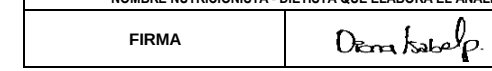
Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura / PAE Cauca – Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	FR-SED-PAE-035 VERSION 1 7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	ALMUERZO
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)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	50,00	50	69,5	10,9	2,85	0	3	1,35
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		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
LEGUMINOSA	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	17,00	17	65,79	3,927	0,153	10,37	8,67	1,224
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B006	Ahuyama, cruda	14,00	12	3,6	0,096	0,024	0,696	2,4	0,096
		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
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	14,00	12	5,64	0,084	0,012	1,14	3,24	0,048
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	50,00	50	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4
		D012	Aceite de soya	3,00	4	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	45,00	40	52,8	0,44	0,08	12,12	1,2	0,2
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA ,PEPINO Y TOMATE	L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
		B059	Lechuga común, cruda	15,00	13	2,34	0,104	0,013	0,338	2,73	0,117
		B077	Pepino Cohombro, crudo	15,00	13	1,82	0,065	0,013	0,299	2,34	0,039
		B103	Tomate, crudo	15,00	13	2,99	0,117	0,013	0,533	1,17	0,065
JUGO	JUGO DE MANGO EN LECHE	C051	Mango común, crudo	70,00	60	47,4	0,36	0	10,26	9	0,3
		K003	Azúcar blanco, granulado	7,00	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,00	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
TOTAL MENÚ						**636,3**	**23,6**	**18,4**	**89,7**	**183,2**	**4,01**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**32%**	**34%**	**28%**	**32%**	**12%**	**46%**

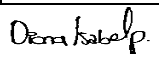
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 4 A 5°

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)
CREMAS O SOPAS	SOPA DE VERDURAS	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	65,00	60	58,2	1,2	0,12	12,54	4,8	0,48
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	45,00	40	18,8	0,28	0,04	3,8	10,8	0,16
		B052	Habichuela, cruda	45,00	40	17,2	0,84	0	2,88	16	0,4
		B006	Ahuyama, cruda	45,00	40	12	0,32	0,08	2,32	8	0,32
		B009	Ajo, crudo	3,00	3	4,32	0,141	0,009	0,879	1,2	0,039
		B035	Cilantro, crudo	5,00	5	2,2	0,115	0,03	0,295	4,1	0,09
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50,00	50	83	10,35	4,6	0,05	5,5	0,35
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B009	Ajo, crudo	3,00	3	4,32	0,141	0,009	0,879	1,2	0,039
		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	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	50,00	50	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4
		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
JUGO	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	80,00	60	42,6	0,54	0,18	8,04	7,8	0,18
		K003	Azúcar blanco, granulado	7,00	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,00	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
TOTAL MENÚ						**605,93**	**21,337**	**18,268**	**85,034**	**206,91**	**2,5845**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**30%**	**31%**	**27%**	**30%**	**14%**	**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 – 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	ALMUERZO
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)
ALIEMENTO PROTEICO	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,00	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
LEGUMINOSA	FRIJOLES GUISADO	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	17,00	17	65,62	3,876	0,255	10,268	20,23	0,901
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B006	Ahuyama, cruda	12,00	10	3	0,08	0,02	0,58	2	0,08
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,00	10	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	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	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	50,00	50	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4
		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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	TAJADADA DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	75,00	65	85,8	0,715	0,13	19,695	1,95	0,325
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO ,ZANAHORIA, TOMATE	L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
		B101	Repollo morado, crudo	22,00	20	7,8	0,28	0,06	1,3	9	0,12
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	22,00	20	9,4	0,14	0,02	1,9	5,4	0,08
		B103	Tomate, crudo	22,00	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
JUGO	JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	105,00	60	33,6	0,36	0,06	7,44	9,6	0,3
		K003	Azúcar blanco, granulado	7,00	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007
TOTAL MENÚ						**607,61**	**15,58**	**18,20**	**91,28**	**87,46**	**3,29**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**30,5**	**22,3**	**27,4**	**32,7**	**5,8**	**37,8**

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 – 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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 4 A 5°

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)
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA A LA PLANCHA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50,0	50,0	83	10,35	4,6	0,05	5,5	0,35
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	50,0	50,0	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4
		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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PAPA CRIOLLA FRITA	B071	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	90,0	75,0	72	1,65	0,075	15,825	8,25	0,75
		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
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA ,PEPINO Y TOMATE	B059	Lechuga común, cruda	23,0	20,0	3,6	0,16	0,02	0,52	4,2	0,18
		B077	Pepino Cohombro, crudo	23,0	20,0	2,8	0,1	0,02	0,46	3,6	0,06
		B103	Tomate, crudo	23,0	20,0	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	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	69,0	60,0	33	1,2	0,12	6,12	6	0,54
		K003	Azúcar blanco, granulado	7,0	7,0	27,79	0	0	6,951	0	0,007
TOTAL MENÚ						**577,14**	**20,94**	**20,05**	**76,56**	**175,33**	**2,47**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**28,9**	**30,0**	**30,1**	**27,4**	**11,7**	**28,4**

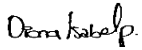
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**			
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**T.P 1.062.317.446**

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	ALMUERZO
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)
CREMAS O SOPAS	SANCOCHO DE GUINEO	B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	37,0	35,0	33,95	0,70	0,07	7,32	2,80	0,28
		B006	Ahuyama, cruda	32,0	30,0	9,00	0,24	0,06	1,74	6,00	0,24
		B084	Plátano colí o guíneo, verde, crudo	60,0	55,0	70,40	0,72	0,06	16,67	2,20	0,39
		B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	37,0	40,0	63,60	0,36	0,12	14,96	6,40	0,12
		B035	Cilantro, crudo	3,0	3,0	1,32	0,07	0,02	0,18	2,46	0,05
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	50,0	50,0	176,50	3,35	0,20	40,05	4,50	0,40
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE RES GUISADA CON HABICHUELA	F099	Res, carne magra, cruda	50,0	50,0	69,50	10,90	2,85	0,00	3,00	1,35
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00
		B052	Habichuela, cruda	22,0	20,0	8,60	0,42	0,00	1,44	8,00	0,20
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
JUGO	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	80,0	60,0	42,60	0,54	0,18	8,04	7,80	0,18
		K003	Azúcar blanco, granulado	7,0	7,0	27,79	0,00	0,00	6,95	0,00	0,01
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,0	15,0	74,85	3,95	3,99	5,76	141,00	0,08
TOTAL MENÚ						**610,31**	**20,41**	**15,42**	**94,63**	**177,37**	**2,82**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**30,6**	**29,2**	**23,2**	**33,9**	**11,8**	**32,4**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 4 A 5°

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)
CREMAS O SOPAS	SOPA DE PASTA	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	22,0	20,0	19,40	0,40	0,04	4,18	1,60	0,16
		B006	Ahuyama, cruda	17,0	15,0	4,50	0,12	0,03	0,87	3,00	0,12
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	40,0	40,0	148,40	5,20	0,60	29,88	10,00	1,56
		A053	Maíz tierno, crudo	12,0	10,0	15,20	0,34	0,12	3,05	0,50	0,08
		B009	Ajo, crudo	3,0	3,0	4,32	0,14	0,01	0,88	1,20	0,04
		B035	Cilantro, crudo	3,0	3,0	1,32	0,07	0,02	0,18	2,46	0,05
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50,0	50,0	83,00	10,35	4,60	0,05	5,50	0,35
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		B009	Ajo, crudo	3,0	3,0	4,32	0,14	0,01	0,88	1,20	0,04
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	50,0	50,0	176,50	3,35	0,20	40,05	4,50	0,40
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE CEBOLLA, TOMATE Y REPOLLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	22,0	20,0	8,00	0,28	0,02	1,54	4,80	0,06
		B101	Repollo morado, crudo	22,0	20,0	7,80	0,28	0,06	1,30	9,00	0,12
		B103	Tomate, crudo	22,0	20,0	4,60	0,18	0,02	0,82	1,80	0,10
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
JUGO	JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	105,0	60,0	33,60	0,36	0,06	7,44	9,60	0,30
		K003	Azúcar blanco, granulado	7,0	7,0	27,79	0,00	0,00	6,95	0,00	0,01
TOTAL MENÚ						**613,9**	**21,3**	**13,8**	**98,7**	**57,2**	**3,4**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**30,8**	**30,6**	**20,7**	**35,3**	**3,8**	**39,5**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 4 A 5°

MENÚ 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)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO ENCEBOLLADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	50,00	50	70	10,7	3	0,1	8,5	0,4
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	25,0	20,0	8	0,28	0,02	1,54	4,8	0,06
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45	0	5	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
LEGUMINOSA	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	17,0	17,0	65,79	3,927	0,153	10,37	8,67	1,224
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B006	Ahuyama, cruda	12,0	10,0	3	0,08	0,02	0,58	2	0,08
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,0	10,0	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04
		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
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REMOLACHA , CEBOLLETA Y TOMATE	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	22,0	20,0	10,6	0,28	0,02	2,06	3,2	0,16
		B027	Cebolla cabezona, cruda	22,0	20,0	8	0,28	0,02	1,54	4,8	0,06
		B103	Tomate, crudo	22,0	20,0	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
CEREAL	ARROZ A LA ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	50,0	50,0	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36	0	4	0	0	0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25,0	20,0	9,4	0,14	0,02	1,9	5,4	0,08
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PAPA COCINADA	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	75,0	70,0	51,8	1,33	0,07	10,71	9,8	0,21
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE MANGO EN AGUA	C051	Mango común, crudo	70,0	60,0	47,4	0,36	0	10,26	9	0,3
		K003	Azúcar blanco, granulado	7,0	7,0	27,79	0	0	6,951	0	0,007
TOTAL MENÚ						**608,9**	**21,1**	**16,6**	**88,6**	**67,8**	**3,2**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**30,5**	**30,3**	**24,9**	**31,7**	**4,5**	**36,7**

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 – 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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 4 A 5°

MENÚ 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)
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA A LA PLANCHA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50,0	50,0	83,00	10,35	4,60	0,05	5,50	0,35
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	50,0	50,0	176,50	3,35	0,20	40,05	4,50	0,40
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PAPA GUISADA	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	75,0	70,0	51,80	1,33	0,07	10,71	9,80	0,21
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	15,0	0,00	0,00	0,00	0,00	3,60	0,05
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA ROJA COCIDA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	22,0	20,0	10,60	0,28	0,02	2,06	3,20	0,16
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	22,0	20,0	9,40	0,14	0,02	1,90	5,40	0,08
		B035	Cilantro, crudo	2,0	2,0	0,88	0,05	0,01	0,12	1,64	0,04
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
JUGO	JUGO DE MORA EN LECHE	C061	Mora de castilla, cruda	66,0	60,0	44,40	0,60	0,06	8,76	25,20	1,02
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,0	15,0	74,85	3,95	3,99	5,76	141,00	0,08
		K003	Azúcar blanco, granulado	7,0	7,0	27,79	0,00	0,00	6,95	0,00	0,01
TOTAL MENÚ						**590,37**	**20,16**	**20,98**	**76,95**	**201,85**	**2,43**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**29,6**	**28,9**	**31,6**	**27,6**	**13,5**	**27,9**

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 – 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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 4 A 5°

MENÚ 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)
LEGUMINOSA	FRIJOLES GUISADO	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	17,00	17	65,62	3,876	0,255	10,268	20,23	0,901
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B006	Ahuyama, cruda	12,00	10	3	0,08	0,02	0,58	2	0,08
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,00	10	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	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
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO EN TORTILLA	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	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	50,00	50	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4
		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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	MADURO COCINADO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	65,00	60	79,2	0,66	0,12	18,18	1,8	0,3
JUGO	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,00	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		C031	Guayaba, madura, cruda	80,00	60	42,6	0,54	0,18	8,04	7,8	0,18
		K003	Azúcar blanco, granulado	7,00	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007
TOTAL MENÚ						**614,9**	**18,9**	**17,2**	**91,5**	**208,5**	**2,9**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**30,8**	**27,1**	**25,8**	**33**	**13,9**	**33,1**

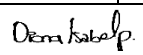
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 4 A 5°

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)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	50,0	50,0	69,5	10,9	2,85	0	3	1,35
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	50,0	50,0	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	75,0	65,0	85,8	0,715	0,13	19,695	1,95	0,325
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45	0	5	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
VERDURA FRÍA O CALIENTE	GUISO DE ZANAHORIA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	55,0	50,0	23,5	0,35	0,05	4,75	13,5	0,2
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	69,0	60,0	33	1,2	0,12	6,12	6	0,54
		K003	Azúcar blanco, granulado	7,0	7,0	27,79	0	0	6,951	0	0,007
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,0	15,0	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
TOTAL MENÚ						**596,2**	**20,7**	**18,4**	**84,5**	**173,7**	**2,98**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**30**	**30**	**28**	**30**	**12**	**34**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 4 A 5°

MENU 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)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE RES A LA PLANACHA	F099	Res, carne magra, cruda	50,00	50	69,5	10,9	2,85	0	3	1,35
		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	ARROZ AMARILLO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	50,00	50	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	17,00	15	7,05	0,105	0,015	1,425	4,05	0,06
		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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	75,00	65	85,8	0,715	0,13	19,695	1,95	0,325
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA , TOMATE , PEPINO	B059	Lechuga común, cruda	22,00	20	3,6	0,16	0,02	0,52	4,2	0,18
		B103	Tomate, crudo	22,00	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
		B077	Pepino Cohombro, crudo	22,00	20	2,8	0,1	0,02	0,46	3,6	0,06
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE MORA EN LECHE	C061	Mora de castilla, cruda	62,00	60	44,4	0,6	0,06	8,76	25,2	1,02
		K003	Azúcar blanco, granulado	7,00	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,00	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
TOTAL MENÚ						**604,9**	**20,1**	**19,3**	**84,4**	**189,7**	**3,58**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**30,3**	**28,7**	**29,0**	**30**	**12,6**	**41,2**

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 · 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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 4 A 5°

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)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO EN TORTILLA	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	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
LEGUMINOSA	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	17,00	17	65,79	3,927	0,153	10,37	8,67	1,224
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6,00	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025
		B006	Ahuyama, cruda	12,00	10	3	0,08	0,02	0,58	2	0,08
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,00	10	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PAPA COCINADA	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	70,00	65	63,05	1,3	0,13	13,585	5,2	0,52
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	50,00	50	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4
		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
VERDURA FRÍA O CALIENTE	GUISO DE ZANAHORIA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	17,00	15	7,05	0,105	0,015	1,425	4,05	0,06
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6,00	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	69,00	60	33	1,2	0,12	6,12	6	0,54
		K003	Azúcar blanco, granulado	7,00	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,00	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
TOTAL MENÚ						**608,2**	**20,5**	**18,1**	**87,0**	**207,8**	**3,90**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**30,5**	**29,4**	**27,2**	**31**	**13,9**	**44,9**

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 – 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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 4 A 5°

MENU 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)
CREMAS O SOPAS	SANCOCHO DE GUINEO	B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	38,0	35,0	33,95	0,70	0,07	7,32	2,80	0,28
		B006	Ahuyama, cruda	32,0	30,0	9,00	0,24	0,06	1,74	6,00	0,24
		B084	Plátano colí o guíneo, verde, crudo	50,0	30,0	38,40	0,39	0,03	9,09	1,20	0,21
		B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	37,0	30,0	47,70	0,27	0,09	11,22	4,80	0,09
		B035	Cilantro, crudo	3,0	3,0	1,32	0,07	0,02	0,18	2,46	0,05
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50,0	50,0	83,00	10,35	4,60	0,05	5,50	0,35
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		B009	Ajo, crudo	2,0	2,0	2,88	0,09	0,01	0,59	0,80	0,03
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	50,0	50,0	176,50	3,35	0,20	40,05	4,50	0,40
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO , TOMATE , PEPINO	B099	Repollo blanco, crudo	17,0	15,0	6,00	0,27	0,05	0,96	6,60	0,08
		B103	Tomate, crudo	17,0	15,0	3,45	0,14	0,02	0,62	1,35	0,08
		B077	Pepino Cohombro, crudo	17,0	15,0	2,10	0,08	0,02	0,35	2,70	0,05
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
JUGO	JUGO DE PIÑA EN AGUA	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,0	15,0	74,85	3,95	3,99	5,76	141,00	0,08
		C045	Lulo, crudo	100,0	60,0	28,80	0,54	0,06	5,34	6,00	0,36
		K003	Azúcar blanco, granulado	7,0	7,0	27,79	0,00	0,00	6,95	0,00	0,01
TOTAL MENÚ						**612,9**	**20,6**	**17,2**	**91,2**	**189,0**	**2,35**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**30,7**	**29,5**	**25,9**	**33**	**12,6**	**27,0**

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	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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 4 A 5°

MENÚS 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)
LEGUMINOSA	FRIJOLES GUISADO	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	17,00	17	65,62	3,876	0,255	10,268	20,23	0,901
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B006	Ahuyama, cruda	12,00	10	3	0,08	0,02	0,58	2	0,08
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,00	10	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	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
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	50,00	50	70	10,7	3	0,1	8,5	0,4
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	50,00	50	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4
		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
TUBERCULOS - RAICES :- PLATANO, DERIVADOS	PLATANO MADURO COCIDO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	65,00	55	72,6	0,605	0,11	16,665	1,65	0,275
VERDURA FRÍA O CALIENTE	HABICHUELA GUISADA	B052	Habichuela, cruda	14,00	12	5,16	0,252	0	0,864	4,8	0,12
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE MANGO EN LECHE	C051	Mango común, crudo	65,00	50	39,5	0,3	0	8,55	7,5	0,25
		K003	Azúcar blanco, granulado	7,00	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,00	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
TOTAL MENÚ						**609,02**	**23,408**	**14,605**	**91,918**	**196,66**	**2,634**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**30,54%**	**34%**	**22%**	**33%**	**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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 4 A 5°

MENÚ 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)
ALIMENTO PROTEICO	SUDADO DE PECHUGA DE POLLO CON PAPA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50,00	50	83	10,35	4,6	0,05	5,5	0,35
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	25,00	20	19,4	0,4	0,04	4,18	1,6	0,16
		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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PATACONES	B092	Plátano hartón, verde, crudo	75,00	65	107,9	0,78	0,13	25,545	5,2	0,26
		D012	Aceite de soya	4,00	4,00	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	50,00	50	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4
		D012	Aceite de soya	3,00	3,00	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO , TOMATE , PEPINO	B099	Repollo blanco, crudo	22,00	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
		B103	Tomate, crudo	22,00	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
		B077	Pepino Cohombro, crudo	22,00	20	2,8	0,1	0,02	0,46	3,6	0,06
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda	80,00	60	42,6	0,54	0,18	8,04	7,8	0,18
		K003	Azúcar blanco, granulado	7,00	7,00	27,79	0	0	6,951	0	0,007
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,00	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
TOTAL MENÚ						**640,59**	**20,12**	**19,25**	**93,73**	**181,93**	**1,74**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**32,1**	**28,8**	**28,9**	**33,6**	**12,1**	**20,0**

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	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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 4 A 5°

MENÚ 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)
CREMAS O SOPAS	SANCOCHO DE GUINEO	B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	32,00	30	29,1	0,6	0,06	6,27	2,4	0,24
		B006	Ahuyama, cruda	32,00	30	9	0,24	0,06	1,74	6	0,24
		B084	Plátano colí o guíneo, verde, crudo	50,00	30	38,4	0,39	0,03	9,09	1,2	0,21
		B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	37,00	30	47,7	0,27	0,09	11,22	4,8	0,09
		B035	Cilantro, crudo	3,00	3	1,32	0,069	0,018	0,177	2,46	0,054
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50,00	50	83	10,35	4,6	0,05	5,5	0,35
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B009	Ajo, crudo	3,00	3	4,32	0,141	0,009	0,879	1,2	0,039
		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	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	50,00	50	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4
		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
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO , TOMATE , PEPINO	B099	Repollo blanco, crudo	22,00	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
		B103	Tomate, crudo	22,00	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
		B077	Pepino Cohombro, crudo	22,00	20	2,8	0,1	0,02	0,46	3,6	0,06
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	80,00	60	42,6	0,54	0,18	8,04	7,8	0,18
		K003	Azúcar blanco, granulado	7,00	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,00	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
TOTAL MENÚ						**618,13**	**20,72**	**16,352**	**93,762**	**194,39**	**2,206**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**31%**	**30%**	**25%**	**34%**	**13%**	**25%**

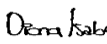
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura / PAE Cauca – 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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 4 A 5°

MENU 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)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE RES CON VERDURAS	F099	Res, carne magra, cruda	50,00	50	69,5	10,9	2,85	0	3	1,35
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	17,00	15	7,05	0,105	0,015	1,425	4,05	0,06
		B052	Habichuela, cruda	22,00	20	8,6	0,42	0	1,44	8	0,2
		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	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	50,00	50	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4
		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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PAPA CON GUISO	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	75,00	70	67,9	1,4	0,14	14,63	5,6	0,56
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		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
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO , TOMATE , PEPINO	B101	Repollo morado, crudo	22,00	20	7,8	0,28	0,06	1,3	9	0,12
		B103	Tomate, crudo	22,00	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
		B077	Pepino Cohombro, crudo	22,00	20	2,8	0,1	0,02	0,46	3,6	0,06
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	69,00	60	33	1,2	0,12	6,12	6	0,54
		K003	Azúcar blanco, granulado	7,00	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,00	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
TOTAL MENÚ						**603,69**	**22,11**	**20,44**	**80,14**	**190,33**	**3,56**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**30**	**32**	**31**	**29**	**13**	**41**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 4 A 5°

MENÚ 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)
ALIEMENTO PROTEICO	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,00	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
LEGUMINOSA	LENTEJAS GUISADO	T026	Lenteja común, cruda	17,00	17	65,79	3,927	0,153	10,37	8,67	1,224
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B006	Ahuyama, cruda	12,00	10	3	0,08	0,02	0,58	2	0,08
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,00	10	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	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	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	50,00	50	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4
		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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	77,00	70	92,4	0,77	0,14	21,21	2,1	0,35
		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
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALA DA DE TOMAT, CEBOLLA Y CILANTRO	B103	Tomate, crudo	22,00	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
		B027	Cebolla cabezona, cruda	22,00	20	8	0,28	0,02	1,54	4,8	0,06
		B035	Cilantro, crudo	2,00	2	0,88	0,046	0,012	0,118	1,64	0,036
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	105,00	60	33,6	0,36	0,06	7,44	9,6	0,3
		K003	Azúcar blanco, granulado	7,00	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007
TOTAL MENÚ						**606,06**	**15,59**	**18,06**	**91,36**	**68,21**	**3,53**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**30,4**	**22,3**	**27,2**	**32,7**	**4,5**	**40,6**

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 – 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	ALMUERZO
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)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE EN BISTECK	F099	Res, carne magra, cruda	50,00	50	69,5	10,9	2,85	0	3	1,35
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	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
LEGUMINOSA	FRIJOL	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	17,00	17	65,62	3,876	0,255	10,268	20,23	0,901
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B006	Ahuyama, cruda	12,00	10	3	0,08	0,02	0,58	2	0,08
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,00	10	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	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	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40,00	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
		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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	60,00	50	66	0,55	0,1	15,15	1,5	0,25
		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
VERDURA FRIA O CALIENTE	RODAJAS DE TOMATE	B103	Tomate, crudo	52,00	50	11,5	0,45	0,05	2,05	4,5	0,25
JUGO	JUGO DE MANGO EN LECHE	C051	Mango común, crudo	70,00	60	47,4	0,36	0	10,26	9	0,3
		K003	Azúcar blanco, granulado	7,00	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,00	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
TOTAL MENÚ						**607,9**	**23,1**	**17,5**	**85,2**	**191,3**	**3,66**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**30%**	**33%**	**26%**	**31%**	**13%**	**42%**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 4 A 5°

MENÚS 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)
CREMAS O SOPAS	SOPA DE VERDURAS	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	65,00	60	58,2	1,2	0,12	12,54	4,8	0,48
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	45,00	40	18,8	0,28	0,04	3,8	10,8	0,16
		B052	Habichuela, cruda	45,00	40	17,2	0,84	0	2,88	16	0,4
		B006	Ahuyama, cruda	45,00	40	12	0,32	0,08	2,32	8	0,32
		B009	Ajo, crudo	3,00	3	4,32	0,141	0,009	0,879	1,2	0,039
		B035	Cilantro, crudo	5,00	5	2,2	0,115	0,03	0,295	4,1	0,09
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50,00	50	83	10,35	4,6	0,05	5,5	0,35
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B009	Ajo, crudo	3,00	3	4,32	0,141	0,009	0,879	1,2	0,039
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PAPA FRITA	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	60,00	50	48,5	1	0,1	10,45	4	0,4
		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	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40,00	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
		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
JUGO	JUGO DE MORA EN LECHE	C061	Mora de castilla, cruda	66,00	60	44,4	0,6	0,06	8,76	25,2	1,02
		K003	Azúcar blanco, granulado	7,00	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15,00	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
TOTAL MENÚ						**611,93**	**21,727**	**17,208**	**88,194**	**227,53**	**3,746**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1500**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**31%**	**31%**	**26%**	**32%**	**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**

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	ALMUERZO
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)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	70,00	70	97,3	15,26	3,99	0	4,2	1,89
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		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
LEGUMINOSA	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	25,00	25	96,75	5,775	0,225	15,25	12,75	1,8
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B006	Ahuyama, cruda	14,00	12	3,6	0,096	0,024	0,696	2,4	0,096
		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
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	14,00	12	5,64	0,084	0,012	1,14	3,24	0,048
CEREAL	ARROZ BLANCO	L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60,00	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48
		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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	55,00	50	66	0,55	0,1	15,15	1,5	0,25
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA ,PEPINO Y TOMATE	L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
		B059	Lechuga común, cruda	23,00	13	2,34	0,104	0,013	0,338	2,73	0,117
		B077	Pepino Cohombro, crudo	14,00	13	1,82	0,065	0,013	0,299	2,34	0,039
		B103	Tomate, crudo	16,00	13	2,99	0,117	0,013	0,533	1,17	0,065
JUGO	JUGO DE MANGO EN LECHE	C051	Mango común, crudo	90,00	70	55,3	0,42	0	11,97	10,5	0,35
		K003	Azúcar blanco, granulado	8,00	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,00	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
TOTAL MENÚ						**798,4**	**32,0**	**23,0**	**110,2**	**238,1**	**5,33**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**32%**	**37%**	**28%**	**32%**	**16%**	**56%**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 6 A 9°

MENÚS No 2

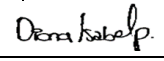
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
CREMAS O SOPAS	SOPA DE VERDURAS	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	65,0	60,0	58,20	1,20	0,12	12,54	4,80	0,48
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	55,0	50,0	23,50	0,35	0,05	4,75	13,50	0,20
		B052	Habichuela, cruda	55,0	50,0	21,50	1,05	0,00	3,60	20,00	0,50
		B006	Ahuyama, cruda	55,0	50,0	15,00	0,40	0,10	2,90	10,00	0,40
		B009	Ajo, crudo	3,0	3,0	4,32	0,14	0,01	0,88	1,20	0,04
		B035	Cilantro, crudo	5,0	5,0	2,20	0,12	0,03	0,30	4,10	0,09
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA GUISADA CON ZANAHORIA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	70,0	70,0	116,20	14,49	6,44	0,07	7,70	0,49
		B103	Tomate, crudo	7,0	5,0	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	7,0	5,0	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		B009	Ajo, crudo	3,0	3,0	4,32	0,14	0,01	0,88	1,20	0,04
		D012	Aceite de soya	8,0	8,0	72,00	0,00	8,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60,0	60,0	211,80	4,02	0,24	48,06	5,40	0,48
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54,00	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
JUGO	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	90,0	70,0	49,70	0,63	0,21	9,38	9,10	0,21
		K003	Azúcar blanco, granulado	8,0	8,0	31,76	0,00	0,00	7,94	0,00	0,01
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,0	20,0	99,80	5,26	5,32	7,68	188,00	0,10
TOTAL MENÚ						**767,45**	**27,912**	**26,538**	**99,567**	**267,01**	**3,0805**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**31%**	**32%**	**32%**	**29%**	**18%**	**32%**

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	ALMUERZO
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)
ALIEMENTO PROTEICO	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,0	50,0	74,50	6,30	5,40	0,15	26,50	0,85
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
		B103	Tomate, crudo	7,0	5,0	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	7,0	5,0	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00
LEGUMINOSA	FRIJOLES GUISADO	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	25,0	25,0	96,50	5,70	0,38	15,10	29,75	1,33
		B103	Tomate, crudo	7,0	5,0	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	7,0	5,0	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		B006	Ahuyama, cruda	25,0	20,0	6,00	0,16	0,04	1,16	4,00	0,16
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25,0	20,0	9,40	0,14	0,02	1,90	5,40	0,08
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60,0	60,0	211,80	4,02	0,24	48,06	5,40	0,48
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54,00	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	TAJADA DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	75,0	70,0	92,40	0,77	0,14	21,21	2,10	0,35
		D012	Aceite de soya	7,0	7,0	63,00	0,00	7,00	0,00	0,00	0,00
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO ,ZANAHORIA, TOMATE	L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
		B101	Repollo morado, crudo	27,0	25,0	9,75	0,35	0,08	1,63	11,25	0,15
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	27,0	25,0	11,75	0,18	0,03	2,38	6,75	0,10
		B103	Tomate, crudo	27,0	25,0	5,75	0,23	0,03	1,03	2,25	0,13
JUGO	JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	125,0	70,0	39,20	0,42	0,07	8,68	11,20	0,35
		K003	Azúcar blanco, granulado	8,0	8,0	31,76	0,00	0,00	7,94	0,00	0,01
TOTAL MENÚ						**775,11**	**18,49**	**26,43**	**110,41**	**108,38**	**4,06**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**31%**	**21%**	**32%**	**32%**	**7%**	**43%**
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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 6 A 9°

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)
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA A LA PLANCHA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	70,0	70,0	116,2	14,49	6,44	0,07	7,7	0,49
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45	0	5	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60,0	60,0	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54	0	6	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PAPA CRIOLLA FRITA	B071	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	110,0	100,0	96	2,2	0,1	21,1	11	1
		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
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA ,PEPINO Y TOMATE	B059	Lechuga común, cruda	35,0	30,0	5,4	0,24	0,03	0,78	6,3	0,27
		B077	Pepino Cohombro, crudo	35,0	30,0	4,2	0,15	0,03	0,69	5,4	0,09
		B103	Tomate, crudo	35,0	30,0	6,9	0,27	0,03	1,23	2,7	0,15
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,0	20,0	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
		C082	Tomate de árbol rojo, crudo	80,0	70,0	38,5	1,4	0,14	7,14	7	0,63
		K003	Azúcar blanco, granulado	8,0	8,0	31,76	0	0	7,944	0	0,008
TOTAL MENÚ						**745,56**	**28,03**	**27,33**	**94,69**	**233,98**	**3,22**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**29,9**	**32,1**	**32,9**	**27,2**	**15,6**	**33,9**

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 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	ALMUERZO
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)
CREMAS O SOPAS	SANCOCHO DE GUINEO	B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	37,0	45,0	43,65	0,90	0,09	9,41	3,60	0,36
		B006	Ahuyama, cruda	32,0	28,0	8,40	0,22	0,06	1,62	5,60	0,22
		B084	Plátano colí o guíneo, verde, crudo	65,0	60,0	76,80	0,78	0,06	18,18	2,40	0,42
		B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	37,0	45,0	71,55	0,41	0,14	16,83	7,20	0,14
		B035	Cilantro, crudo	3,0	3,0	1,32	0,07	0,02	0,18	2,46	0,05
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60,0	60,0	211,80	4,02	0,24	48,06	5,40	0,48
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54,00	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE RES GUISADA CON HABICHUELA	F099	Res, carne magra, cruda	70,0	70,0	97,30	15,26	3,99	0,00	4,20	1,89
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		D012	Aceite de soya	8,0	8,0	72,00	0,00	8,00	0,00	0,00	0,00
		B052	Habichuela, cruda	35,0	30,0	12,90	0,63	0,00	2,16	12,00	0,30
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
JUGO	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	90,0	70,0	49,70	0,63	0,21	9,38	9,10	0,21
		K003	Azúcar blanco, granulado	8,0	8,0	31,76	0,00	0,00	7,94	0,00	0,01
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,0	20,0	99,80	5,26	5,32	7,68	188,00	0,10
TOTAL MENÚ						**782,08**	**27,17**	**23,98**	**111,00**	**232,77**	**3,64**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**31,4**	**31,2**	**28,9**	**31,8**	**15,5**	**38,3**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 6 A 9°

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)
CREMAS O SOPAS	SOPA DE PASTA	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	35,0	30,0	29,10	0,60	0,06	6,27	2,40	0,24
		B006	Ahuyama, cruda	17,0	15,0	4,50	0,12	0,03	0,87	3,00	0,12
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	50,0	50,0	185,50	6,50	0,75	37,35	12,50	1,95
		A053	Maíz tierno, crudo	12,0	10,0	15,20	0,34	0,12	3,05	0,50	0,08
		B009	Ajo, crudo	3,0	3,0	4,32	0,14	0,01	0,88	1,20	0,04
		B035	Cilantro, crudo	3,0	3,0	1,32	0,07	0,02	0,18	2,46	0,05
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	70,0	70,0	116,20	14,49	6,44	0,07	7,70	0,49
		B103	Tomate, crudo	7,0	5,0	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	7,0	5,0	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		B009	Ajo, crudo	3,0	3,0	4,32	0,14	0,01	0,88	1,20	0,04
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60,0	60,0	211,80	4,02	0,24	48,06	5,40	0,48
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54,00	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE CEBOLLA, TOMATE Y REPOLLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	35,0	30,0	12,00	0,42	0,03	2,31	7,20	0,09
		B101	Repollo morado, crudo	35,0	30,0	11,70	0,42	0,09	1,95	13,50	0,18
		B103	Tomate, crudo	35,0	30,0	6,90	0,27	0,03	1,23	2,70	0,15
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
JUGO	JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	125,0	70,0	39,20	0,42	0,07	8,68	11,20	0,35
		K003	Azúcar blanco, granulado	8,0	8,0	31,76	0,00	0,00	7,94	0,00	0,01
TOTAL MENÚ						**776,0**	**28,1**	**18,9**	**120,3**	**73,0**	**4,3**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**31,2**	**32,2**	**22,8**	**34,5**	**4,9**	**45,4**

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 – 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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 6 A 9°

MENÚ 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)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO ENCEBOLLADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	70,00	70	98	14,98	4,2	0,14	11,9	0,56
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	25,0	20,0	8	0,28	0,02	1,54	4,8	0,06
		D012	Aceite de soya	7,0	7,0	63	0	7	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
LEGUMINOSA	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	25,0	25,0	96,75	5,775	0,225	15,25	12,75	1,8
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B006	Ahuyama, cruda	23,0	20,0	6	0,16	0,04	1,16	4	0,16
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	23,0	20,0	9,4	0,14	0,02	1,9	5,4	0,08
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54	0	6	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REMOLACHA , CEBOLLETA Y TOMATE	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	25,0	20,0	10,6	0,28	0,02	2,06	3,2	0,16
		B027	Cebolla cabezona, cruda	21,0	20,0	8	0,28	0,02	1,54	4,8	0,06
		B103	Tomate, crudo	25,0	20,0	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
CEREAL	ARROZ A LA ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	50,0	50,0	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54	0	6	0	0	0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25,0	20,0	9,4	0,14	0,02	1,9	5,4	0,08
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PAPA COCINADA	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	110,0	100,0	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE MANGO EN AGUA	C051	Mango común, crudo	90,0	70,0	55,3	0,42	0	11,97	10,5	0,35
		K003	Azúcar blanco, granulado	8,0	8,0	31,76	0	0	7,944	0	0,008
TOTAL MENÚ						**763,6**	**28,0**	**23,9**	**102,4**	**85,6**	**4,2**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**31**	**32**	**29**	**29**	**6**	**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	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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 6 A 9°

MENÚ 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)
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA SALTEADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	70,0	70,0	116,20	14,49	6,44	0,07	7,70	0,49
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54,00	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60,0	60,0	211,80	4,02	0,24	48,06	5,40	0,48
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54,00	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PAPA GUISADA	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	110,0	100,0	74,00	1,90	0,10	15,30	14,00	0,30
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	15,0	0,00	0,00	0,00	0,00	3,60	0,05
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA ROJA COCIDA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	35,0	30,0	15,90	0,42	0,03	3,09	4,80	0,24
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	37,0	30,0	14,10	0,21	0,03	2,85	8,10	0,12
		B035	Cilantro, crudo	2,0	2,0	0,88	0,05	0,01	0,12	1,64	0,04
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
JUGO	JUGO DE MORA EN LECHE	C061	Mora de castilla, cruda	77,0	70,0	51,80	0,70	0,07	10,22	29,40	1,19
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,0	20,0	99,80	5,26	5,32	7,68	188,00	0,10
		K003	Azúcar blanco, granulado	8,0	8,0	31,76	0,00	0,00	7,94	0,00	0,01
TOTAL MENÚ						**763,39**	**27,16**	**28,25**	**95,92**	**264,65**	**3,05**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**31**	**31**	**34**	**28**	**18**	**32**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 6 A 9°

MENÚ 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)
LEGUMINOSA	FRIJOLES GUISADO	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	25,00	25	96,5	5,7	0,375	15,1	29,75	1,325
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B006	Ahuyama, cruda	12,00	10	3	0,08	0,02	0,58	2	0,08
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,00	10	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	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
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO EN TORTILLA	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	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60,00	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48
		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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	MADURO COCINADO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	104,00	75	99	0,825	0,15	22,725	2,25	0,375
JUGO	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,00	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
		C031	Guayaba, madura, cruda	90,00	70	49,7	0,63	0,21	9,38	9,1	0,21
		K003	Azúcar blanco, granulado	8,00	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008
TOTAL MENÚ						**772,9**	**23,0**	**22,7**	**113,2**	**267,7**	**3,5**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**31**	**26**	**27**	**32**	**18**	**37**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 6 A 9°

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)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	70,0	70,0	97,3	15,26	3,99	0	4,2	1,89
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54	0	6	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60,0	60,0	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54	0	6	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	110,0	80,0	105,6	0,88	0,16	24,24	2,4	0,4
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54	0	6	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
VERDURA FRÍA O CALIENTE	GUISO DE ZANAHORIA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	60,0	50,0	23,5	0,35	0,05	4,75	13,5	0,2
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	80,0	70,0	38,5	1,4	0,14	7,14	7	0,63
		K003	Azúcar blanco, granulado	8,0	8,0	31,76	0	0	7,944	0	0,008
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,0	20,0	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
TOTAL MENÚ						**776,6**	**27,4**	**27,9**	**101,0**	**224,3**	**3,79**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**31**	**31**	**34**	**29**	**15**	**40**
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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 6 A 9°

MENU 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)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE RES A LA PLANACHA	F099	Res, carne magra, cruda	70,00	70	97,3	15,26	3,99	0	4,2	1,89
		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	ARROZ AMARILLO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60,00	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	17,00	15	7,05	0,105	0,015	1,425	4,05	0,06
		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
TUBERCULOS - RAICES .-	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	130,00	100	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA , TOMATE , PEPINO	B059	Lechuga común, cruda	22,00	20	3,6	0,16	0,02	0,52	4,2	0,18
		B103	Tomate, crudo	22,00	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
		B077	Pepino Cohombro, crudo	22,00	20	2,8	0,1	0,02	0,46	3,6	0,06
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE MORA EN LECHE	C061	Mora de castilla, cruda	77,00	70	51,8	0,7	0,07	10,22	29,4	1,19
		K003	Azúcar blanco, granulado	8,00	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,00	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
TOTAL MENÚ						**795,5**	**26,9**	**26,9**	**107,4**	**244,0**	**4,57**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**32**	**31**	**32**	**31**	**16**	**48**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 6 A 9°

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)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO EN TORTILLA	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	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
LEGUMINOSA	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	25,00	25	96,75	5,775	0,225	15,25	12,75	1,8
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6,00	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025
		B006	Ahuyama, cruda	12,00	10	3	0,08	0,02	0,58	2	0,08
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,00	10	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04
		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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PAPA COCINADA	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	70,00	65	63,05	1,3	0,13	13,585	5,2	0,52
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60,00	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48
		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
VERDURA FRÍA O CALIENTE	GUISO DE ZANAHORIA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35,00	30	14,1	0,21	0,03	2,85	8,1	0,12
		B103	Tomate, crudo	12,00	10	2,3	0,09	0,01	0,41	0,9	0,05
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	15,00	10	3,7	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05
		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
JUGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	80,00	70	38,5	1,4	0,14	7,14	7	0,63
		K003	Azúcar blanco, granulado	8,00	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,00	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
TOTAL MENÚ						**773,0**	**24,7**	**25,5**	**105,8**	**268,2**	**4,79**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**31,0**	**28,4**	**30,8**	**30**	**17,9**	**50,4**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 6 A 9°

MENU 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)
CREMAS O SOPAS	SANCOCHO DE GUINEO	B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	32,0	30,0	29,10	0,60	0,06	6,27	2,40	0,24
		B006	Ahuyama, cruda	47,0	40,0	12,00	0,32	0,08	2,32	8,00	0,32
		B084	Plátano colí o guíneo, verde, crudo	70,0	45,0	57,60	0,59	0,05	13,64	1,80	0,32
		B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	35,0	30,0	47,70	0,27	0,09	11,22	4,80	0,09
		B035	Cilantro, crudo	3,0	3,0	1,32	0,07	0,02	0,18	2,46	0,05
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	70,0	70,0	116,20	14,49	6,44	0,07	7,70	0,49
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		B009	Ajo, crudo	4,0	4,0	5,76	0,19	0,01	1,17	1,60	0,05
		D012	Aceite de soya	7,0	7,0	63,00	0,00	7,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60,0	60,0	211,80	4,02	0,24	48,06	5,40	0,48
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54,00	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO , TOMATE , PEPINO	B099	Repollo blanco, crudo	17,0	15,0	6,00	0,27	0,05	0,96	6,60	0,08
		B103	Tomate, crudo	17,0	15,0	3,45	0,14	0,02	0,62	1,35	0,08
		B077	Pepino Cohombro, crudo	17,0	15,0	2,10	0,08	0,02	0,35	2,70	0,05
JUGO	JUGO DE LULO EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,0	20,0	99,80	5,26	5,32	7,68	188,00	0,10
		C045	Lulo, crudo	115,0	70,0	33,60	0,63	0,07	6,23	7,00	0,42
		K003	Azúcar blanco, granulado	8,0	8,0	31,76	0,00	0,00	7,94	0,00	0,01
TOTAL MENÚ						**780,3**	**27,1**	**25,5**	**107,7**	**243,0**	**2,82**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**31,3**	**31,1**	**30,7**	**31**	**16,2**	**29,7**

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 – 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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 6 A 9°

MENÚS 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)
LEGUMINOSA	FRIJOLES GUISADO	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	25,00	25	96,5	5,7	0,375	15,1	29,75	1,325
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B006	Ahuyama, cruda	12,00	10	3	0,08	0,02	0,58	2	0,08
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,00	10	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	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
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	70,00	70	98	14,98	4,2	0,14	11,9	0,56
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60,00	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48
		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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PLATANO MADURO COCIDO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	60,00	45	59,4	0,495	0,09	13,635	1,35	0,225
VERDURA FRÍA O CALIENTE	HABICHUELA GUISADA	B052	Habichuela, cruda	22,00	20	8,6	0,42	0	1,44	8	0,2
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		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
JUGO	JUGO DE MANGO EN LECHE	C051	Mango común, crudo	90,00	70	55,3	0,42	0	11,97	10,5	0,35
		K003	Azúcar blanco, granulado	8,00	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,00	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
TOTAL MENÚ						**792,16**	**31,675**	**23,275**	**108,679**	**263,38**	**3,454**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**31,80%**	**36%**	**28%**	**31%**	**18%**	**36%**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 6 A 9°

MENÚ 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)
ALIMENTO PROTEICO	SUDADO DE PECHUGA DE POLLO CON PAPA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	70,00	70	116,2	14,49	6,44	0,07	7,7	0,49
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	25,00	20	19,4	0,4	0,04	4,18	1,6	0,16
		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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PATACONES	B092	Plátano hartón, verde, crudo	75,00	65	107,9	0,78	0,13	25,545	5,2	0,26
		D012	Aceite de soya	4,00	4,00	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60,00	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48
		D012	Aceite de soya	6,00	6,00	54	0	6	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO , TOMATE , PEPINO	B099	Repollo blanco, crudo	22,00	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
		B103	Tomate, crudo	22,00	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
		B077	Pepino Cohombro, crudo	22,00	20	2,8	0,1	0,02	0,46	3,6	0,06
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda	90,00	70	49,7	0,63	0,21	9,38	9,1	0,21
		K003	Azúcar blanco, granulado	8,00	8,00	31,76	0	0	7,944	0	0,008
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,00	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
TOTAL MENÚ						**781,11**	**26,34**	**26,49**	**106,01**	**233,33**	**2,01**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**31,4**	**30,2**	**31,9**	**30,4**	**15,6**	**21,2**

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 · 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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 6 A 9°

MENÚ 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)
CREMAS O SOPAS	SANCOCHO DE GUINEO	B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	32,00	30	29,1	0,6	0,06	6,27	2,4	0,24
		B006	Ahuyama, cruda	47,00	40	12	0,32	0,08	2,32	8	0,32
		B084	Plátano colí o guíneo, verde, crudo	70,00	45	57,6	0,585	0,045	13,635	1,8	0,315
		B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	35,00	30	47,7	0,27	0,09	11,22	4,8	0,09
		B035	Cilantro, crudo	3,00	3	1,32	0,069	0,018	0,177	2,46	0,054
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	70,00	70	116,2	14,49	6,44	0,07	7,7	0,49
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B009	Ajo, crudo	3,00	3	4,32	0,141	0,009	0,879	1,2	0,039
		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	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60,00	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48
		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
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO , TOMATE , PEPINO	B099	Repollo blanco, crudo	22,00	20	8	0,36	0,06	1,28	8,8	0,1
		B103	Tomate, crudo	22,00	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
		B077	Pepino Cohombro, crudo	22,00	20	2,8	0,1	0,02	0,46	3,6	0,06
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	90,00	70	49,7	0,63	0,21	9,38	9,1	0,21
		K003	Azúcar blanco, granulado	8,00	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,00	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
TOTAL MENÚ						**789,85**	**27,21**	**24,627**	**111,17**	**248,39**	**2,667**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
RECOMENDACIÓN						**32%**	**31%**	**30%**	**32%**	**17%**	**28%**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 6 A 9°

MENU 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)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE RES CON VERDURAS	F099	Res, carne magra, cruda	70,00	70	97,3	15,26	3,99	0	4,2	1,89
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	29,00	25	11,75	0,175	0,025	2,375	6,75	0,1
		B052	Habichuela, cruda	27,00	25	10,75	0,525	0	1,8	10	0,25
		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	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60,00	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48
		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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PAPA CON GUISO	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	110,00	100	97	2	0,2	20,9	8	0,8
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		D012	Aceite de soya	7,00	7	63	0	7	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO , TOMATE , PEPINO	B101	Repollo morado, crudo	22,00	20	7,8	0,28	0,06	1,3	9	0,12
		B103	Tomate, crudo	22,00	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
		B077	Pepino Cohombro, crudo	22,00	20	2,8	0,1	0,02	0,46	3,6	0,06
JUGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	80,00	70	38,5	1,4	0,14	7,14	7	0,63
		K003	Azúcar blanco, granulado	8,00	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,00	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
TOTAL MENÚ						**764,16**	**29,43**	**26,04**	**99,66**	**247,41**	**4,62**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**31**	**34**	**31**	**29**	**16**	**49**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 6 A 9°

MENÚ 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)
ALIEMENTO PROTEICO	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,00	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
LEGUMINOSA	LENTEJAS GUISADO	T026	Lenteja común, cruda	25,00	25	96,75	5,775	0,225	15,25	12,75	1,8
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B006	Ahuyama, cruda	12,00	10	3	0,08	0,02	0,58	2	0,08
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,00	10	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04
		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	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60,00	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48
		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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	130,00	100	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
		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
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALA DA DE TOMAT, CEBOLLA Y CILANTRO	B103	Tomate, crudo	22,00	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
		B027	Cebolla cabezona, cruda	22,00	20	8	0,28	0,02	1,54	4,8	0,06
		B035	Cilantro, crudo	2,00	2	0,88	0,046	0,012	0,118	1,64	0,036
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	125,00	70	39,2	0,42	0,07	8,68	11,2	0,35
		K003	Azúcar blanco, granulado	8,00	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008
TOTAL MENÚ						**775,49**	**18,50**	**24,24**	**115,57**	**75,69**	**4,39**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**31**	**21**	**29**	**33**	**5**	**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 – 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	ALMUERZO
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)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE EN BISTECK	F099	Res, carne magra, cruda	70,00	70	97,3	15,26	3,99	0	4,2	1,89
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		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
LEGUMINOSA	FRIJOL	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	25,00	25	96,5	5,7	0,375	15,1	29,75	1,325
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B006	Ahuyama, cruda	12,00	10	3	0,08	0,02	0,58	2	0,08
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,00	10	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	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	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60,00	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48
		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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	60,00	50	66	0,55	0,1	15,15	1,5	0,25
		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
VERDURA FRIA O CALIENTE	RODAJAS DE TOMATE	B103	Tomate, crudo	52,00	50	11,5	0,45	0,05	2,05	4,5	0,25
JUGO	JUGO DE MANGO EN LECHE	C051	Mango común, crudo	90,00	70	55,3	0,42	0	11,97	10,5	0,35
		K003	Azúcar blanco, granulado	8,00	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,00	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
TOTAL MENÚ						**810,0**	**32,0**	**24,1**	**110,7**	**252,3**	**4,86**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**33**	**37**	**29**	**32**	**17**	**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 – 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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 6 A 9°

MENÚS 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)
CREMAS O SOPAS	SOPA DE VERDURAS	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	65,00	60	58,2	1,2	0,12	12,54	4,8	0,48
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	55,00	50	23,5	0,35	0,05	4,75	13,5	0,2
		B052	Habichuela, cruda	55,00	50	21,5	1,05	0	3,6	20	0,5
		B006	Ahuyama, cruda	55,00	50	15	0,4	0,1	2,9	10	0,4
		B009	Ajo, crudo	3,00	3	4,32	0,141	0,009	0,879	1,2	0,039
		B035	Cilantro, crudo	5,00	5	2,2	0,115	0,03	0,295	4,1	0,09
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	70,00	70	116,2	14,49	6,44	0,07	7,7	0,49
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B009	Ajo, crudo	3,00	3	4,32	0,141	0,009	0,879	1,2	0,039
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PAPA FRITA	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	60,00	50	48,5	1	0,1	10,45	4	0,4
		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	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60,00	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48
		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
JUGO	JUGO DE MORA EN LECHE	C061	Mora de castilla, cruda	77,00	70	51,8	0,7	0,07	10,22	29,4	1,19
		K003	Azúcar blanco, granulado	8,00	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,00	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
TOTAL MENÚ						**791,05**	**28,982**	**23,498**	**110,857**	**291,43**	**4,462**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**32%**	**33%**	**28%**	**32%**	**19%**	**47%**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 10 A 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)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	80,00	80,00	111,20	17,44	4,56	0,00	4,80	2,16
		B103	Tomate, crudo	6,00	5,00	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5,00	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		D012	Aceite de soya	3,00	3,00	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
LEGUMINOSA	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	35,00	35,00	135,45	8,09	0,32	21,35	17,85	2,52
		B103	Tomate, crudo	6,00	5,00	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5,00	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		B006	Ahuyama, cruda	14,00	12,00	3,60	0,10	0,02	0,70	2,40	0,10
		D012	Aceite de soya	2,00	2,00	18,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	14,00	12,00	5,64	0,08	0,01	1,14	3,24	0,05
CEREAL	ARROZ BLANCO	L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70,00	70,00	247,10	4,69	0,28	56,07	6,30	0,56
		D012	Aceite de soya	7,00	6,00	54,00	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	110,00	80,00	105,60	0,88	0,16	24,24	2,40	0,40
		D012	Aceite de soya	2,00	2,00	18,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA ,PEPINO Y TOMATE	L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
		B059	Lechuga común, cruda	23,00	13,00	2,34	0,10	0,01	0,34	2,73	0,12
		B077	Pepino Cohombro, crudo	14,00	13,00	1,82	0,07	0,01	0,30	2,34	0,04
		B103	Tomate, crudo	16,00	13,00	2,99	0,12	0,01	0,53	1,17	0,07
JUGO	JUGO DE MANGO EN LECHE	C051	Mango común, crudo	98,00	75,00	59,25	0,45	0,00	12,83	11,25	0,38
		K003	Azúcar blanco, granulado	9,00	9,00	35,73	0,00	0,00	8,94	0,00	0,01
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,00	20,00	99,80	5,26	5,32	7,68	188,00	0,10
TOTAL MENÚ						**933,8**	**37,5**	**23,7**	**135,3**	**246,4**	**6,58**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**32%**	**43%**	**29%**	**39%**	**16%**	**69%**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 10 A 11°

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)
CREMAS O SOPAS	SOPA DE VERDURAS	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	65,0	60,0	58,20	1,20	0,12	12,54	4,80	0,48
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	55,0	50,0	23,50	0,35	0,05	4,75	13,50	0,20
		B052	Habichuela, cruda	55,0	50,0	21,50	1,05	0,00	3,60	20,00	0,50
		B006	Ahuyama, cruda	55,0	50,0	15,00	0,40	0,10	2,90	10,00	0,40
		B009	Ajo, crudo	3,0	3,0	4,32	0,14	0,01	0,88	1,20	0,04
		B035	Cilantro, crudo	5,0	5,0	2,20	0,12	0,03	0,30	4,10	0,09
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	80,0	80,0	132,80	16,56	7,36	0,08	8,80	0,56
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		B009	Ajo, crudo	3,0	3,0	4,32	0,14	0,01	0,88	1,20	0,04
		D012	Aceite de soya	8,0	8,0	72,00	0,00	8,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70,0	70,0	247,10	4,69	0,28	56,07	6,30	0,56
		D012	Aceite de soya	7,0	7,0	63,00	0,00	7,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
JUGO	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	100,0	75,0	53,25	0,68	0,23	10,05	9,75	0,23
		K003	Azúcar blanco, granulado	9,0	9,0	35,73	0,00	0,00	8,94	0,00	0,01
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,0	20,0	99,80	5,26	5,32	7,68	188,00	0,10
TOTAL MENÚ						**835,87**	**30,697**	**28,513**	**109,25**	**269,66**	**3,2465**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**29%**	**35%**	**34%**	**31%**	**18%**	**34%**
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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 10 A 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)
ALIEMENTO PROTEICO	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,0	50,0	74,50	6,30	5,40	0,15	26,50	0,85
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00
LEGUMINOSA	FRIJOLES GUISADO	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	35,0	35,0	135,10	7,98	0,53	21,14	41,65	1,86
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		B006	Ahuyama, cruda	25,0	20,0	6,00	0,16	0,04	1,16	4,00	0,16
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25,0	20,0	9,40	0,14	0,02	1,90	5,40	0,08
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70,0	70,0	247,10	4,69	0,28	56,07	6,30	0,56
		D012	Aceite de soya	7,0	7,0	63,00	0,00	7,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	TAJADA DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	130,0	100,0	132,00	1,10	0,20	30,30	3,00	0,50
		D012	Aceite de soya	7,0	7,0	63,00	0,00	7,00	0,00	0,00	0,00
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO ,ZANAHORIA, TOMATE	L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
		B101	Repollo morado, crudo	27,0	25,0	9,75	0,35	0,08	1,63	11,25	0,15
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	27,0	25,0	11,75	0,18	0,03	2,38	6,75	0,10
		B103	Tomate, crudo	27,0	25,0	5,75	0,23	0,03	1,03	2,25	0,13
JUGO	JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	135,0	75,0	42,00	0,45	0,08	9,30	12,00	0,38
		K003	Azúcar blanco, granulado	9,0	9,0	35,73	0,00	0,00	8,94	0,00	0,01
TOTAL MENÚ						**904,38**	**21,80**	**27,69**	**135,16**	**122,88**	**4,85**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**31%**	**25%**	**33%**	**39%**	**8%**	**51%**
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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 10 A 11°

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)
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA A LA PLANCHA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	80,0	80,0	132,8	16,56	7,36	0,08	8,8	0,56
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45	0	5	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70,0	70,0	247,1	4,69	0,28	56,07	6,3	0,56
		D012	Aceite de soya	7,0	7,0	63	0	7	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PAPA CRIOLLA FRITA	B071	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	110,0	100,0	96	2,2	0,1	21,1	11	1
		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
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA ,PEPINO Y TOMATE	B059	Lechuga común, cruda	35,0	30,0	5,4	0,24	0,03	0,78	6,3	0,27
		B077	Pepino Cohombro, crudo	35,0	30,0	4,2	0,15	0,03	0,69	5,4	0,09
		B103	Tomate, crudo	35,0	30,0	6,9	0,27	0,03	1,23	2,7	0,15
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,0	20,0	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
		C082	Tomate de árbol rojo, crudo	87,0	75,0	41,25	1,5	0,15	7,65	7,5	0,675
		K003	Azúcar blanco, granulado	9,0	9,0	35,73	0	0	8,937	0	0,009
TOTAL MENÚ						**813,18**	**30,87**	**29,30**	**104,22**	**236,48**	**3,42**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**28,0**	**35,4**	**35,3**	**29,9**	**15,8**	**36,0**

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	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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 10 A 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)
CREMAS O SOPAS	SANCOCHO DE GUINEO	B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	32,0	30,0	29,10	0,60	0,06	6,27	2,40	0,24
		B006	Ahuyama, cruda	47,0	40,0	12,00	0,32	0,08	2,32	8,00	0,32
		B084	Plátano colí o guíneo, verde, crudo	100,0	60,0	76,80	0,78	0,06	18,18	2,40	0,42
		B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	50,0	40,0	63,60	0,36	0,12	14,96	6,40	0,12
		B035	Cilantro, crudo	3,0	3,0	1,32	0,07	0,02	0,18	2,46	0,05
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70,0	70,0	247,10	4,69	0,28	56,07	6,30	0,56
		D012	Aceite de soya	7,0	7,0	63,00	0,00	7,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE RES GUISADA CON HABICHUELA	F099	Res, carne magra, cruda	80,0	80,0	111,20	17,44	4,56	0,00	4,80	2,16
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		D012	Aceite de soya	8,0	8,0	72,00	0,00	8,00	0,00	0,00	0,00
		B052	Habichuela, cruda	35,0	30,0	12,90	0,63	0,00	2,16	12,00	0,30
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
JUGO	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	100,0	75,0	53,25	0,68	0,23	10,05	9,75	0,23
		K003	Azúcar blanco, granulado	9,0	9,0	35,73	0,00	0,00	8,94	0,00	0,01
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,0	20,0	99,80	5,26	5,32	7,68	188,00	0,10
TOTAL MENÚ						**839,85**	**30,02**	**25,59**	**118,80**	**234,12**	**3,99**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**29,0**	**34,4**	**30,8**	**34,1**	**15,6**	**42,0**

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	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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 10 A 11°

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)
CREMAS O SOPAS	SOPA DE PASTA	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	35,0	30,0	29,10	0,60	0,06	6,27	2,40	0,24
		B006	Ahuyama, cruda	17,0	15,0	4,50	0,12	0,03	0,87	3,00	0,12
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	50,0	50,0	185,50	6,50	0,75	37,35	12,50	1,95
		A053	Maíz tierno, crudo	12,0	10,0	15,20	0,34	0,12	3,05	0,50	0,08
		B009	Ajo, crudo	3,0	3,0	4,32	0,14	0,01	0,88	1,20	0,04
		B035	Cilantro, crudo	3,0	3,0	1,32	0,07	0,02	0,18	2,46	0,05
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	80,0	80,0	132,80	16,56	7,36	0,08	8,80	0,56
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		B009	Ajo, crudo	3,0	3,0	4,32	0,14	0,01	0,88	1,20	0,04
		D012	Aceite de soya	7,0	7,0	63,00	0,00	7,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70,0	70,0	247,10	4,69	0,28	56,07	6,30	0,56
		D012	Aceite de soya	7,0	7,0	63,00	0,00	7,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE CEBOLLA, TOMATE Y REPOLLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	35,0	30,0	12,00	0,42	0,03	2,31	7,20	0,09
		B101	Repollo morado, crudo	35,0	30,0	11,70	0,42	0,09	1,95	13,50	0,18
		B103	Tomate, crudo	35,0	30,0	6,90	0,27	0,03	1,23	2,70	0,15
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
JUGO	JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	130,0	75,0	42,00	0,45	0,08	9,30	12,00	0,38
		K003	Azúcar blanco, granulado	9,0	9,0	35,73	0,00	0,00	8,94	0,00	0,01
TOTAL MENÚ						**861,6**	**30,8**	**22,9**	**129,9**	**75,8**	**4,5**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**30**	**35,4**	**27,6**	**37,3**	**5,1**	**47,3**

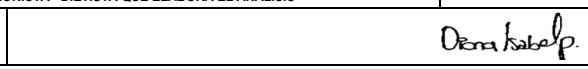
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**	
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 10 A 11°

MENÚ 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)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO ENCEBOLLADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	80,00	80	112	17,12	4,8	0,16	13,6	0,64
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	25,0	20,0	8	0,28	0,02	1,54	4,8	0,06
		D012	Aceite de soya	7,0	7,0	63	0	7	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
LEGUMINOSA	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	35,0	35,0	135,45	8,085	0,315	21,35	17,85	2,52
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B006	Ahuyama, cruda	23,0	20,0	6	0,16	0,04	1,16	4	0,16
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	23,0	20,0	9,4	0,14	0,02	1,9	5,4	0,08
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54	0	6	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REMOLACHA, CEBOLLETA Y TOMATE	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	25,0	20,0	10,6	0,28	0,02	2,06	3,2	0,16
		B027	Cebolla cabezona, cruda	21,0	20,0	8	0,28	0,02	1,54	4,8	0,06
		B103	Tomate, crudo	25,0	20,0	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1
CEREAL	ARROZ A LA ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60,0	60,0	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48
		D012	Aceite de soya	7,0	7,0	63	0	7	0	0	0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25,0	20,0	9,4	0,14	0,02	1,9	5,4	0,08
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PAPA COCINADA	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	110,0	100,0	74	1,9	0,1	15,3	14	0,3
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE MANGO EN AGUA	C051	Mango común, crudo	98,0	75,0	59,25	0,45	0	12,825	11,25	0,375
		K003	Azúcar blanco, granulado	9,0	9,0	35,73	0	0	8,937	0	0,009
TOTAL MENÚ						**868,5**	**33,2**	**25,6**	**118,3**	**94,1**	**5,1**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**30**	**38**	**31**	**34**	**6**	**54**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 10 A 11°

MENÚ 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)
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA SALTEADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	80,0	80,0	132,80	16,56	7,36	0,08	8,80	0,56
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54,00	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70,0	70,0	247,10	4,69	0,28	56,07	6,30	0,56
		D012	Aceite de soya	7,0	7,0	63,00	0,00	7,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PAPA GUISADA	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	110,0	100,0	74,00	1,90	0,10	15,30	14,00	0,30
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	15,0	0,00	0,00	0,00	0,00	3,60	0,05
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA ROJA COCIDA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	35,0	30,0	15,90	0,42	0,03	3,09	4,80	0,24
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	37,0	30,0	14,10	0,21	0,03	2,85	8,10	0,12
		B035	Cilantro, crudo	2,0	2,0	0,88	0,05	0,01	0,12	1,64	0,04
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
JUGO	JUGO DE MORA EN LECHE	C061	Mora de castilla, cruda	80,0	75,0	55,50	0,75	0,08	10,95	31,50	1,28
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,0	20,0	99,80	5,26	5,32	7,68	188,00	0,10
		K003	Azúcar blanco, granulado	9,0	9,0	35,73	0,00	0,00	8,94	0,00	0,01
TOTAL MENÚ						**831,96**	**29,95**	**30,22**	**105,67**	**268,75**	**3,29**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**29**	**34**	**36**	**30**	**18**	**35**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 10 A 11°

MENÚ 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)
LEGUMINOSA	FRIJOLES GUISADO	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	35,00	35,00	135,1	7,98	0,525	21,14	41,65	1,855
		B103	Tomate, crudo	6,00	5,00	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5,00	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B006	Ahuyama, cruda	12,00	10,00	3	0,08	0,02	0,58	2	0,08
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,00	10,00	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04
		D012	Aceite de soya	4,00	4,00	36	0	4	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,50	0	0	0	0	0,12	0,0015
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,00	50,00	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
		D012	Aceite de soya	3,00	3,00	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,50	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60,00	60,00	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48
		D012	Aceite de soya	7,00	7,00	63	0	7	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,50	0	0	0	0	0,12	0,0015
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	MADURO COCINADO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	130,00	100,00	132	1,1	0,2	30,3	3	0,5
JUGO	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,00	20,00	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
		C031	Guayaba, madura, cruda	100,00	75,00	53,25	0,675	0,225	10,05	9,75	0,225
		K003	Azúcar blanco, granulado	9,00	9,00	35,73	0	0	8,937	0	0,009
TOTAL MENÚ						**879,0**	**25,6**	**26,0**	**128,4**	**281,0**	**4,2**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**30**	**29**	**31**	**37**	**19**	**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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 10 A 11°

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)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	80,00	80,00	111,20	17,44	4,56	0,00	4,80	2,16
		B103	Tomate, crudo	6,00	5,00	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5,00	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		D012	Aceite de soya	6,00	6,00	54,00	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70,00	70,00	247,10	4,69	0,28	56,07	6,30	0,56
		D012	Aceite de soya	7,00	7,00	63,00	0,00	7,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	110,00	80,00	105,60	0,88	0,16	24,24	2,40	0,40
		D012	Aceite de soya	6,00	6,00	54,00	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
VERDURA FRÍA O CALIENTE	GUISO DE ZANAHORIA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	70,00	60,00	28,20	0,42	0,06	5,70	16,20	0,24
		B103	Tomate, crudo	6,00	5,00	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5,00	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
JUGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	125,00	75,00	41,25	1,50	0,15	7,65	7,50	0,68
		K003	Azúcar blanco, granulado	9,00	9,00	35,73	0,00	0,00	8,94	0,00	0,01
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,00	20,00	99,80	5,26	5,32	7,68	188,00	0,10
TOTAL MENÚ						**846,2**	**30,4**	**29,6**	**111,5**	**229,0**	**4,23**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**29**	**35**	**36**	**32**	**15**	**45**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 10 A 11°

MENU 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)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE RES A LA PLANACHA	F099	Res, carne magra, cruda	80,00	80,00	111,20	17,44	4,56	0,00	4,80	2,16
		D012	Aceite de soya	7,00	7,00	63,00	0,00	7,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
CEREAL	ARROZ AMARILLO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70,00	70,00	247,10	4,69	0,28	56,07	6,30	0,56
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	17,00	15,00	7,05	0,11	0,02	1,43	4,05	0,06
		D012	Aceite de soya	7,00	7,00	63,00	0,00	7,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	130,00	100,00	132,00	1,10	0,20	30,30	3,00	0,50
		D012	Aceite de soya	5,00	5,00	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA , TOMATE , PEPINO	B059	Lechuga común, cruda	22,00	20,00	3,60	0,16	0,02	0,52	4,20	0,18
		B103	Tomate, crudo	22,00	20,00	4,60	0,18	0,02	0,82	1,80	0,10
		B077	Pepino Cohombro, crudo	22,00	20,00	2,80	0,10	0,02	0,46	3,60	0,06
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
JUGO	JUGO DE MORA EN LECHE	C061	Mora de castilla, cruda	80,00	75,00	55,50	0,75	0,08	10,95	31,50	1,28
		K003	Azúcar blanco, granulado	9,00	9,00	35,73	0,00	0,00	8,94	0,00	0,01
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,00	20,00	99,80	5,26	5,32	7,68	188,00	0,10
TOTAL MENÚ						**870,4**	**29,8**	**29,5**	**117,2**	**247,6**	**5,01**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**30**	**34**	**36**	**34**	**17**	**53**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 10 A 11°

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)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,00	50,00	74,50	6,30	5,40	0,15	26,50	0,85
		D012	Aceite de soya	2,00	2,00	18,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
LEGUMINOSA	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	35,00	35,00	135,45	8,09	0,32	21,35	17,85	2,52
		B103	Tomate, crudo	7,00	5,00	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7,00	5,00	1,85	0,06	0,01	0,34	2,85	0,03
		B006	Ahuyama, cruda	12,00	10,00	3,00	0,08	0,02	0,58	2,00	0,08
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,00	10,00	4,70	0,07	0,01	0,95	2,70	0,04
		D012	Aceite de soya	4,00	4,00	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PAPA COCINADA	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	110,00	100,00	97,00	2,00	0,20	20,90	8,00	0,80
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70,00	70,00	247,10	4,69	0,28	56,07	6,30	0,56
		D012	Aceite de soya	7,00	7,00	63,00	0,00	7,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
VERDURA FRÍA O CALIENTE	GUISO DE ZANAHORIA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35,00	30,00	14,10	0,21	0,03	2,85	8,10	0,12
		B103	Tomate, crudo	12,00	10,00	2,30	0,09	0,01	0,41	0,90	0,05
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	15,00	10,00	3,70	0,12	0,01	0,68	5,70	0,05
		D012	Aceite de soya	2,00	2,00	18,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
JUGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	87,00	75,00	41,25	1,50	0,15	7,65	7,50	0,68
		K003	Azúcar blanco, granulado	9,00	9,00	35,73	0,00	0,00	8,94	0,00	0,01
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,00	20,00	99,80	5,26	5,32	7,68	188,00	0,10
TOTAL MENÚ						**896,6**	**28,5**	**26,8**	**128,8**	**277,5**	**5,91**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**30,9**	**32,7**	**32,2**	**37**	**18,5**	**62,2**

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 / 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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 10 A 11°

MENU 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)
CREMAS O SOPAS	SANCOCHO DE GUINEO	B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5,00	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	32,00	30,00	29,10	0,60	0,06	6,27	2,40	0,24
		B006	Ahuyama, cruda	47,00	40,00	12,00	0,32	0,08	2,32	8,00	0,32
		B084	Plátano colí o guíneo, verde, crudo	100,00	60,00	76,80	0,78	0,06	18,18	2,40	0,42
		B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	50,00	40,00	63,60	0,36	0,12	14,96	6,40	0,12
		B035	Cilantro, crudo	3,00	3,00	1,32	0,07	0,02	0,18	2,46	0,05
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	80,00	80,00	132,80	16,56	7,36	0,08	8,80	0,56
		B103	Tomate, crudo	6,00	5,00	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5,00	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		B009	Ajo, crudo	4,00	4,00	5,76	0,19	0,01	1,17	1,60	0,05
		D012	Aceite de soya	7,00	7,00	63,00	0,00	7,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70,00	70,00	247,10	4,69	0,28	56,07	6,30	0,56
		D012	Aceite de soya	7,00	7,00	63,00	0,00	7,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO , TOMATE , PEPINO	B099	Repollo blanco, crudo	17,00	15,00	6,00	0,27	0,05	0,96	6,60	0,08
		B103	Tomate, crudo	17,00	15,00	3,45	0,14	0,02	0,62	1,35	0,08
		B077	Pepino Cohombro, crudo	17,00	15,00	2,10	0,08	0,02	0,35	2,70	0,05
JUGO	JUGO DE LULO EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,00	20,00	99,80	5,26	5,32	7,68	188,00	0,10
		C045	Lulo, crudo	125,00	75,00	36,00	0,68	0,08	6,68	7,50	0,45
		K003	Azúcar blanco, granulado	9,00	9,00	35,73	0,00	0,00	8,94	0,00	0,01
TOTAL MENÚ						**882,7**	**30,2**	**27,5**	**125,4**	**247,7**	**3,14**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**30**	**35**	**33**	**36**	**17**	**33**
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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 10 A 11°

MENÚS 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)
LEGUMINOSA	FRIJOLES GUISADO	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	35,00	35,00	135,10	7,98	0,53	21,14	41,65	1,86
		B103	Tomate, crudo	6,00	5,00	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5,00	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		B006	Ahuyama, cruda	12,00	10,00	3,00	0,08	0,02	0,58	2,00	0,08
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,00	10,00	4,70	0,07	0,01	0,95	2,70	0,04
		D012	Aceite de soya	2,00	2,00	18,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	80,00	80,00	112,00	17,12	4,80	0,16	13,60	0,64
		D012	Aceite de soya	3,00	3,00	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70,00	70,00	247,10	4,69	0,28	56,07	6,30	0,56
		D012	Aceite de soya	7,00	7,00	63,00	0,00	7,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PLATANO MADURO COCIDO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	60,00	45,00	59,40	0,50	0,09	13,64	1,35	0,23
VERDURA FRÍA O CALIENTE	HABICHUELA GUISADA	B052	Habichuela, cruda	22,00	20,00	8,60	0,42	0,00	1,44	8,00	0,20
		B103	Tomate, crudo	6,00	5,00	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5,00	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		D012	Aceite de soya	4,00	4,00	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
JUGO	JUGO DE MANGO EN LECHE	C051	Mango común, crudo	98,00	75,00	59,25	0,45	0,00	12,83	11,25	0,38
		K003	Azúcar blanco, granulado	9,00	9,00	35,73	0,00	0,00	8,94	0,00	0,01
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,00	20,00	99,80	5,26	5,32	7,68	188,00	0,10
TOTAL MENÚ						**914,98**	**36,795**	**27,065**	**124,597**	**278,63**	**4,17**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**31,55%**	**42%**	**33%**	**36%**	**19%**	**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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 10 A 11°

MENÚ 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)
ALIMENTO PROTEICO	SUDADO DE PECHUGA DE POLLO CON PAPA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	80,00	80,00	132,80	16,56	7,36	0,08	8,80	0,56
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5,00	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		B103	Tomate, crudo	6,00	5,00	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	25,00	20,00	19,40	0,40	0,04	4,18	1,60	0,16
		D012	Aceite de soya	4,00	4,00	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PATACONES	B092	Plátano hartón, verde, crudo	138,00	100,00	166,00	1,20	0,20	39,30	8,00	0,40
		D012	Aceite de soya	4,00	4,00	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70,00	70,00	247,10	4,69	0,28	56,07	6,30	0,56
		D012	Aceite de soya	7,00	7,00	63,00	0,00	7,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO , TOMATE , PEPINO	B099	Repollo blanco, crudo	22,00	20,00	8,00	0,36	0,06	1,28	8,80	0,10
		B103	Tomate, crudo	22,00	20,00	4,60	0,18	0,02	0,82	1,80	0,10
		B077	Pepino Cohombro, crudo	22,00	20,00	2,80	0,10	0,02	0,46	3,60	0,06
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
JUGO	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda	100,00	75,00	53,25	0,68	0,23	10,05	9,75	0,23
		K003	Azúcar blanco, granulado	8,00	8,00	31,76	0,00	0,00	7,94	0,00	0,01
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,00	20,00	99,80	5,26	5,32	7,68	188,00	0,10
TOTAL MENÚ						**903,66**	**29,54**	**28,54**	**128,45**	**238,78**	**2,32**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**31**	**34**	**34**	**37**	**16**	**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 — 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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 10 A 11°

MENÚ 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)
CREMAS O SOPAS	SANCOCHO DE GUINEO	B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5,00	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	32,00	30,00	29,10	0,60	0,06	6,27	2,40	0,24
		B006	Ahuyama, cruda	47,00	40,00	12,00	0,32	0,08	2,32	8,00	0,32
		B084	Plátano colí o guíneo, verde, crudo	100,00	60,00	76,80	0,78	0,06	18,18	2,40	0,42
		B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	50,00	40,00	63,60	0,36	0,12	14,96	6,40	0,12
		B035	Cilantro, crudo	3,00	3,00	1,32	0,07	0,02	0,18	2,46	0,05
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	80,00	80,00	132,80	16,56	7,36	0,08	8,80	0,56
		B103	Tomate, crudo	6,00	5,00	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5,00	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		B009	Ajo, crudo	3,00	3,00	4,32	0,14	0,01	0,88	1,20	0,04
		D012	Aceite de soya	7,00	7,00	63,00	0,00	7,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70,00	70,00	247,10	4,69	0,28	56,07	6,30	0,56
		D012	Aceite de soya	7,00	7,00	63,00	0,00	7,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO , TOMATE , PEPINO	B099	Repollo blanco, crudo	22,00	20,00	8,00	0,36	0,06	1,28	8,80	0,10
		B103	Tomate, crudo	22,00	20,00	4,60	0,18	0,02	0,82	1,80	0,10
		B077	Pepino Cohombro, crudo	22,00	20,00	2,80	0,10	0,02	0,46	3,60	0,06
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
JUGO	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	100,00	75,00	53,25	0,68	0,23	10,05	9,75	0,23
		K003	Azúcar blanco, granulado	9,00	9,00	35,73	0,00	0,00	8,94	0,00	0,01
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,00	20,00	99,80	5,26	5,32	7,68	188,00	0,10
TOTAL MENÚ						**902,37**	**30,28**	**27,647**	**129,138**	**253,24**	**2,968**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**31%**	**35%**	**33%**	**37%**	**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 – 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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 10 A 11°

MENU 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)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE RES CON VERDURAS	F099	Res, carne magra, cruda	80,00	80,00	111,20	17,44	4,56	0,00	4,80	2,16
		B103	Tomate, crudo	6,00	5,00	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5,00	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	29,00	25,00	11,75	0,18	0,03	2,38	6,75	0,10
		B052	Habichuela, cruda	27,00	25,00	10,75	0,53	0,00	1,80	10,00	0,25
		D012	Aceite de soya	3,00	3,00	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70,00	70,00	247,10	4,69	0,28	56,07	6,30	0,56
		D012	Aceite de soya	7,00	7,00	63,00	0,00	7,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PAPA CON GUISO	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	110,00	100,00	97,00	2,00	0,20	20,90	8,00	0,80
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5,00	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		B103	Tomate, crudo	6,00	5,00	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		D012	Aceite de soya	7,00	7,00	63,00	0,00	7,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO , TOMATE , PEPINO	B101	Repollo morado, crudo	22,00	20,00	7,80	0,28	0,06	1,30	9,00	0,12
		B103	Tomate, crudo	22,00	20,00	4,60	0,18	0,02	0,82	1,80	0,10
		B077	Pepino Cohombro, crudo	22,00	20,00	2,80	0,10	0,02	0,46	3,60	0,06
JUGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	87,00	75,00	41,25	1,50	0,15	7,65	7,50	0,68
		K003	Azúcar blanco, granulado	8,00	8,00	31,76	0,00	0,00	7,94	0,00	0,01
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,00	20,00	99,80	5,26	5,32	7,68	188,00	0,10
TOTAL MENÚ						**825,11**	**32,38**	**27,66**	**108,18**	**249,41**	**5,02**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**28**	**37**	**33**	**31**	**17**	**53**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 10 A 11°

MENÚ 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)
ALIEMENTO PROTEICO	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,00	50	74,50	6,30	5,40	0,15	26,50	0,85
		L015	Sal	0,50	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
LEGUMINOSA	LENTEJAS GUISADO	T026	Lenteja común, cruda	35,00	35	135,45	8,09	0,32	21,35	17,85	2,52
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		B006	Ahuyama, cruda	12,00	10	3,00	0,08	0,02	0,58	2,00	0,08
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,00	10	4,70	0,07	0,01	0,95	2,70	0,04
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,50	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70,00	70	247,10	4,69	0,28	56,07	6,30	0,56
		D012	Aceite de soya	7,00	7	63,00	0,00	7,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,50	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	130,00	100	132,00	1,10	0,20	30,30	3,00	0,50
		D012	Aceite de soya	6,00	6	54,00	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,50	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALA DA DE TOMAT, CEBOLLA Y CILANTRO	B103	Tomate, crudo	22,00	20	4,60	0,18	0,02	0,82	1,80	0,10
		B027	Cebolla cabezona, cruda	22,00	20	8,00	0,28	0,02	1,54	4,80	0,06
		B035	Cilantro, crudo	2,00	2	0,88	0,05	0,01	0,12	1,64	0,04
		L015	Sal	0,50	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
JUGO	JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	135,00	75	42,00	0,45	0,08	9,30	12,00	0,38
		K003	Azúcar blanco, granulado	9,00	9	35,73	0,00	0,00	8,94	0,00	0,01
TOTAL MENÚ						**874,26**	**21,51**	**26,37**	**131,30**	**82,49**	**5,22**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**30**	**25**	**32**	**38**	**5**	**55**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 10 A 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)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE EN BISTECK	F099	Res, carne magra, cruda	80,00	80	111,2	17,44	4,56	0	4,8	2,16
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		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
LEGUMINOSA	FRIJOL	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	35,00	35	135,1	7,98	0,525	21,14	41,65	1,855
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B006	Ahuyama, cruda	12,00	10	3	0,08	0,02	0,58	2	0,08
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,00	10	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	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	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70,00	70	247,1	4,69	0,28	56,07	6,3	0,56
		D012	Aceite de soya	7,00	7	63	0	7	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	60,00	50	66	0,55	0,1	15,15	1,5	0,25
		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
VERDURA FRIA O CALIENTE	RODAJAS DE TOMATE	B103	Tomate, crudo	52,00	50	11,5	0,45	0,05	2,05	4,5	0,25
JUGO	JUGO DE MANGO EN LECHE	C051	Mango común, crudo	98,00	75	59,25	0,45	0	12,825	11,25	0,375
		K003	Azúcar blanco, granulado	9,00	9	35,73	0	0	8,937	0	0,009
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,00	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
TOTAL MENÚ						**914,7**	**37,2**	**25,9**	**126,6**	**266,5**	**5,77**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**32**	**43**	**31**	**36**	**18**	**61**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 10 A 11°

MENÚS 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)
CREMAS O SOPAS	SOPA DE VERDURAS	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	65,00	60	58,2	1,2	0,12	12,54	4,8	0,48
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	55,00	50	23,5	0,35	0,05	4,75	13,5	0,2
		B052	Habichuela, cruda	55,00	50	21,5	1,05	0	3,6	20	0,5
		B006	Ahuyama, cruda	55,00	50	15	0,4	0,1	2,9	10	0,4
		B009	Ajo, crudo	3,00	3	4,32	0,141	0,009	0,879	1,2	0,039
		B035	Cilantro, crudo	5,00	5	2,2	0,115	0,03	0,295	4,1	0,09
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	80,00	80	132,8	16,56	7,36	0,08	8,8	0,56
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B009	Ajo, crudo	3,00	3	4,32	0,141	0,009	0,879	1,2	0,039
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PAPA FRITA	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	110,00	100	97	2	0,2	20,9	8	0,8
		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	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70,00	70	247,1	4,69	0,28	56,07	6,3	0,56
		D012	Aceite de soya	7,00	7	63	0	7	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE MORA EN LECHE	C061	Mora de castilla, cruda	80,00	75	55,5	0,75	0,075	10,95	31,5	1,275
		K003	Azúcar blanco, granulado	9,00	9	35,73	0	0	8,937	0	0,009
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	20,00	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1
TOTAL MENÚ						**908,12**	**32,772**	**25,563**	**131,05**	**299,53**	**5,098**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1500**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**31%**	**38%**	**31%**	**38%**	**20%**	**54%**

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	ALMUERZO
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)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	40,00	40	55,6	8,72	2,28	0	2,4	1,08
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
LEGUMINOSA	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	10,00	10	38,7	2,31	0,09	6,1	5,1	0,72
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B006	Ahuyama, cruda	14,00	12	3,6	0,096	0,024	0,696	2,4	0,096
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	14,00	12	5,64	0,084	0,012	1,14	3,24	0,048
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	12,00	10	13,2	0,11	0,02	3,03	0,3	0,05
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA ,PEPINO Y TOMATE	L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
		B059	Lechuga común, cruda	15,00	13	2,34	0,104	0,013	0,338	2,73	0,117
		B077	Pepino Cohombro, crudo	15,00	13	1,82	0,065	0,013	0,299	2,34	0,039
		B103	Tomate, crudo	15,00	13	2,99	0,117	0,013	0,533	1,17	0,065
JUGO	JUGO DE MANGO EN LECHE	C051	Mango común, crudo	65,00	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
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
TOTAL MENÚ						**402,4**	**17,6**	**12,1**	**52,9**	**156,0**	**2,86**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**31,0**	**38,6**	**27,9**	**29**	**2785,4**	**0,3**
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	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	ALMUERZO
NIVEL:	PREESCOLAR

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)
CREMAS O SOPAS	SOPA DE VERDURAS	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	22,00	20	19,4	0,4	0,04	4,18	1,6	0,16
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25,00	20	9,4	0,14	0,02	1,9	5,4	0,08
		B052	Habichuela, cruda	14,00	12	5,16	0,252	0	0,864	4,8	0,12
		B006	Ahuyama, cruda	14,00	12	3,6	0,096	0,024	0,696	2,4	0,096
		B009	Ajo, crudo	3,00	3	4,32	0,141	0,009	0,879	1,2	0,039
		B035	Cilantro, crudo	5,00	5	2,2	0,115	0,03	0,295	4,1	0,09
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	40,00	40	66,4	8,28	3,68	0,04	4,4	0,28
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B009	Ajo, crudo	3,00	3	4,32	0,141	0,009	0,879	1,2	0,039
		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	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
JUGO	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda	65,00	50	35,5	0,45	0,15	6,7	6,5	0,15
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,00	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
TOTAL MENÚ						**394,1**	**15,559**	**13,55**	**50,017**	**158,51**	**1,4075**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**30,32%**	**34%**	**31%**	**27%**	**2831%**	**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	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	ALMUERZO
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)
ALIEMENTO PROTEICO	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,00	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0
LEGUMINOSA	FRIJOLES GUISADO	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	10,00	10	38,6	2,28	0,15	6,04	11,9	0,53
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B006	Ahuyama, cruda	12,00	10	3	0,08	0,02	0,58	2	0,08
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,00	10	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	TAJADA DE PLATANO MADURO	L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
		B089	plátano hartón, maduro, crudo	12,00	10	13,2	0,11	0,02	3,03	0,3	0,05
		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
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO ,ZANAHORIA,	B101	Repollo morado, crudo	15,00	13	5,07	0,182	0,039	0,845	5,85	0,078
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15,00	13	6,11	0,091	0,013	1,235	3,51	0,052
		B103	Tomate, crudo	15,00	13	2,99	0,117	0,013	0,533	1,17	0,065
JUGO	JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	90,00	50	28	0,3	0,05	6,2	8	0,25
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,00	2	7,94	0	0	1,986	0	0,002
TOTAL MENÚ						**395,31**	**11,77**	**16,86**	**46,76**	**68,41**	**2,32**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**30,4**	**25,9**	**38,9**	**25,7**	**1221,6**	**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 / 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	ALMUERZO
NIVEL:	PREESCOLAR

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)
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA A LA PLANCHA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	40	40	66,4	8,28	3,68	0,04	4,4	0,28
		D012	Aceite de soya	3	3	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	1	1	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	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	1	1	0	0	0	0	0,12	0,0015
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PAPA CRIOLLA FRITA	B071	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	22	20	19,2	0,44	0,02	4,22	2,2	0,2
		D012	Aceite de soya	5	5	45	0	5	0	0	0
		L015	Sal	1	1	0	0	0	0	0,12	0,0015
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA ,PEPINO Y TOMATE	B059	Lechuga común, cruda	15	13	2,34	0,104	0,013	0,338	2,73	0,117
		B077	Pepino Cohombro, crudo	15	13	1,82	0,065	0,013	0,299	2,34	0,039
		B103	Tomate, crudo	15	13	2,99	0,117	0,013	0,533	1,17	0,065
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		C082	Tomate de árbol rojo, crudo	58	50	27,5	1	0,1	5,1	5	0,45
		K003	Azúcar blanco, granulado	3	3	11,91	0	0	2,979	0	0,003
TOTAL MENÚ						**392,93**	**15,44**	**17,42**	**42,53**	**143,22**	**1,47**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**30,2**	**33,9**	**40,2**	**23,4**	**2557,5**	**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**

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	ALMUERZO
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)
CREMAS O SOPAS	SANCOCHO DE GUINEO	B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	22,0	20,0	19,4	0,4	0,04	4,18	1,6	0,16
		B006	Ahuyama, cruda	14,0	12,0	3,6	0,096	0,024	0,696	2,4	0,096
		B084	Plátano colí o guíneo, verde, crudo	40,0	25,0	32	0,325	0,025	7,575	1	0,175
		B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	18,0	15,0	23,85	0,135	0,045	5,61	2,4	0,045
		B035	Cilantro, crudo	3,0	3,0	1,32	0,069	0,018	0,177	2,46	0,054
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30,0	30,0	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE RES GUISADA CON HABICHUELA	F099	Res, carne magra, cruda	40,0	40,0	55,6	8,72	2,28	0	2,4	1,08
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27	0	3	0	0	0
		B052	Habichuela, cruda	5,0	4,0	1,72	0,084	0	0,288	1,6	0,04
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	65,0	50,0	35,5	0,45	0,15	6,7	6,5	0,15
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,94	0	0	1,986	0	0,002
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,0	13,0	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
TOTAL MENÚ						**385,85**	**15,33**	**12,11**	**51,95**	**143,27**	**1,90**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**29,7**	**33,7**	**28,0**	**28,5**	**2558,4**	**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 · 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	ALMUERZO
NIVEL:	PREESCOLAR

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)
CREMAS O SOPAS	SOPA DE PASTA	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	22,00	20	19,4	0,4	0,04	4,18	1,6	0,16
		B006	Ahuyama, cruda	14,00	12	3,6	0,096	0,024	0,696	2,4	0,096
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	25,00	25	92,75	3,25	0,375	18,675	6,25	0,975
		A053	Maíz tierno, crudo	12,00	10	15,2	0,34	0,12	3,05	0,5	0,08
		B009	Ajo, crudo	5,00	3	4,32	0,141	0,009	0,879	1,2	0,039
		B035	Cilantro, crudo	5,00	3	1,32	0,069	0,018	0,177	2,46	0,054
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	40,00	40	66,4	8,28	3,68	0,04	4,4	0,28
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B009	Ajo, crudo	3,00	3	4,32	0,141	0,009	0,879	1,2	0,039
		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	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
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE CEBOLLA, TOMATE Y REPOLLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	15,00	13	5,2	0,182	0,013	1,001	3,12	0,039
		B101	Repollo morado, crudo	15,00	13	5,07	0,182	0,039	0,845	5,85	0,078
		B103	Tomate, crudo	15,00	13	2,99	0,117	0,013	0,533	1,17	0,065
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	90,00	50,0	28	0,3	0,05	6,2	8	0,25
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,00	2	7,94	0	0	1,986	0	0,002
TOTAL MENÚ						**401,6**	**15,6**	**8,5**	**63,8**	**42,9**	**2,4**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**30,9**	**34,3**	**19,7**	**35,0**	**765,4**	**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 · 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	ALMUERZO
NIVEL:	PREESCOLAR

MENÚ 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)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO ENCEBOLLADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	40,00	40	56	8,56	2,4	0,08	6,8	0,32
		B103	Tomate, crudo	7,0	5,0	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	12,0	10,0	4	0,14	0,01	0,77	2,4	0,03
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45	0	5	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
LEGUMINOSA	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	10,0	10,0	38,7	2,31	0,09	6,1	5,1	0,72
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B006	Ahuyama, cruda	12,0	10,0	3	0,08	0,02	0,58	2	0,08
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,0	10,0	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REMOLACHA , CEBOLLETA Y TOMATE	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	15,0	13,0	6,89	0,182	0,013	1,339	2,08	0,104
		B027	Cebolla cabezona, cruda	15,0	13,0	5,2	0,182	0,013	1,001	3,12	0,039
		B103	Tomate, crudo	4,0	5,0	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	ARROZ A LA ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30,0	30,0	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18	0	2	0	0	0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25,0	20,0	9,4	0,14	0,02	1,9	5,4	0,08
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PAPA COCINADA	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	27,0	25,0	18,5	0,475	0,025	3,825	3,5	0,075
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE MANGO EN AGUA	C051	Mango común, crudo	65,0	50,0	39,5	0,3	0	8,55	7,5	0,25
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,94	0	0	1,986	0	0,002
TOTAL MENÚ						**395,2**	**14,7**	**12,7**	**52,1**	**46,5**	**2,1**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**30,4**	**32,2**	**29,4**	**28,6**	**829,5**	**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 / 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	ALMUERZO
NIVEL:	PREESCOLAR

MENÚ 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)
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA A LA PLANCHA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	40,00	40	66,4	8,28	3,68	0,04	4,4	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
CEREAL	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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PAPA GUISADA	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	27,00	25	18,5	0,475	0,025	3,825	3,5	0,075
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		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
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA ROJA COCIDA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	15,00	13	6,89	0,182	0,013	1,339	2,08	0,104
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15,00	13	6,11	0,091	0,013	1,235	3,51	0,052
		B035	Cilantro, crudo	2,00	2	0,88	0,046	0,012	0,118	1,64	0,036
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE MORA EN LECHE	C061	Mora de castilla, cruda	44,00	40	29,6	0,4	0,04	5,84	16,8	0,68
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,00	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004
TOTAL MENÚ						**408,18**	**15,02**	**17,37**	**45,98**	**158,96**	**1,58**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**31,4**	**33,0**	**40,1**	**25,3**	**2838,6**	**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**

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	ALMUERZO
NIVEL:	PREESCOLAR

MENÚ No 9

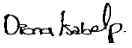
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LEGUMINOSA	FRIJOLES GUISADO	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	10,00	10	38,6	2,28	0,15	6,04	11,9	0,53
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B006	Ahuyama, cruda	12,00	10	3	0,08	0,02	0,58	2	0,08
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,00	10	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO EN TORTILLA	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	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	MADURO COCINADO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	12,00	10	13,2	0,11	0,02	3,03	0,3	0,05
JUGO	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		C031	Guayaba, madura, cruda	65,00	50	35,5	0,45	0,15	6,7	6,5	0,15
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,00	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004
TOTAL MENÚ						**404,3**	**14,8**	**14,3**	**51,0**	**176,8**	**2,1**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**31,1**	**32,6**	**33,1**	**28**	**3157,3**	**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 – 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	ALMUERZO
NIVEL:	PREESCOLAR

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)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE RES EN BISTECK	F099	Res, carne magra, cruda	40,0	40,0	55,6	8,72	2,28	0	2,4	1,08
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30,0	30,0	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	33,0	30,0	39,6	0,33	0,06	9,09	0,9	0,15
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45	0	5	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
VERDURA FRÍA O CALIENTE	GUISO DE ZANAHORIA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	22,0	20,0	9,4	0,14	0,02	1,9	5,4	0,08
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	58,0	50,0	27,5	1	0,1	5,1	5	0,45
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,0	4,0	15,88	0	0	3,972	0	0,004
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,0	13,0	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
TOTAL MENÚ						**406,1**	**15,8**	**15,1**	**50,3**	**142,4**	**2,16**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**31,2**	**34,8**	**34,8**	**27,6**	**2542,5**	**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	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	ALMUERZO
NIVEL:	PREESCOLAR

MENU 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)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE RES A LA PLANACHA	F099	Res, carne magra, cruda	40,00	40	55,6	8,72	2,28	0	2,4	1,08
		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	ARROZ AMARILLO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30,00	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,00	10	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	32,00	30	39,6	0,33	0,06	9,09	0,9	0,15
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA , TOMATE , PEPINO	B059	Lechuga común, cruda	15,00	13	2,34	0,104	0,013	0,338	2,73	0,117
		B103	Tomate, crudo	15,00	13	2,99	0,117	0,013	0,533	1,17	0,065
		B077	Pepino Cohombro, crudo	15,00	13	1,82	0,065	0,013	0,299	2,34	0,039
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE MORA EN LECHE	C061	Mora de castilla, cruda	44,00	40	29,6	0,4	0,04	5,84	16,8	0,68
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,00	2	7,94	0	0	1,986	0	0,002
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
TOTAL MENÚ						**396,4**	**15,2**	**15,0**	**48,1**	**154,3**	**2,48**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**30,5**	**33,5**	**34,7**	**26**	**2755,4**	**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 / 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	ALMUERZO
NIVEL:	PREESCOLAR

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)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO EN TORTILLA	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	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
LEGUMINOSA	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	10,00	10	38,7	2,31	0,09	6,1	5,1	0,72
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6,00	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025
		B006	Ahuyama, cruda	12,00	10	3	0,08	0,02	0,58	2	0,08
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,00	10	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PAPA COCINADA	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12,00	10	9,7	0,2	0,02	2,09	0,8	0,08
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	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
VERDURA FRÍA O CALIENTE	GUISO DE ZANAHORIA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	17,00	15	7,05	0,105	0,015	1,425	4,05	0,06
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6,00	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	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
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
TOTAL MENÚ						**403,9**	**15,7**	**15,3**	**48,5**	**178,3**	**2,69**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**31,1**	**34,5**	**35,2**	**27**	**3183,0**	**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 / 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	ALMUERZO
NIVEL:	PREESCOLAR

MENU 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)
CREMAS O SOPAS	SANCOCHO DE GUINEO	B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	22,00	20	19,4	0,4	0,04	4,18	1,6	0,16
		B006	Ahuyama, cruda	14,00	12	3,6	0,096	0,024	0,696	2,4	0,096
		B084	Plátano colí o guíneo, verde, crudo	40,00	25	32	0,325	0,025	7,575	1	0,175
		B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	18,00	15	23,85	0,135	0,045	5,61	2,4	0,045
		B035	Cilantro, crudo	3,00	3	1,32	0,069	0,018	0,177	2,46	0,054
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	40,00	40	66,4	8,28	3,68	0,04	4,4	0,28
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B009	Ajo, crudo	2,00	2	2,88	0,094	0,006	0,586	0,8	0,026
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	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
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO , TOMATE , PEPINO	B099	Repollo blanco, crudo	15,00	13	5,2	0,234	0,039	0,832	5,72	0,065
		B103	Tomate, crudo	15,00	13	2,99	0,117	0,013	0,533	1,17	0,065
		B077	Pepino Cohombro, crudo	15,00	13	1,82	0,065	0,013	0,299	2,34	0,039
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE LULO EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		C045	Lulo, crudo	83,00	50	24	0,45	0,05	4,45	5	0,3
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,00	2	7,94	0	0	1,986	0	0,002
TOTAL MENÚ						**394,3**	**15,9**	**10,5**	**57,0**	**157,5**	**1,67**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**30,3**	**34,9**	**24,4**	**31**	**2812,9**	**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**

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	ALMUERZO
NIVEL:	PREESCOLAR

MENÚS 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)
LEGUMINOSA	FRIJOLES GUISADO	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	10,00	10	38,6	2,28	0,15	6,04	11,9	0,53
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B006	Ahuyama, cruda	12,00	10	3	0,08	0,02	0,58	2	0,08
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,00	10	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	40,00	40	56	8,56	2,4	0,08	6,8	0,32
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PLATANO MADURO COCIDO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	22,00	20	26,4	0,22	0,04	6,06	0,6	0,1
VERDURA FRÍA O CALIENTE	HABICHUELA GUISADA	B052	Habichuela, cruda	14,00	12	5,16	0,252	0	0,864	4,8	0,12
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE MANGO EN LECHE	C051	Mango común, crudo	65,00	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
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
TOTAL MENÚ						**403,37**	**17,421**	**11,218**	**55,312**	**164,98**	**1,833**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**31,03%**	**38%**	**26%**	**30%**	**2946%**	**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	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	ALMUERZO
NIVEL:	PREESCOLAR

MENÚ 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)
ALIMENTO PROTEICO	SUDADO DE PECHUGA DE POLLO CON PAPA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	40,00	40	66,4	8,28	3,68	0,04	4,4	0,28
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	7,00	5	4,85	0,1	0,01	1,045	0,4	0,04
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PATACONES	B092	Plátano hartón, verde, crudo	32,00	30	49,8	0,36	0,06	11,79	2,4	0,12
		D012	Aceite de soya	2,00	2,00	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	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	2,00	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO , TOMATE , PEPINO	B099	Repollo blanco, crudo	17,00	15	6	0,27	0,045	0,96	6,6	0,075
		B103	Tomate, crudo	17,00	15	3,45	0,135	0,015	0,615	1,35	0,075
		B077	Pepino Cohombro, crudo	17,00	15	2,1	0,075	0,015	0,345	2,7	0,045
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda	65,00	50	35,5	0,45	0,15	6,7	6,5	0,15
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,00	2,00	7,94	0	0	1,986	0	0,002
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
TOTAL MENÚ						**394,96**	**15,21**	**12,56**	**53,09**	**151,38**	**1,14**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**30,4**	**33,4**	**29,0**	**29,2**	**2703,2**	**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**

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	ALMUERZO
NIVEL:	PREESCOLAR

MENÚ 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)
CREMAS O SOPAS	SANCOCHO DE GUINEO	B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	22,00	20	19,4	0,4	0,04	4,18	1,6	0,16
		B006	Ahuyama, cruda	14,00	12	3,6	0,096	0,024	0,696	2,4	0,096
		B084	Plátano colí o guíneo, verde, crudo	27,00	25	32	0,325	0,025	7,575	1	0,175
		B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	12,00	10	15,9	0,09	0,03	3,74	1,6	0,03
		B035	Cilantro, crudo	3,00	3	1,32	0,069	0,018	0,177	2,46	0,054
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	40,00	40	66,4	8,28	3,68	0,04	4,4	0,28
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B009	Ajo, crudo	3,00	3	4,32	0,141	0,009	0,879	1,2	0,039
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	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
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO , TOMATE , PEPINO	B099	Repollo blanco, crudo	17,00	15	6	0,27	0,045	0,96	6,6	0,075
		B103	Tomate, crudo	17,00	15	3,45	0,135	0,015	0,615	1,35	0,075
		B077	Pepino Cohombro, crudo	17,00	15	2,1	0,075	0,015	0,345	2,7	0,045
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda	65,00	50	35,5	0,45	0,15	6,7	6,5	0,15
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,00	2	7,94	0	0	1,986	0	0,002
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
TOTAL MENÚ						**400,85**	**15,945**	**10,644**	**57,89**	**160,04**	**1,547**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
RECOMENDACIÓN						**30,83%**	**35%**	**25%**	**32%**	**2858%**	**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	ALMUERZO
NIVEL:	PREESCOLAR

MENU 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)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE RES CON VERDURAS	F099	Res, carne magra, cruda	40,00	40	55,6	8,72	2,28	0	2,4	1,08
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,00	10	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04
		B052	Habichuela, cruda	12,00	10	4,3	0,21	0	0,72	4	0,1
		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	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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PAPA CON GUISO	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	37,00	35	33,95	0,7	0,07	7,315	2,8	0,28
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		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
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO , TOMATE , PEPINO	B101	Repollo morado, crudo	15,00	13	5,07	0,182	0,039	0,845	5,85	0,078
		B103	Tomate, crudo	15,00	13	2,99	0,117	0,013	0,533	1,17	0,065
		B077	Pepino Cohombro, crudo	15,00	13	1,82	0,065	0,013	0,299	2,34	0,039
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	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
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
TOTAL MENÚ						**392,94**	**16,72**	**14,12**	**47,95**	**154,94**	**2,53**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**30,2**	**36,8**	**32,6**	**26,3**	**2766,8**	**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 · 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	ALMUERZO
NIVEL:	PREESCOLAR

MENÚ 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)
ALIEMENTO PROTEICO	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,00	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
LEGUMINOSA	LENTEJAS GUISADO	T026	Lenteja común, cruda	10,00	10	38,7	2,31	0,09	6,1	5,1	0,72
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B006	Ahuyama, cruda	12,00	10	3	0,08	0,02	0,58	2	0,08
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,00	10	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	42,00	40	52,8	0,44	0,08	12,12	1,2	0,2
		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
VERDURA FRIA O CALIENTE	RODAJAS DE TOMATE	B103	Tomate, crudo	17,00	15	3,45	0,135	0,015	0,615	1,35	0,075
		B027	Cebolla cabezona, cruda	17,00	15	6	0,21	0,015	1,155	3,6	0,045
		B035	Cilantro, crudo	2,00	2	0,88	0,046	0,012	0,118	1,64	0,036
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	90,00	50	28	0,3	0,05	6,2	8	0,25
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,00	2	7,94	0	0	1,986	0	0,002
TOTAL MENÚ						**404,17**	**12,13**	**13,83**	**55,18**	**58,69**	**2,63**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**31,1**	**26,7**	**31,9**	**30,3**	**1048,0**	**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 · 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	ALMUERZO
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)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE EN BISTECK	F099	Res, carne magra, cruda	40,00	40	55,6	8,72	2,28	0	2,4	1,08
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
LEGUMINOSA	FRIJOL	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	10,00	10	38,6	2,28	0,15	6,04	11,9	0,53
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B006	Ahuyama, cruda	12,00	10	3	0,08	0,02	0,58	2	0,08
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,00	10	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	22,00	20	26,4	0,22	0,04	6,06	0,6	0,1
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
VERDURA FRIA O CALIENTE	RODAJAS DE TOMATE	B103	Tomate, crudo	28,00	25	5,75	0,225	0,025	1,025	2,25	0,125
JUGO	JUGO DE MANGO EN LECHE	C051	Mango común, crudo	65,00	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
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
TOTAL MENÚ						**403,6**	**17,6**	**11,1**	**55,4**	**158,0**	**2,60**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**31,0**	**38,6**	**25,7**	**30**	**2822,0**	**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 / 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	ALMUERZO
NIVEL:	PREESCOLAR

MENÚS 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)
CREMAS O SOPAS	SOPA DE VERDURAS	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	22,00	20	19,4	0,4	0,04	4,18	1,6	0,16
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25,00	20	9,4	0,14	0,02	1,9	5,4	0,08
		B052	Habichuela, cruda	14,00	12	5,16	0,252	0	0,864	4,8	0,12
		B006	Ahuyama, cruda	14,00	12	3,6	0,096	0,024	0,696	2,4	0,096
		B009	Ajo, crudo	3,00	3	4,32	0,141	0,009	0,879	1,2	0,039
		B035	Cilantro, crudo	5,00	5	2,2	0,115	0,03	0,295	4,1	0,09
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	40,00	40	66,4	8,28	3,68	0,04	4,4	0,28
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B009	Ajo, crudo	3,00	3	4,32	0,141	0,009	0,879	1,2	0,039
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PAPA FRITA	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	32,00	30	29,1	0,6	0,06	6,27	2,4	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
CEREAL	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
JUGO	JUGO DE MORA EN LECHE	C061	Mora de castilla, cruda	44,00	40	29,6	0,4	0,04	5,84	16,8	0,68
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,00	2	7,94	0	0	1,986	0	0,002
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
TOTAL MENÚ						**391,36**	**16,109**	**11,5**	**53,441**	**171,33**	**2,177**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**30,10%**	**35%**	**27%**	**29%**	**3059%**	**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	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	ALMUERZO
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)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	45,00	45	62,55	9,81	2,565	0	2,7	1,215
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	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
LEGUMINOSA	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	15,00	15	58,05	3,465	0,135	9,15	7,65	1,08
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B006	Ahuyama, cruda	14,00	12	3,6	0,096	0,024	0,696	2,4	0,096
		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
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	14,00	12	5,64	0,084	0,012	1,14	3,24	0,048
CEREAL	ARROZ BLANCO	L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40,00	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
		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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	22,00	20	26,4	0,22	0,04	6,06	0,6	0,1
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA ,PEPINO Y TOMATE	L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
		B059	Lechuga común, cruda	15,00	13	2,34	0,104	0,013	0,338	2,73	0,117
		B077	Pepino Cohombro, crudo	15,00	13	1,82	0,065	0,013	0,299	2,34	0,039
		B103	Tomate, crudo	15,00	13	2,99	0,117	0,013	0,533	1,17	0,065
JUGO	JUGO DE MANGO EN LECHE	C051	Mango común, crudo	65,00	50	39,5	0,3	0	8,55	7,5	0,25
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,00	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
TOTAL MENÚ						**512,1**	**20,6**	**15,5**	**69,0**	**160,0**	**3,49**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**31,4**	**36,1**	**28,6**	**30**	**13,3**	**56,2**

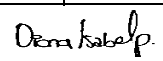
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura / 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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 1 A 3°

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)
CREMAS O SOPAS	SOPA DE VERDURAS	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	44,00	40	38,8	0,8	0,08	8,36	3,2	0,32
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35,00	30	14,1	0,21	0,03	2,85	8,1	0,12
		B052	Habichuela, cruda	33,00	30	12,9	0,63	0	2,16	12	0,3
		B006	Ahuyama, cruda	35,00	30	9	0,24	0,06	1,74	6	0,24
		B009	Ajo, crudo	3,00	3	4,32	0,141	0,009	0,879	1,2	0,039
		B035	Cilantro, crudo	5,00	5	2,2	0,115	0,03	0,295	4,1	0,09
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	45,00	45	74,7	9,315	4,14	0,045	4,95	0,315
		B103	Tomate, crudo	7,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	7,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B009	Ajo, crudo	3,00	3	4,32	0,141	0,009	0,879	1,2	0,039
		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	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40,00	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
		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
JUGO	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	65,00	50	35,5	0,45	0,15	6,7	6,5	0,15
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,00	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
TOTAL MENÚ						**492,94**	**18,256**	**16,136**	**65,502**	**175,06**	**2,0465**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**30,26%**	**32%**	**30%**	**29%**	**15%**	**33%**

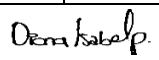
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

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	ALMUERZO
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)
ALIEMENTO PROTEICO	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,00	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0
LEGUMINOSA	FRIJOLES GUISADO	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	15,00	15	57,9	3,42	0,225	9,06	17,85	0,795
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B006	Ahuyama, cruda	12,00	10	3	0,08	0,02	0,58	2	0,08
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,00	10	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	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	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40,00	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
		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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	TAJADA DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	37,00	35	46,2	0,385	0,07	10,605	1,05	0,175
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO ,ZANAHORIA, TOMATE	L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
		B101	Repollo morado, crudo	17,00	15	5,85	0,21	0,045	0,975	6,75	0,09
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	17,00	15	7,05	0,105	0,015	1,425	4,05	0,06
		B103	Tomate, crudo	17,00	15	3,45	0,135	0,015	0,615	1,35	0,075
JUGO	JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	90,00	50	28	0,3	0,05	6,2	8	0,25
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,00	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004
TOTAL MENÚ						**511,03**	**13,92**	**19,03**	**67,75**	**77,63**	**2,83**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**31,4**	**24,4**	**35,2**	**29,7**	**6,5**	**45,6**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 1 A 3°

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)
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA A LA PLANCHA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	45,0	45,0	74,7	9,315	4,14	0,045	4,95	0,315
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40,0	40,0	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PAPA CRIOLLA FRITA	B071	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	67,0	65,0	62,4	1,43	0,065	13,715	7,15	0,65
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45	0	5	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA ,PEPINO Y TOMATE	B059	Lechuga común, cruda	17,0	15,0	2,7	0,12	0,015	0,39	3,15	0,135
		B077	Pepino Cohombro, crudo	17,0	15,0	2,1	0,075	0,015	0,345	2,7	0,045
		B103	Tomate, crudo	17,0	15,0	3,45	0,135	0,015	0,615	1,35	0,075
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,0	15,0	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075
		C082	Tomate de árbol rojo, crudo	58,0	50,0	27,5	1	0,1	5,1	5	0,45
		K003	Azúcar blanco, granulado	3,0	3,0	11,91	0	0	2,979	0	0,003
TOTAL MENÚ						**499,81**	**18,70**	**19,50**	**60,99**	**169,38**	**2,07**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**30,7**	**32,8**	**36,1**	**26,7**	**14,1**	**33,5**
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	ALMUERZO
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)
CREMAS O SOPAS	SANCOCHO DE GUINEO	B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	33,0	30,0	29,10	0,60	0,06	6,27	2,40	0,24
		B006	Ahuyama, cruda	25,0	20,0	6,00	0,16	0,04	1,16	4,00	0,16
		B084	Plátano colí o guíneo, verde, crudo	65,0	40,0	51,20	0,52	0,04	12,12	1,60	0,28
		B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	25,0	20,0	31,80	0,18	0,06	7,48	3,20	0,06
		B035	Cilantro, crudo	3,0	3,0	1,32	0,07	0,02	0,18	2,46	0,05
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40,0	40,0	141,20	2,68	0,16	32,04	3,60	0,32
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE RES GUISADA CON HABICHUELA	F099	Res, carne magra, cruda	45,0	45,0	62,55	9,81	2,57	0,00	2,70	1,22
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54,00	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00
		B052	Habichuela, cruda	22,0	20,0	8,60	0,42	0,00	1,44	8,00	0,20
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
JUGO	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	65,0	50,0	35,50	0,45	0,15	6,70	6,50	0,15
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,0	4,0	15,88	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,0	13,0	64,87	3,42	3,46	4,99	122,20	0,07
TOTAL MENÚ						**497,07**	**17,66**	**15,46**	**69,51**	**152,27**	**2,39**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**31**	**31**	**29**	**30**	**13**	**39**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 1 A 3°

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)
CREMAS O SOPAS	SOPA DE PASTA	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	22,0	20,0	19,40	0,40	0,04	4,18	1,60	0,16
		B006	Ahuyama, cruda	17,0	15,0	4,50	0,12	0,03	0,87	3,00	0,12
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	30,0	30,0	111,30	3,90	0,45	22,41	7,50	1,17
		A053	Maíz tierno, crudo	12,0	10,0	15,20	0,34	0,12	3,05	0,50	0,08
		B009	Ajo, crudo	3,0	3,0	4,32	0,14	0,01	0,88	1,20	0,04
		B035	Cilantro, crudo	3,0	3,0	1,32	0,07	0,02	0,18	2,46	0,05
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	45,0	45,0	74,70	9,32	4,14	0,05	4,95	0,32
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		B009	Ajo, crudo	3,0	3,0	4,32	0,14	0,01	0,88	1,20	0,04
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40,0	40,0	141,20	2,68	0,16	32,04	3,60	0,32
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE CEBOLLA, TOMATE Y REPOLLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	17,0	15,0	6,00	0,21	0,02	1,16	3,60	0,05
		B101	Repollo morado, crudo	17,0	15,0	5,85	0,21	0,05	0,98	6,75	0,09
		B103	Tomate, crudo	17,0	15,0	3,45	0,14	0,02	0,62	1,35	0,08
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
JUGO	JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	90,0	50,0	28,00	0,30	0,05	6,20	8,00	0,25
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,0	4,0	15,88	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00
TOTAL MENÚ						**501,6**	**18,1**	**12,1**	**78,0**	**47,7**	**2,8**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**30,8**	**31,7**	**22,4**	**34,2**	**4,0**	**45,3**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 1 A 3°

MENÚ 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)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO ENCEBOLLADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	40,00	40	56	8,56	2,4	0,08	6,8	0,32
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	17,0	15,0	6	0,21	0,015	1,155	3,6	0,045
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45	0	5	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
LEGUMINOSA	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	15,0	15,0	58,05	3,465	0,135	9,15	7,65	1,08
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B006	Ahuyama, cruda	12,0	10,0	3	0,08	0,02	0,58	2	0,08
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,0	10,0	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04
		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
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REMOLACHA , CEBOLLETA Y TOMATE	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	17,0	15,0	7,95	0,21	0,015	1,545	2,4	0,12
		B027	Cebolla cabezona, cruda	17,0	15,0	6	0,21	0,015	1,155	3,6	0,045
		B103	Tomate, crudo	17,0	15,0	3,45	0,135	0,015	0,615	1,35	0,075
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	ARROZ A LA ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40,0	40,0	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27	0	3	0	0	0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25,0	20,0	9,4	0,14	0,02	1,9	5,4	0,08
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PAPA COCINADA	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	55,0	50,0	37	0,95	0,05	7,65	7	0,15
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE MANGO EN AGUA	C051	Mango común, crudo	65,0	50,0	39,5	0,3	0	8,55	7,5	0,25
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,0	4,0	15,88	0	0	3,972	0	0,004
TOTAL MENÚ						**500,4**	**17,2**	**14,9**	**70,1**	**56,3**	**2,7**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**30,7**	**30,1**	**27,5**	**30,7**	**4,7**	**43,3**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 1 A 3°

MENÚ 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)
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA A LA PLANCHA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	45,0	45,0	74,70	9,32	4,14	0,05	4,95	0,32
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40,0	40,0	141,20	2,68	0,16	32,04	3,60	0,32
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PAPA GUISADA	B068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	65,0	60,0	44,40	1,14	0,06	9,18	8,40	0,18
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	15,0	0,00	0,00	0,00	0,00	3,60	0,05
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA ROJA COCIDA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	22,0	20,0	10,60	0,28	0,02	2,06	3,20	0,16
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	22,0	20,0	9,40	0,14	0,02	1,90	5,40	0,08
		B035	Cilantro, crudo	2,0	2,0	0,88	0,05	0,01	0,12	1,64	0,04
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
JUGO	JUGO DE MORA EN LECHE	C061	Mora de castilla, cruda	55,0	50,0	37,00	0,50	0,05	7,30	21,00	0,85
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,0	13,0	64,87	3,42	3,46	4,99	122,20	0,07
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,0	4,0	15,88	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00
TOTAL MENÚ						**501,08**	**17,64**	**18,93**	**62,20**	**176,00**	**2,10**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**30,8**	**30,9**	**35,1**	**27,3**	**14,7**	**33,9**

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 – 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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 1 A 3°

MENÚ 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)
LEGUMINOSA	FRIJOLES GUISADO	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	15,00	15	57,9	3,42	0,225	9,06	17,85	0,795
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B006	Ahuyama, cruda	12,00	10	3	0,08	0,02	0,58	2	0,08
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,00	10	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO EN TORTILLA	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	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40,00	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
		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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	MADURO COCINADO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	33,00	30	39,6	0,33	0,06	9,09	0,9	0,15
JUGO	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
		C031	Guayaba, madura, cruda	65,00	50	35,5	0,45	0,15	6,7	6,5	0,15
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,00	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004
TOTAL MENÚ						**494,3**	**16,9**	**15,5**	**68,1**	**184,3**	**2,5**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**30,3**	**29,6**	**28,7**	**30**	**15,4**	**40,3**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 1 A 3°

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)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	45,0	45,0	62,55	9,81	2,565	0	2,7	1,215
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40,0	40,0	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	55,0	50,0	66	0,55	0,1	15,15	1,5	0,25
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45	0	5	0	0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
VERDURA FRÍA O CALIENTE	GUISO DE ZANAHORIA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	47,0	45,0	21,15	0,315	0,045	4,275	12,15	0,18
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	58,0	50,0	27,5	1	0,1	5,1	5	0,45
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,0	4,0	15,88	0	0	3,972	0	0,004
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,0	13,0	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
TOTAL MENÚ						**495,5**	**18,0**	**16,4**	**66,7**	**150,9**	**2,57**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**30,4**	**31,6**	**30,5**	**29,2**	**12,6**	**41,5**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 1 A 3°

MENU 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)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE RES A LA PLANACHA	F099	Res, carne magra, cruda	45,00	45	62,55	9,81	2,565	0	2,7	1,215
		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	ARROZ AMARILLO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40,00	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	17,00	15	7,05	0,105	0,015	1,425	4,05	0,06
		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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	55,00	50	66	0,55	0,1	15,15	1,5	0,25
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA , TOMATE , PEPINO	B059	Lechuga común, cruda	17,00	15	2,7	0,12	0,015	0,39	3,15	0,135
		B103	Tomate, crudo	17,00	15	3,45	0,135	0,015	0,615	1,35	0,075
		B077	Pepino Cohombro, crudo	17,00	15	2,1	0,075	0,015	0,345	2,7	0,045
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE MORA EN LECHE	C061	Mora de castilla, cruda	55,00	50	37	0,5	0,05	7,3	21	0,85
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,00	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
TOTAL MENÚ						**501,8**	**17,4**	**17,4**	**66,2**	**162,6**	**3,02**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**30,8**	**30,5**	**32,2**	**29**	**13,6**	**48,8**

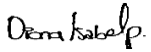
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura / PAE Cauca – 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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 1 A 3°

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)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO EN TORTILLA	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	2,00	2	18	0	2	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
LEGUMINOSA	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	15,00	15	58,05	3,465	0,135	9,15	7,65	1,08
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6,00	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025
		B006	Ahuyama, cruda	12,00	10	3	0,08	0,02	0,58	2	0,08
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,00	10	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PAPA COCINADA	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	45,00	40	38,8	0,8	0,08	8,36	3,2	0,32
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40,00	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
		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
VERDURA FRÍA O CALIENTE	GUISO DE ZANAHORIA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	14,00	15	7,05	0,105	0,015	1,425	4,05	0,06
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6,00	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	58,00	50	27,5	1	0,1	5,1	5	0,45
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,00	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
TOTAL MENÚ						**504,6**	**18,1**	**16,4**	**67,8**	**184,1**	**3,38**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**31,0**	**31,8**	**30,4**	**30**	**15,3**	**54,5**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 1 A 3°

MENU 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)
CREMAS O SOPAS	SANCOCHO DE GUINEO	B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	33,0	30,0	29,10	0,60	0,06	6,27	2,40	0,24
		B006	Ahuyama, cruda	25,0	20,0	6,00	0,16	0,04	1,16	4,00	0,16
		B084	Plátano colí o guíneo, verde, crudo	65,0	40,0	51,20	0,52	0,04	12,12	1,60	0,28
		B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	25,0	20,0	31,80	0,18	0,06	7,48	3,20	0,06
		B035	Cilantro, crudo	3,0	3,0	1,32	0,07	0,02	0,18	2,46	0,05
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	45,0	45,0	74,70	9,32	4,14	0,05	4,95	0,32
		B103	Tomate, crudo	6,0	5,0	1,15	0,05	0,01	0,21	0,45	0,03
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,0	5,0	2,00	0,07	0,01	0,39	1,20	0,02
		B009	Ajo, crudo	2,0	2,0	2,88	0,09	0,01	0,59	0,80	0,03
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40,0	40,0	141,20	2,68	0,16	32,04	3,60	0,32
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO , TOMATE , PEPINO	B099	Repollo blanco, crudo	17,0	15,0	6,00	0,27	0,05	0,96	6,60	0,08
		B103	Tomate, crudo	17,0	15,0	3,45	0,14	0,02	0,62	1,35	0,08
		B077	Pepino Cohombro, crudo	17,0	15,0	2,10	0,08	0,02	0,35	2,70	0,05
		L015	Sal	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00
JUGO	JUGO DE LULO EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,0	13,0	64,87	3,42	3,46	4,99	122,20	0,07
		C045	Lulo, crudo	83,0	50,0	24,00	0,45	0,05	4,45	5,00	0,30
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,0	4,0	15,88	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00
TOTAL MENÚ						**522,7**	**18,2**	**15,1**	**76,2**	**164,2**	**2,08**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**32,1**	**31,8**	**28,0**	**33**	**13,7**	**33,5**

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	FR-SED-PAE-035
PAE Cauca – Programa de Alimentación Escolar		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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 1 A 3°

MENÚS No 14

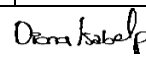
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LEGUMINOSA	FRIJOLES GUISADO	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	15,00	15	57,9	3,42	0,225	9,06	17,85	0,795
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B006	Ahuyama, cruda	12,00	10	3	0,08	0,02	0,58	2	0,08
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,00	10	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	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
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	40,00	40	56	8,56	2,4	0,08	6,8	0,32
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40,00	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
		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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PLATANO MADURO COCIDO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	44,00	40	52,8	0,44	0,08	12,12	1,2	0,2
VERDURA FRÍA O CALIENTE	HABICHUELA GUISADA	B052	Habichuela, cruda	14,00	12	5,16	0,252	0	0,864	4,8	0,12
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE MANGO EN LECHE	C051	Mango común, crudo	65,00	50	39,5	0,3	0	8,55	7,5	0,25
		K003	Azúcar blanco, granulado	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0,003
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
TOTAL MENÚ						**506,34**	**19,451**	**13,373**	**73,395**	**172,43**	**2,279**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**31,08%**	**34%**	**25%**	**32%**	**14%**	**37%**
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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 1 A 3°

MENÚ 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)
ALIMENTO PROTEICO	SUDADO DE PECHUGA DE POLLO CON PAPA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	45,00	45	74,7	9,315	4,14	0,045	4,95	0,315
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	6,00	5	4,85	0,1	0,01	1,045	0,4	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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PATACONES	B092	Plátano hartón, verde, crudo	55,00	50	83	0,6	0,1	19,65	4	0,2
		D012	Aceite de soya	3,00	3,00	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40,00	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
		D012	Aceite de soya	3,00	3,00	27	0	3	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO , TOMATE , PEPINO	B099	Repollo blanco, crudo	17,00	15	6	0,27	0,045	0,96	6,6	0,075
		B103	Tomate, crudo	17,00	15	3,45	0,135	0,015	0,615	1,35	0,075
		B077	Pepino Cohombro, crudo	17,00	15	2,1	0,075	0,015	0,345	2,7	0,045
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda	65,00	50	35,5	0,45	0,15	6,7	6,5	0,15
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,00	4,00	15,88	0	0	3,972	0	0,004
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
TOTAL MENÚ						**506,70**	**17,16**	**16,10**	**70,95**	**154,43**	**1,34**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**31,1**	**30,1**	**29,8**	**31,1**	**12,9**	**21,5**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 1 A 3°

MENÚ 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)
CREMAS O SOPAS	SANCOCHO DE GUINEO	B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	33,00	30	29,1	0,6	0,06	6,27	2,4	0,24
		B006	Ahuyama, cruda	25,00	20	6	0,16	0,04	1,16	4	0,16
		B084	Plátano colí o guíneo, verde, crudo	65,00	40	51,2	0,52	0,04	12,12	1,6	0,28
		B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	25,00	20	31,8	0,18	0,06	7,48	3,2	0,06
		B035	Cilantro, crudo	3,00	3	1,32	0,069	0,018	0,177	2,46	0,054
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	45,00	45	74,7	9,315	4,14	0,045	4,95	0,315
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B009	Ajo, crudo	3,00	3	4,32	0,141	0,009	0,879	1,2	0,039
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40,00	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
		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
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO , TOMATE , PEPINO	B099	Repollo blanco, crudo	17,00	15	6	0,27	0,045	0,96	6,6	0,075
		B103	Tomate, crudo	17,00	15	3,45	0,135	0,015	0,615	1,35	0,075
		B077	Pepino Cohombro, crudo	17,00	15	2,1	0,075	0,015	0,345	2,7	0,045
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	65,00	50	35,5	0,45	0,15	6,7	6,5	0,15
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,00	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
TOTAL MENÚ						**508,59**	**18,199**	**12,225**	**78,73**	**166,09**	**1,943**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**31,2**	**31,9**	**22,6**	**34,5**	**13,8**	**31,3**

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	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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 1 A 3°

MENU 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)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE RES CON VERDURAS	F099	Res, carne magra, cruda	45,00	45	62,55	9,81	2,565	0	2,7	1,215
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	17,00	15	7,05	0,105	0,015	1,425	4,05	0,06
		B052	Habichuela, cruda	17,00	15	6,45	0,315	0	1,08	6	0,15
		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	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40,00	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
		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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PAPA CON GUISO	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	66,00	60	58,2	1,2	0,12	12,54	4,8	0,48
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		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
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO , TOMATE , PEPINO	B101	Repollo morado, crudo	15,00	15	5,85	0,21	0,045	0,975	6,75	0,09
		B103	Tomate, crudo	15,00	15	3,45	0,135	0,015	0,615	1,35	0,075
		B077	Pepino Cohombro, crudo	15,00	15	2,1	0,075	0,015	0,345	2,7	0,045
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	58,00	50	27,5	1	0,1	5,1	5	0,45
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,00	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
TOTAL MENÚ						**491,40**	**19,18**	**16,51**	**64,26**	**162,93**	**3,04**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**30,2**	**33,6**	**30,6**	**28,2**	**13,6**	**49,0**

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	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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 1 A 3°

MENÚ 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)
ALIEMENTO PROTEICO	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,00	50	74,5	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
LEGUMINOSA	LENTEJAS GUISADO	T026	Lenteja común, cruda	15,00	15	58,05	3,465	0,135	9,15	7,65	1,08
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B006	Ahuyama, cruda	12,00	10	3	0,08	0,02	0,58	2	0,08
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,00	10	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	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	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40,00	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
		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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	55,00	50	66	0,55	0,1	15,15	1,5	0,25
		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
VERDURA FRIA O CALIENTE	RODAJAS DE TOMATE	B103	Tomate, crudo	17,00	15	3,45	0,135	0,015	0,615	1,35	0,075
		B027	Cebolla cabezona, cruda	17,00	15	6	0,21	0,015	1,155	3,6	0,045
		B035	Cilantro, crudo	2,00	2	0,88	0,046	0,012	0,118	1,64	0,036
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
JUGO	JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	90,00	50	28	0,3	0,05	6,2	8	0,25
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,00	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004
TOTAL MENÚ						**497,96**	**14,07**	**15,94**	**71,26**	**62,44**	**3,12**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**30,6**	**24,7**	**29,5**	**31,2**	**5,2**	**50,3**

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	ALMUERZO
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)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE EN BISTECK	F099	Res, carne magra, cruda	45,00	45	62,55	9,81	2,565	0	2,7	1,215
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
LEGUMINOSA	FRIJOL	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	15,00	15	57,9	3,42	0,225	9,06	17,85	0,795
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B006	Ahuyama, cruda	12,00	10	3	0,08	0,02	0,58	2	0,08
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12,00	10	4,7	0,07	0,01	0,95	2,7	0,04
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40,00	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
		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
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	32,00	30	39,6	0,33	0,06	9,09	0,9	0,15
		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
VERDURA FRIA O CALIENTE	RODAJAS DE TOMATE	B103	Tomate, crudo	28,00	25	5,75	0,225	0,025	1,025	2,25	0,125
JUGO	JUGO DE MANGO EN LECHE	C051	Mango común, crudo	65,00	50	39,5	0,3	0	8,55	7,5	0,25
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,00	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
TOTAL MENÚ						**513,3**	**20,6**	**14,5**	**71,4**	**165,5**	**3,13**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**31,5**	**36,1**	**26,9**	**31**	**13,8**	**50,5**

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	ALMUERZO
NIVEL:	GRADO 1 A 3°

MENÚS 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)
CREMAS O SOPAS	SOPA DE VERDURAS	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	44,00	40	38,8	0,8	0,08	8,36	3,2	0,32
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35,00	30	14,1	0,21	0,03	2,85	8,1	0,12
		B052	Habichuela, cruda	33,00	30	12,9	0,63	0	2,16	12	0,3
		B006	Ahuyama, cruda	35,00	30	9	0,24	0,06	1,74	6	0,24
		B009	Ajo, crudo	3,00	3	4,32	0,141	0,009	0,879	1,2	0,039
		B035	Cilantro, crudo	5,00	5	2,2	0,115	0,03	0,295	4,1	0,09
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	45,00	45	74,7	9,315	4,14	0,045	4,95	0,315
		B103	Tomate, crudo	6,00	5	1,15	0,045	0,005	0,205	0,45	0,025
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,00	5	2	0,07	0,005	0,385	1,2	0,015
		B009	Ajo, crudo	3,00	3	4,32	0,141	0,009	0,879	1,2	0,039
		L015	Sal	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TUBERCULOS - RAICES .- PLATANO - DERIVADOS	PAPA FRITA	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	45,00	40	38,8	0,8	0,08	8,36	3,2	0,32
		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	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40,00	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32
		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
JUGO	JUGO DE MORA EN LECHE	C061	Mora de castilla, cruda	55,00	50	37	0,5	0,05	7,3	21	0,85
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,00	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065
TOTAL MENÚ						**506,24**	**19,106**	**13,116**	**74,462**	**192,88**	**3,068**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54**	**228,1**	**1200**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**31,08%**	**34%**	**24%**	**33%**	**16%**	**49%**

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