	4,0	1,6	0,056	0,004	0,308	0,96	0,012
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30,00	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**374,42**	**16,32**	**12,18**	**48,03**	**143,60**	**1,08**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**23,0%**	**28,6%**	**22,6%**	**21,1%**	**12,0%**	**17,3%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	T.P 1.062.317.446

MENÚ No 4

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MORA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		C061	Mora de castilla, cruda	88,00	80	59,2	0,8	0,08	11,68	33,6	1,36
		K003	Azúcar blanco, granulado	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOL GUISADO	T015	Frijol nima, crudo	20	20	74	3,88	0,24	12,22	31	1,6
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10	8	7,76	0,16	0,016	1,672	0,64	0,064
		D012	Aceite de soya	3	3	27	0	3	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	4	1,6	0,056	0,004	0,308	0,96	0,012
		B103	Tomate, crudo	5	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25,00	25	88,25	1,675	0,1	20,025	2,25	0,2
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**361,45**	**10,03**	**8,90**	**56,03**	**191,25**	**3,33**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**22,2**	**17,6**	**16,5**	**24,6**	**15,9**	**53,7**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	T.P 1.062.317.446

Gobernación del CAUCA · Secretaría de Educación y Cultura · PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035 VERSION 1 7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 1 A 3°

MENÚ No 5

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		C082	Tomate de árbol rojo, crudo	93,00	80	44	1,6	0,16	8,16	8	0,72
		K003	Azúcar blanco, granulado	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005
ALIMENTO PROTEÍCO	PASTA GUISADA CON HUEVO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	12,00	12	44,52	1,56	0,18	8,964	3	0,468
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5,00	4	1,6	0,056	0,004	0,308	0,96	0,012
		B103	Tomate, crudo	5,00	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	15,00	10	14,9	1,26	1,08	0,03	5,3	0,17
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30,00	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**341,56**	**9,94**	**10,01**	**51,61**	**142,76**	**1,70**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**21%**	**17%**	**19%**	**23%**	**12%**	**27%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO		
FIRMA	Diana Isabel P.	MATRÍCULA PROFESIONAL	T.P 1.062.317.446

MENÚ No 6

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	COCOA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	3,00	3	14,64	0,585	0,324	1,791	4,32	0,399
		K003	Azúcar blanco, granulado	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO CON VERDURAS EN JULIANAS (ZANAHORIA , HABICHUELA)	F011	Cerdo, carne magra, cruda	50,00	50	70	10,7	3	0,1	8,5	0,4
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	5,00	4	1,88	0,028	0,004	0,38	1,08	0,016
		B103	Tomate, crudo	5,00	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02
		B052	Habichuela, cruda	4,00	4	1,72	0,084	0	0,288	1,6	0,04
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30,00	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**324,78**	**16,86**	**11,91**	**36,71**	**141,00**	**1,19**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**20%**	**30%**	**22%**	**16%**	**12%**	**19%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO		
FIRMA	Diana Isabel P.	MATRÍCULA PROFESIONAL	T.P 1.062.317.446

Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura / PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 1 A 3°

MENU No 7

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		K033	Panela	7,00	7	25,48	0,042	0,007	6,314	2,94	0,343
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	20	20	77,4	4,62	0,18	12,2	10,2	1,44
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	4,0	1,6	0,056	0,004	0,308	0,96	0,012
		B103	Tomate, crudo	5	4,0	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10	8	7,76	0,16	0,016	1,672	0,64	0,064
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5	5	18,55	0,65	0,075	3,735	1,25	0,195
		D012	Aceite de soya	3	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**347,5**	**11,0**	**8,9**	**53,4**	**141,5**	**2,38**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**21%**	**19%**	**16%**	**23%**	**12%**	**38%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

MENU No 8

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		C031	Guayaba, madura, cruda	106	80	56,8	0,72	0,24	10,72	10,4	0,24
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005
ALIMENTO PROTEÍCO	PASTA GUISADA CON HUEVO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	12,00	12	44,52	1,56	0,18	8,964	3	0,468
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5,00	4	1,6	0,056	0,004	0,308	0,96	0,012
		B103	Tomate, crudo	5,00	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	15,00	10	14,9	1,26	1,08	0,03	5,3	0,17
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24
		D012	Aceite de soya	3	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**354,4**	**9,1**	**10,1**	**54,2**	**145,2**	**1,22**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**22%**	**16%**	**19%**	**24%**	**12%**	**20%**

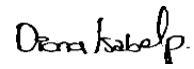
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura – PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 1 A 3°

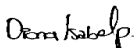
MENU No 9

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MANGO EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		C051	Mango común, crudo	105	80	63,2	0,48	0	13,68	12	0,4
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,00	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5,00	4	1,48	0,048	0,004	0,272	2,28	0,02
		B103	Tomate, crudo	5,00	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	5	4	1,88	0,028	0,004	0,38	1,08	0,016
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENU						**377,6**	**12,3**	**14,0**	**48,6**	**167,4**	**1,62**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**23,2%**	**21,6%**	**25,9%**	**21,3%**	**13,9%**	**26,1%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

MENÚ No 10

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MORA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		C061	Mora de castilla, cruda	88,00	80	59,2	0,8	0,08	11,68	33,6	1,36
		K003	Azúcar blanco, granulado	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOL GUISADO	T015	Frijol nima, crudo	20	20	74	3,88	0,24	12,22	31	1,6
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10	8	7,76	0,16	0,016	1,672	0,64	0,064
		D012	Aceite de soya	3	3	27	0	3	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	4	1,6	0,056	0,004	0,308	0,96	0,012
		B103	Tomate, crudo	5	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30,00	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**388,10**	**10,36**	**9,92**	**60,03**	**191,70**	**3,37**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**23,8%**	**1817,7%**	**1837,4%**	**2631,8%**	**1597,5%**	**5433,9%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura / PAE Cauca – Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 1 A 3°

MENÚ No 11

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	COCOA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	3	3	14,64	0,585	0,324	1,791	4,32	0,399
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50,00	50	83	10,35	4,6	0,05	5,5	0,35
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5,00	4	1,6	0,056	0,004	0,308	0,96	0,012
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30,00	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**334,86**	**16,42**	**13,51**	**36,14**	**135,92**	**1,07**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**20,6**	**28,8**	**25,0**	**15,8**	**11,3**	**17,3**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

MENU No 12

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MANGO EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		C051	Mango común, crudo	105	80	63,2	0,48	0	13,68	12	0,4
		K003	Azúcar blanco, granulado	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	20	20	77,4	4,62	0,18	12,2	10,2	1,44
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	4	1,6	0,056	0,004	0,308	0,96	0,012
		B103	Tomate, crudo	4	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10	8	7,76	0,16	0,016	1,672	0,64	0,064
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5	5	18,55	0,65	0,075	3,735	1,25	0,195
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENU						**396,1**	**11,4**	**7,9**	**65,7**	**150,4**	**2,44**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**24,3%**	**20,1%**	**14,6%**	**28,8%**	**12,5%**	**39,4%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura – PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 1 A 3°

MENÚ No 13

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MORA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		C061	Mora de castilla, cruda	88,00	80	59,2	0,8	0,08	11,68	33,6	1,36
		K003	Azúcar blanco, granulado	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE CERDO EN CUADRITOS	F011	Cerdo, carne magra, cruda	50,00	50	70	10,7	3	0,1	8,5	0,4
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5,00	4	1,6	0,056	0,004	0,308	0,96	0,012
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30,00	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**366,42**	**16,99**	**11,66**	**46,08**	**168,20**	**2,09**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**22,5%**	**29,8%**	**21,6%**	**20,2%**	**14,0%**	**33,6%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

MENU No 14

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		C082	Tomate de árbol rojo, crudo	93,00	80	44	1,6	0,16	8,16	8	0,72
		K003	Azúcar blanco, granulado	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005
ALIMENTO PROTEÍCO	TORTILLA DE HUEVO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,00	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30,00	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**354,1**	**13,3**	**14,1**	**42,3**	**159,6**	**1,88**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**22%**	**23%**	**26%**	**19%**	**13%**	**30%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

Gobernación del CAUCA — Secretaría de Educación y Cultura — PAE Cauca, Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 1 A 3°

MENÚS No 15

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		K033	Panela	7	7,0	25,48	0,042	0,007	6,314	2,94	0,343
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOL GUISADO	T015	Frijol nima, crudo	20	20	74	3,88	0,24	12,22	31	1,6
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10	8	7,76	0,16	0,016	1,672	0,64	0,064
		D012	Aceite de soya	4	4	36	0	4	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	4	1,6	0,056	0,004	0,308	0,96	0,012
		B103	Tomate, crudo	5	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24
		D012	Aceite de soya	4	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**352,53**	**9,603**	**11,849**	**49,7**	**161,04**	**2,347**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**21,64%**	**17%**	**22%**	**22%**	**13%**	**38%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

MENU No 16

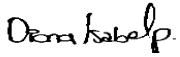
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	COLADA DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	10	10	41,1	1,69	0,75	6,41	5,4	0,45
		K033	Panela	7	7	25,48	0,042	0,007	6,314	2,94	0,343
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE CERDO EN CUADRITOS	F011	Cerdo, carne magra, cruda	50,00	50	70	10,7	3	0,1	8,5	0,4
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5,00	4	1,6	0,056	0,004	0,308	0,96	0,012
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24
		D012	Aceite de soya	3	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**354,0**	**17,9**	**12,3**	**42,2**	**142,9**	**1,51**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**22%**	**31%**	**23%**	**18%**	**12%**	**24%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

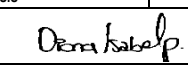
Gobernación del CAUCA · Secretaría de Educación y Cultura · PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 1 A 3°

MENÚS No 17

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		K033	Panela	7	7,0	25,48	0,042	0,007	6,314	2,94	0,343
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJA GUISADA	T026	Lenteja común, cruda	20	20	77,4	4,62	0,18	12,2	10,2	1,44
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa,	10	8	7,76	0,16	0,016	1,672	0,64	0,064
		D012	Aceite de soya	3	3	27	0	3	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	4	1,6	0,056	0,004	0,308	0,96	0,012
		B103	Tomate, crudo	5	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	5	4	1,88	0,028	0,004	0,38	1,08	0,016
		D012	Aceite de soya	4	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**348,81**	**10,371**	**10,793**	**50,06**	**141,2**	**2,2015**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**21,41%**	**18%**	**20%**	**22%**	**12%**	**36%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**					**T.P 1.062.317.446**			

MENU No 18

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	COCOA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	3	3	14,64	0,585	0,324	1,791	4,32	0,399
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,00	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	4	1,48	0,048	0,004	0,272	2,28	0,02
		B103	Tomate, crudo	5,00	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**327,2**	**12,4**	**14,3**	**36,4**	**158,5**	**1,60**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**20%**	**22%**	**27%**	**16%**	**13%**	**26%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**					**T.P 1.062.317.446**			

Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura / PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035 VERSION 1 7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 1 A 3°

MENU No 19

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		C031	Guayaba, madura, cruda	106	80	56,8	0,72	0,24	10,72	10,4	0,24
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005
ALIMENTO PROTEÍCO	PASTA GUISADA CON HUEVO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	12,00	12	44,52	1,56	0,18	8,964	3	0,468
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5,00	4	1,6	0,056	0,004	0,308	0,96	0,012
		B103	Tomate, crudo	5,00	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	15,00	10	14,9	1,26	1,08	0,03	5,3	0,17
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24
		D012	Aceite de soya	3	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**354,4**	**9,1**	**10,1**	**54,2**	**145,2**	**1,22**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**22%**	**16%**	**19%**	**24%**	**12%**	**20%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

MENÚ No 20

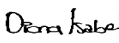
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		C082	Tomate de árbol rojo, crudo	93,00	80	44	1,6	0,16	8,16	8	0,72
		K003	Azúcar blanco, granulado	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADOS	T015	Frijol nima, crudo	20,00	20	74	3,88	0,24	12,22	31	1,6
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5,00	4	1,6	0,056	0,004	0,308	0,96	0,012
		B103	Tomate, crudo	4,00	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10	8	7,76	0,16	0,016	1,672	0,64	0,064
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30,00	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**372,90**	**11,16**	**10,00**	**56,51**	**166,10**	**2,73**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**23%**	**20%**	**19%**	**25%**	**14%**	**44%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

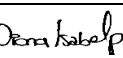
Gobernación del CAUCA / Secretaría de Educación y Cultura — PAE Cauca, Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 4 A 5°

MENU No 1

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		C031	Guayaba, madura, cruda	133	100	71	0,9	0,3	13,4	13	0,3
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	20	20	77,4	4,62	0,18	12,2	10,2	1,44
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,0	2,8	0,098	0,007	0,539	1,68	0,021
		B103	Tomate, crudo	8	7,0	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12	10	9,7	0,2	0,02	2,09	0,8	0,08
		D012	Aceite de soya	3	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	35	35	123,55	2,345	0,14	28,035	3,15	0,28
		D012	Aceite de soya	3	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**434,8**	**12,2**	**10,6**	**67,3**	**170,7**	**2,24**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**22%**	**17%**	**16%**	**24%**	**11%**	**26%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**							
FIRMA				**MATRÍCULA PROFESIONAL**				**T.P 1.062.317.446**			

MENÚS No 2

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		K033	Panela	7	7,0	25,48	0,042	0,007	6,314	2,94	0,343
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
		B029	Cebolla cabezona, cruda	8	7	2,59	0,084	0,007	0,476	3,99	0,035
		B103	Tomate, crudo	8	7	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035
		D012	Aceite de soya	6	6,0	54	0	6	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
		D012	Aceite de soya	3	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**401,23**	**13,114**	**18,571**	**45,027**	**178,9**	**1,661**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**20,12%**	**19%**	**28%**	**16%**	**12%**	**19%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**							
FIRMA				**MATRÍCULA PROFESIONAL**				**T.P 1.062.317.446**			

Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura – PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035 VERSION 1 7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 4 A 5°

MENÚ No 3

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MANGO CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		C051	Mango común, crudo	130	100	79	0,6	0	17,1	15	0,5
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	60,00	60	99,6	12,42	5,52	0,06	6,6	0,42
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,0	2,8	0,098	0,007	0,539	1,68	0,021
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	35,00	35	123,55	2,345	0,14	28,035	3,15	0,28
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**444,65**	**19,41**	**14,66**	**56,46**	**167,67**	**1,30**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**22,3%**	**27,8%**	**22,0%**	**20,2%**	**11,2%**	**15,0%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

MENÚ No 4

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MORA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,00	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		C061	Mora de castilla, cruda	110,00	100	74	1	0,1	14,6	42	1,7
		K003	Azúcar blanco, granulado	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOL GUISADO	T015	Frijol nima, crudo	20	20	74	3,88	0,24	12,22	31	1,6
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12	10	9,7	0,2	0,02	2,09	0,8	0,08
		D012	Aceite de soya	3	3	27	0	3	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7	2,8	0,098	0,007	0,539	1,68	0,021
		B103	Tomate, crudo	8	7	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	35,00	35	123,55	2,345	0,14	28,035	3,15	0,28
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**425,36**	**11,53**	**9,50**	**68,50**	**220,50**	**3,80**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**21,3%**	**16,5%**	**14,3%**	**24,5%**	**14,7%**	**43,7%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura / PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 4 A 5°

MENÚ No 5

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,00	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		C082	Tomate de árbol rojo, crudo	115,00	100	55	2	0,2	10,2	10	0,9
		K003	Azúcar blanco, granulado	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005
ALIMENTO PROTEÍCO	PASTA GUISADA CON HUEVO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	12,00	12	44,52	1,56	0,18	8,964	3	0,468
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8,00	7	2,8	0,098	0,007	0,539	1,68	0,021
		B103	Tomate, crudo	8,00	7	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	20,00	15	22,35	1,89	1,62	0,045	7,95	0,255
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	35,00	35	123,55	2,345	0,14	28,035	3,15	0,28
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**407,53**	**11,90**	**13,14**	**58,80**	**167,65**	**2,04**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**20%**	**17%**	**20%**	**21%**	**11%**	**23%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

MENÚ No 6

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	COCOA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,00	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	4	4	19,52	0,78	0,432	2,388	5,76	0,532
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO CON VERDURAS EN JULIANAS (ZANAHORIA , HABICHUELA)	F011	Cerdo, carne magra, cruda	60,00	60	84	12,84	3,6	0,12	10,2	0,48
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	8,00	7	3,29	0,049	0,007	0,665	1,89	0,028
		B103	Tomate, crudo	8,00	7	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035
		B052	Habichuela, cruda	10,00	8	3,44	0,168	0	0,576	3,2	0,08
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	35,00	35	123,55	2,345	0,14	28,035	3,15	0,28
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**393,11**	**20,19**	**15,18**	**42,80**	**166,07**	**1,52**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**20%**	**29%**	**23%**	**15%**	**11%**	**17%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura · PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 4 A 5°

MENU No 7

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO	PESO NETO	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,00	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		K033	Panela	7,00	7	25,48	0,042	0,007	6,314	2,94	0,343
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	20	20	77,4	4,62	0,18	12,2	10,2	1,44
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,0	2,8	0,098	0,007	0,539	1,68	0,021
		B103	Tomate, crudo	8	7	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12	10	9,7	0,2	0,02	2,09	0,8	0,08
		D012	Aceite de soya	4	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	35	35	123,55	2,345	0,14	28,035	3,15	0,28
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	7	7	25,97	0,91	0,105	5,229	1,75	0,273
		D012	Aceite de soya	3	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**404,4**	**12,2**	**11,5**	**60,5**	**162,4**	**2,55**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**20%**	**18%**	**17%**	**22%**	**11%**	**29%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**	
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

MENU No 8

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		C031	Guayaba, madura, cruda	133	100	71	0,9	0,3	13,4	13	0,3
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005
ALIMENTO PROTEÍCO	PASTA GUISADA CON HUEVO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	12,00	12	44,52	1,56	0,18	8,964	3	0,468
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8,00	7	2,8	0,098	0,007	0,539	1,68	0,021
		B103	Tomate, crudo	8,00	7	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	20,00	15	22,35	1,89	1,62	0,045	7,95	0,255
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	35	35	123,55	2,345	0,14	28,035	3,15	0,28
		D012	Aceite de soya	3	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**423,5**	**10,8**	**13,2**	**62,0**	**170,7**	**1,44**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**21%**	**15%**	**20%**	**22%**	**11%**	**17%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**	
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura / PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 4 A 5°

MENU No 9

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MANGO EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		C051	Mango común, crudo	130	100	79	0,6	0	17,1	15	0,5
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,00	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	8,00	7	2,59	0,084	0,007	0,476	3,99	0,035
		B103	Tomate, crudo	8,00	7	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	35	35	123,55	2,345	0,14	28,035	3,15	0,28
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	8	7	3,29	0,049	0,007	0,665	1,89	0,028
		D012	Aceite de soya	3	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**433,2**	**13,4**	**15,6**	**57,4**	**192,4**	**1,81**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**21,7%**	**19,2%**	**23,4%**	**20,6%**	**12,8%**	**20,8%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

MENÚ No 10

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MORA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,00	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		C061	Mora de castilla, cruda	110,00	100	74	1	0,1	14,6	42	1,7
		K003	Azúcar blanco, granulado	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOL GUISADO	T015	Frijol nima, crudo	20	20	74	3,88	0,24	12,22	31	1,6
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12	10	9,7	0,2	0,02	2,09	0,8	0,08
		D012	Aceite de soya	3	3	27	0	3	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7	2,8	0,098	0,007	0,539	1,68	0,021
		B103	Tomate, crudo	8	7	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	35,00	35	123,55	2,345	0,14	28,035	3,15	0,28
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**434,36**	**11,53**	**10,50**	**68,50**	**220,50**	**3,80**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**21,8**	**16,5**	**15,8**	**24,5**	**14,7**	**43,7**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura / PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 4 A 5°

MENÚ No 11

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	COCOA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,00	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	4	4	19,52	0,78	0,432	2,388	5,76	0,532
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	60,00	60	99,6	12,42	5,52	0,06	6,6	0,42
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8,00	7	2,8	0,098	0,007	0,539	1,68	0,021
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	35,00	35	123,55	2,345	0,14	28,035	3,15	0,28
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**403,17**	**19,59**	**17,09**	**41,75**	**158,43**	**1,34**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**20,2**	**28,1**	**25,7**	**15,0**	**10,6**	**15,4**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

MENU No 12

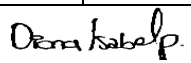
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MANGO EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,00	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		C051	Mango común, crudo	130,00	100	79	0,6	0	17,1	15	0,5
		K003	Azúcar blanco, granulado	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	20	20	77,4	4,62	0,18	12,2	10,2	1,44
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7	2,8	0,098	0,007	0,539	1,68	0,021
		B103	Tomate, crudo	8	7	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12	10	9,7	0,2	0,02	2,09	0,8	0,08
		D012	Aceite de soya	3	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	35	35	123,55	2,345	0,14	28,035	3,15	0,28
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5	5	18,55	0,65	0,075	3,735	1,25	0,195
		D012	Aceite de soya	3	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**461,3**	**12,5**	**10,4**	**74,7**	**173,8**	**2,63**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**23,13%**	**17,94%**	**15,67%**	**26,76%**	**11,59%**	**30,26%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura / PAE Cauca – Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 4 A 5°

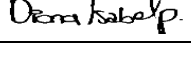
MENÚ No 13

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MORA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,00	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		C061	Mora de castilla, cruda	110,00	100	74	1	0,1	14,6	42	1,7
		K003	Azúcar blanco, granulado	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE CERDO EN CUADRITOS	F011	Cerdo, carne magra, cruda	60,00	60	84	12,84	3,6	0,12	10,2	0,48
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8,00	7	2,8	0,098	0,007	0,539	1,68	0,021
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	35,00	35	123,55	2,345	0,14	28,035	3,15	0,28
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**433,05**	**20,23**	**13,84**	**54,02**	**198,27**	**2,56**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**21,7**	**29,0**	**20,8**	**19,3**	**13,2**	**29,5**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	T.P 1.062.317.446

MENU No 14

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,00	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		C082	Tomate de árbol rojo, crudo	115,00	100	55	2	0,2	10,2	10	0,9
		K003	Azúcar blanco, granulado	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005
ALIMENTO PROTEÍCO	TORTILLA DE HUEVO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,00	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	35,00	35	123,55	2,345	0,14	28,035	3,15	0,28
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**410,8**	**14,6**	**16,7**	**49,1**	**180,9**	**2,11**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**21%**	**21%**	**25%**	**18%**	**12%**	**24%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	T.P 1.062.317.446

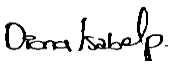
Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura / PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 4 A 5°

MENÚS No 15

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		K033	Panela	7	7,0	25,48	0,042	0,007	6,314	2,94	0,343
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOL GUISADO	T015	Frijol nima, crudo	20	20	74	3,88	0,24	12,22	31	1,6
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12	10	9,7	0,2	0,02	2,09	0,8	0,08
		D012	Aceite de soya	4	4	36	0	4	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7	2,8	0,098	0,007	0,539	1,68	0,021
		B103	Tomate, crudo	8	7	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
		D012	Aceite de soya	4	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**401,64**	**10,908**	**12,431**	**59,25**	**181,89**	**2,477**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**20,14%**	**16%**	**19%**	**21%**	**12%**	**28%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**					
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

MENU No 16

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	COLADA DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	10	10	41,1	1,69	0,75	6,41	5,4	0,45
		K033	Panela	7	7	25,48	0,042	0,007	6,314	2,94	0,343
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE CERDO EN CUADRITOS	F011	Cerdo, carne magra, cruda	60,00	60	84	12,84	3,6	0,12	10,2	0,48
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8,00	7	2,8	0,098	0,007	0,539	1,68	0,021
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	35	35	123,55	2,345	0,14	28,035	3,15	0,28
		D012	Aceite de soya	4	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**405,8**	**21,0**	**14,5**	**47,2**	**164,6**	**1,65**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**20%**	**30%**	**22%**	**17%**	**11%**	**19%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**					
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura / PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 4 A 5°

MENÚS No 17

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		K033	Panela	7	7,0	25,48	0,042	0,007	6,314	2,94	0,343
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJA GUISADA	T026	Lenteja común, cruda	20	20	77,4	4,62	0,18	12,2	10,2	1,44
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12	10	9,7	0,2	0,02	2,09	0,8	0,08
		D012	Aceite de soya	4	4	36	0	4	0	0	0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7	2,8	0,098	0,007	0,539	1,68	0,021
		B103	Tomate, crudo	8	7	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	8	7	3,29	0,049	0,007	0,665	1,89	0,028
		D012	Aceite de soya	4	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**408,33**	**11,697**	**12,378**	**59,895**	**162,86**	**2,3435**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**20,48%**	**17%**	**19%**	**21%**	**11%**	**27%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**	
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

MENU No 18

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	COCOA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	3	3	14,64	0,585	0,324	1,791	4,32	0,399
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,00	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	8,00	7	2,59	0,084	0,007	0,476	3,99	0,035
		B103	Tomate, crudo	8,00	7	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
		D012	Aceite de soya	4	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**401,2**	**13,7**	**17,9**	**45,5**	**180,2**	**1,72**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**20%**	**19,6%**	**26,9%**	**16,3%**	**12,0%**	**19,8%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**	
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

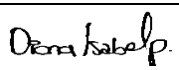
Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura – PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035
		VERSION 1
		7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 4 A 5°

MENU No 19

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		C031	Guayaba, madura, cruda	133	100	71	0,9	0,3	13,4	13	0,3
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005
ALIMENTO PROTEÍCO	PASTA GUISADA CON HUEVO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	12,00	12	44,52	1,56	0,18	8,964	3	0,468
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8,00	7	2,8	0,098	0,007	0,539	1,68	0,021
		B103	Tomate, crudo	8,00	7	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	20,00	15	22,35	1,89	1,62	0,045	7,95	0,255
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	35	35	123,55	2,345	0,14	28,035	3,15	0,28
		D012	Aceite de soya	3	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**423,5**	**10,8**	**13,2**	**62,0**	**170,7**	**1,44**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**21%**	**15%**	**20%**	**22%**	**11%**	**17%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**								
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		

MENÚ No 20

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,00	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		C082	Tomate de árbol rojo, crudo	115,00	100	55	2	0,2	10,2	10	0,9
		K003	Azúcar blanco, granulado	5,00	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADOS	T015	Frijol nima, crudo	20,00	20	74	3,88	0,24	12,22	31	1,6
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8,00	7	2,8	0,098	0,007	0,539	1,68	0,021
		B103	Tomate, crudo	8,00	7	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12	10	9,7	0,2	0,02	2,09	0,8	0,08
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	35,00	35	123,55	2,345	0,14	28,035	3,15	0,28
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ						**424,36**	**12,53**	**11,60**	**64,10**	**188,50**	**3,00**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**21%**	**18%**	**17%**	**23%**	**13%**	**34%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**					
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.062.317.446**		