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

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	INDUSTRIALIZADA
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 1 A 3

MENÚ No. 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	162	5,8	5,6	22,4	80	178	0
DERIVADO DEL CEREAL	GALLETA DE SODA	Galletas saladas, tipo soda	A027	35	35	148,4	3,36	3,395	25,515	330,4	13,3	1,96
FRUTA	BANANO	Banano común, crudo	C010	144	100	101	1,5	0,1	22,3	3	8	0,9
TOTAL MENÚ						411,4	10,7	9,1	70,2	413,4	199,3	2,9
RECOMENDACIÓN						**1629**	**40,7**	**45,3**	**264,7**	**1200**	**800**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**25%**	**26%**	**20%**	**27%**	**34%**	**25%**	**46%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**	
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

MENÚ No. 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162	5,8	5,6	22,4	80	178	0
DERIVADO DEL CEREAL	PAN ALIÑADO	Pan blanco, regular, horneado	A060	55	55	147,4	4,895	1,87	26,84	297,55	29,7	1,65
AZUCARES Y DULCES	BOCADILLO	Bocadillo o dulce de guayaba, veleño	K006	20	20	63,6	0,06	0,02	15,8	0	5	0,24
TOTAL MENÚ						340,8	11,6	9,9	50,1	387,4	271,1	1,9
RECOMENDACIÓN						**1629**	**40,7**	**45,3**	**264,7**	**1200**	**800**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**21%**	**29%**	**22%**	**19%**	**32%**	**34%**	**30%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**	
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	INDUSTRIALIZADA
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 1 A 3

MENÚ No. 3

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	AVENA	Bebida de avena en hojuelas, en agua, sin azúcar	H003	200	200	162	5,8	5,6	22,4	80	178	0
DERIVADO DEL CEREAL	MOGOLLA	Mogolla, integral, horneada	A057	60	60	131,2	5,34	2,58	37,86	121,8	18,6	1,8
FRUTA	MANGO	Mango común, crudo	C051	200	100	79	0,6	0	17,1	4	15	0,5
TOTAL MENÚ						386,2	11,7	7,6	82,0	217,8	259,6	2,5
RECOMENDACIÓN						**1629**	**40,7**	**45,3**	**264,7**	**1200**	**800**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**24%**	**29%**	**17%**	**31%**	**18%**	**32%**	**40%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

MENÚ No. 4

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
COMPONENTE	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	84	240	0
DERIVADO DEL CEREAL	PONQUE DE VAINILLA	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	60	60	241,8	3,18	11,52	31,02	235,8	39	0,72
AZUCARES Y DULCES	GELATINA DE PATA	Gelatina de pata	K020	20	20	64,8	1,48	0	14,7	0	13,2	0,8
TOTAL MENÚ						416,6	11,1	17,9	52,5	319,8	292,2	1,5
RECOMENDACIÓN						**1629**	**40,7**	**45,3**	**264,7**	**1200**	**800**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**26%**	**27%**	**40%**	**20%**	**27%**	**37%**	**25%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	INDUSTRIALIZADA
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 1 A 3

MENÚ No. 5

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
COMPONENTE	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	84	240	0
DERIVADO DEL CEREAL	PAN DE QUESO	Pan de queso, horneado	A065	55	55	201,85	5,72	11,44	18,425	412,5	49,5	1,1
FRUTA	NARANJA	Naranja, cruda	C062	167	100	41	0,7	0,3	8,8	2	33	1,3
TOTAL MENÚ						417,9	12,4	17,1	52,2	494,5	262,5	1,4
RECOMENDACIÓN						**1629**	**40,7**	**45,3**	**264,7**	**1200**	**800**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**26%**	**31%**	**38%**	**20%**	**41%**	**33%**	**23%**

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

MENÚ No. 6

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	AVENA	Bebida de avena en hojuelas, en agua, sin azúcar	H003	200	200	162	5,8	5,6	22,4	80	178	0
DERIVADO DEL CEREAL	PAN COCO	Pan de queso, horneado	A065	55	55	201,85	5,72	11,44	18,425	412,5	49,5	1,1
FRUTA	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	143	100	54	0,9	0,1	11,4	2	35	0,3
TOTAL MENÚ						335,0	8,1	10,2	52,6	170,5	268,5	2,0
RECOMENDACIÓN						**1629**	**40,7**	**45,3**	**264,7**	**1200**	**800**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**21%**	**20%**	**23%**	**20%**	**14%**	**34%**	**32%**

NOTA : Se realiza análisis nutricional como pan horneado dado que el Pan de coco no se encontra registrado en las TCA

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

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	INDUSTRIALIZADA
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 1 A 3

MENÚ No. 7

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO	PESO NETO	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	LECHE UHT SABORIZADA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	84	240	0
DERIVADO DEL CEREAL	GALLETA DE SODA	Galletas saladas, tipo soda	A027	35	35	148,4	3,36	3,395	25,515	330,4	13,3	1,96
AZUCARES Y DULCES	COCADA	Cocadas, con panela	K014	20	20	83,4	0,32	1,64	16,48	5,8	1,4	0,24
TOTAL MENÚ						387,8	15,9	12,5	53,0	300,4	515,0	4,6
RECOMENDACIÓN						**1629**	**40,7**	**45,3**	**264,7**	**1200**	**800**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**24%**	**39%**	**28%**	**20%**	**25%**	**64%**	**75%**

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

MENÚ No. 8

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO	PESO NETO	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162	5,8	5,6	22,4	80	178	0
DERIVADO DEL CEREAL	PAN QUESO	Pan blanco, regular, horneado	A060	70	70	187,6	6,23	2,38	34,16	378,7	37,8	2,1
FRUTA	BANANO	Banano común, crudo	C010	144	100	101	1,5	0,1	22,3	3	8	0,9
TOTAL MENÚ						464,6	13,5	7,5	83,5	473,7	271,8	3,2
RECOMENDACIÓN						**1629**	**40,7**	**45,3**	**264,7**	**1200**	**800**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**29%**	**33%**	**19%**	**32%**	**39%**	**34%**	**52%**

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

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	INDUSTRIALIZADA
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 1 A 3

MENÚ No. 9

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO	PESO NETO	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
COMPONENTE	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	84	240	0
DERIVADO DEL CEREAL	PONQUE TIPO MANTECADA	Mantecada, horneada	A054	70	70	283,5	5,53	16,94	27,09	354,2	61,6	2,03
AZUCARES Y DULCES	MANJAR	Manjar blanco	K025	20	20	66	1,22	0,06	15,14	0	38	0,08
TOTAL MENÚ						459,5	13,2	23,4	49,0	438,2	339,6	2,1
RECOMENDACIÓN						**1629**	**40,7**	**45,3**	**264,7**	**1200**	**800**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**28%**	**32%**	**52%**	**19%**	**37%**	**42%**	**34%**

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

MENÚ No. 10

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	AVENA	Bebida de avena en hojuelas, en agua, sin azúcar	H003	200	200	162	5,8	5,6	22,4	80	178	0
DERIVADO DEL CEREAL	MOGOLLA	Mogolla, integral, horneada	A057	60	60	131,2	5,34	2,58	37,86	121,8	18,6	1,8
FRUTA	BANANO	Banano común, crudo	C010	144	100	101	1,5	0,1	22,3	3	8	0,9
TOTAL MENÚ						403,6	12,9	8,1	68,0	460,7	250,8	2,4
RECOMENDACIÓN						**1629**	**40,7**	**45,3**	**264,7**	**1200**	**800**	**6,2**
% ADECUACIÓN						**25%**	**32%**	**18%**	**26%**	**38%**	**31%**	**39%**

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

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	INDUSTRIALIZADA
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 4 A 5

MENÚ No. 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	84	240	0
DERIVADO DEL CEREAL	GALLETA DE SODA	Galletas saladas, tipo soda	A027	55	55	233,2	5,28	5,335	40,095	519,2	20,9	3,08
FRUTA	BANANO	Banano común, crudo	C010	172	120	121,2	1,8	0,12	26,76	3,6	9,6	1,08
TOTAL MENÚ						516,4	12,9	11,1	89,3	602,8	208,5	4,2
RECOMENDACIÓN						**1994**	**49,9**	**55,4**	**324**	**1500**	**1100**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**26%**	**26%**	**20%**	**28%**	**40%**	**19%**	**48%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

MENÚ No. 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162	5,8	5,6	22,4	80	178	0
DERIVADO DEL CEREAL	PAN ALIÑADO	Pan blanco, regular, horneado	A060	70	70	187,6	6,23	2,38	34,16	378,7	37,8	2,1
AZUCARES Y DULCES	BOCADILLO	Bocadillo o dulce de guayaba, veleño	K006	30	30	95,4	0,09	0,03	23,7	0	7,5	0,36
TOTAL MENÚ						422,7	13,1	11,2	65,7	471,4	279,9	2,5
RECOMENDACIÓN						**1994**	**49,9**	**55,4**	**324**	**1500**	**1100**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**21%**	**26%**	**20%**	**20%**	**31%**	**25%**	**28%**

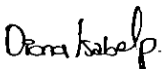
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	INDUSTRIALIZADA
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 4 A 5

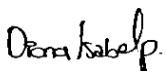
MENÚ No. 3

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	AVENA	Bebida de avena en hojuelas, en agua, sin azúcar	H003	200	200	162	5,8	5,6	22,4	80	178	0
DERIVADO DEL CEREAL	MOGOLLA	Mogolla, integral, horneada	A057	80	80	262,4	7,12	3,44	50,48	162,4	24,8	2,4
FRUTA	MANGO	Mango común, crudo	C051	240	120	94,8	0,72	0	20,52	4,8	18	0,6
TOTAL MENÚ						533,2	13,6	8,4	98,0	259,2	268,8	3,2
RECOMENDACIÓN						**1994**	**49,9**	**55,4**	**324**	**1500**	**1100**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**27%**	**27%**	**18%**	**30%**	**17%**	**24%**	**37%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

MENÚ No. 4

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	84	240	0
DERIVADO DEL CEREAL	PONQUE DE VAINILLA	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	70	70	282,1	3,71	13,44	36,19	275,1	45,5	0,84
AZUCARES Y DULCES	GELATINA DE PATA	Gelatina de pata	K020	30	30	97,2	2,22	0	22,05	0	19,8	1,2
TOTAL MENÚ						489,3	12,3	19,8	65,0	359,1	305,3	2,0
RECOMENDACIÓN						**1994**	**49,9**	**55,4**	**324**	**1500**	**1100**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**25%**	**25%**	**36%**	**20%**	**24%**	**28%**	**23%**

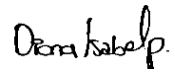
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	INDUSTRIALIZADA
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 4 A 5

MENÚ No. 5

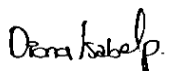
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	**LECHE ENTERA**	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	84	240	0
DERIVADO DEL CEREAL	**PAN DE QUESO**	Pan de queso, horneado	A065	65	65	238,55	6,76	13,52	21,775	487,5	58,5	1,3
FRUTA	**NARANJA**	Naranja, cruda	C062	200	120	49,2	0,84	0,36	10,56	2,4	39,6	1,56
TOTAL MENÚ						465,4	13,6	19,2	57,9	569,9	278,5	1,7
RECOMENDACIÓN						**1994**	**49,9**	**55,4**	**324**	**1500**	**1100**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**23%**	**27%**	**35%**	**18%**	**38%**	**25%**	**19%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

MENÚ No. 6

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	**AVENA**	Bebida de avena en hojuelas, en agua, sin azúcar	H003	200	200	110	6,4	6,4	6,8	84	240	0
DERIVADO DEL CEREAL	**PAN DE COCO**	Pan de queso, horneado	A065	65	65	238,55	6,76	13,52	21,775	487,5	58,5	1,3
FRUTA	**MANDARINA**	Mandarina, cruda	C050	172	120	64,8	1,08	0,12	13,68	2,4	42	0,36
TOTAL MENÚ						555,6	11,1	19,1	84,5	308,6	292,2	3,2
RECOMENDACIÓN						**1994**	**49,9**	**55,4**	**324**	**1500**	**1100**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**28%**	**22%**	**34%**	**26%**	**21%**	**27%**	**36%**

NOTA : Se realiza análisis nutricional como pan horneado dado que el Pan de coco no se encontra registrado en las TCA

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	INDUSTRIALIZADA
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 4 A 5

MENÚ No. 7

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO	PESO NETO	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	SODIO(	CALCIO	HIERRO
LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	84	240	0
DERIVADO DEL CEREAL	GALLETA DE SODA	Galletas saladas, tipo soda	A027	55	55	233,2	5,28	5,335	40,095	519,2	20,9	3,08
AZUCARES Y DULCES	COCADA	Cocadas, con panela	K014	30	30	125,1	0,48	2,46	24,72	8,7	2,1	0,36
TOTAL MENÚ						455,3	17,6	13,5	66,0	300,4	562,5	5,5
RECOMENDACIÓN						**1994**	**49,9**	**55,4**	**324**	**1500**	**1100**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**23%**	**35%**	**24%**	**20%**	**20%**	**51%**	**63%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

MENÚ No. 8

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO	PESO NETO	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	SODIO(	CALCIO	HIERRO
LACTEOS	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162	5,8	5,6	22,4	80	178	0
DERIVADO DEL CEREAL	PAN DE QUESO	Pan de queso, horneado	A065	80	80	262,4	7,12	3,44	50,48	162,4	24,8	2,4
FRUTA	MANGO	Mango común, crudo	C051	240	120	94,8	0,72	0	20,52	4,8	18	0,6
TOTAL MENÚ						498,2	14,3	7,7	90,4	501,4	276,1	3,5
RECOMENDACIÓN						**1994**	**49,9**	**55,4**	**324**	**1500**	**1100**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**25%**	**29%**	**16%**	**28%**	**33%**	**25%**	**41%**

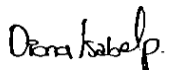
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	INDUSTRIALIZADA
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 4 A 5

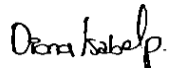
MENÚ No. 9

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO	PESO NETO	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	SODIO(	CALCIO	HIERRO
LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	84	240	0
DERIVADO DEL CEREAL	PONQUE TIPO MANTECADA	Mantecada, horneada	A054	80	80	324	6,32	19,36	30,96	404,8	70,4	2,32
AZUCARES Y DULCES	MANJAR	Manjar blanco	K025	30	30	99	1,83	0,09	22,71	0	57	0,12
TOTAL MENÚ						533,0	14,6	25,9	60,5	488,8	367,4	2,4
RECOMENDACIÓN						**1994**	**49,9**	**55,4**	**324**	**1500**	**1100**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**27%**	**29%**	**47%**	**19%**	**33%**	**33%**	**28%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

MENÚ No. 10

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	AVENA	Bebida de avena en hojuelas, en agua, sin azúcar	H003	200	200	162	5,8	5,6	22,4	80	178	0
DERIVADO DEL CEREAL	MOGOLLA	Mogolla, integral, horneada	A057	80	80	262,4	7,12	3,44	50,48	162,4	24,8	2,4
FRUTA	BANANO	Banano común, crudo	C010	172	120	121,2	1,8	0,12	26,76	3,6	9,6	1,08
TOTAL MENÚ						414,4	13,1	8,1	70,2	461,1	257,8	2,5
RECOMENDACIÓN						**1994**	**49,9**	**55,4**	**324**	**1500**	**1100**	**8,7**
% ADECUACIÓN						**21%**	**26%**	**15%**	**22%**	**31%**	**23%**	**28%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	INDUSTRIALIZADA
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 6 A 9

MENÚ No. 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	84	240	0
DERIVADO DEL CEREAL	GALLETA DE SODA	Galletas saladas, tipo soda	A027	85	85	360,4	8,16	8,245	61,965	802,4	32,3	4,76
FRUTA	BANANO	Banano común, crudo	C010	172	120	121,2	1,8	0,12	26,76	3,6	9,6	1,08
TOTAL MENÚ						643,6	15,8	14,0	111,1	886,0	219,9	5,8
RECOMENDACIÓN						**2491**	**62,3**	**69,2**	**404,8**	**1500**	**1100**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**26%**	**25%**	**20%**	**27%**	**59%**	**20%**	**61%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

MENÚ No. 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162	5,8	5,6	22,4	80	178	0
DERIVADO DEL CEREAL	PAN ALIÑADO	Pan blanco, regular, horneado	A060	90	90	241,2	8,01	3,06	43,92	486,9	48,6	2,7
AZUCARES Y DULCES	BOCADILLO	Bocadillo o dulce de guayaba, veleño	K006	40	40	127,2	0,12	0,04	31,6	0	10	0,48
TOTAL MENÚ						518,0	15,1	12,7	83,7	582,5	291,4	3,2
RECOMENDACIÓN						**2491**	**62,3**	**69,2**	**404,8**	**1500**	**1100**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**21%**	**24%**	**18%**	**21%**	**39%**	**26%**	**33%**

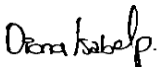
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	INDUSTRIALIZADA
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 6 A 9

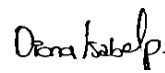
MENÚ No. 3

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	AVENA	Bebida de avena en hojuelas, en agua, sin azúcar	H003	200	200	162	5,8	5,6	22,4	80	178	0
DERIVADO DEL CEREAL	MOGOLLA	Mogolla, integral, horneada	A057	95	95	131,2	8,455	4,085	59,945	192,85	29,45	2,85
FRUTA	MANGO	Mango común, crudo	C051	240	120	79	0,72	0	20,52	4,8	18	0,6
TOTAL MENÚ						386,2	15,0	9,1	107,5	289,7	273,5	3,7
RECOMENDACIÓN						**2491**	**62,3**	**69,2**	**404,8**	**1500**	**1100**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**16%**	**24%**	**14%**	**27%**	**19%**	**25%**	**38%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**	
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

MENÚ No. 4

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	84	240	0
DERIVADO DEL CEREAL	PONQUE DE VAINILLA	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	90	90	362,7	4,77	17,28	46,53	353,7	58,5	1,08
AZUCARES Y DULCES	GELATINA DE PATA	Gelatina de pata	K020	40	40	129,6	2,96	0	29,4	0	26,4	1,6
TOTAL MENÚ						602,3	14,1	23,7	82,7	437,7	324,9	2,7
RECOMENDACIÓN						**2491**	**62,3**	**69,2**	**404,8**	**1500**	**1100**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**24%**	**23%**	**34%**	**20%**	**29%**	**30%**	**28%**

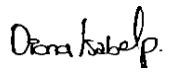
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**	
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	INDUSTRIALIZADA
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 6 A 9

MENÚ No. 5

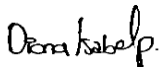
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	84	240	0
DERIVADO DEL CEREAL	PAN DE QUESO	Pan de queso, horneado	A065	95	95	348,65	9,88	19,76	31,825	712,5	85,5	1,9
FRUTA	NARANJA	Naranja, cruda	C062	200	120	49,2	0,84	0,36	10,56	2,4	39,6	1,56
TOTAL MENÚ						575,5	16,8	25,5	67,9	794,9	305,5	2,3
RECOMENDACIÓN						**2491**	**62,3**	**69,2**	**404,8**	**1500**	**1100**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**23%**	**27%**	**37%**	**17%**	**53%**	**28%**	**24%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

MENÚ No. 6

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	AVENA	Bebida de avena en hojuelas, en agua, sin azúcar	H003	200	200	162	5,8	5,6	22,4	80	178	0
DERIVADO DEL CEREAL	PAN DE COCO	Pan de queso, horneado	A065	95	95	348,65	9,88	19,76	31,825	712,5	85,5	1,9
FRUTA	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	172	120	64,8	1,08	0,12	13,68	2,4	42	0,36
TOTAL MENÚ						650,0	12,4	23,0	98,0	369,8	299,8	3,6
RECOMENDACIÓN						**2491**	**62,3**	**69,2**	**404,8**	**1500**	**1100**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**26%**	**20%**	**33%**	**24%**	**25%**	**27%**	**37%**

NOTA : Se realiza análisis nutricional como pan horneado dado que el Pan de coco no se encontra registrado en las TCA

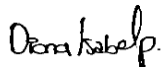
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	INDUSTRIALIZADA
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 6 A 9

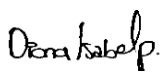
MENÚ No. 7

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	84	240	0
DERIVADO DEL CEREAL	GALLETA DE SODA	Galletas saladas, tipo soda	A027	85	85	360,4	8,16	8,245	61,965	802,4	32,3	4,76
AZUCARES Y DULCES	COCADA	Cocadas, con panela	K014	40	40	166,8	0,64	3,28	32,96	11,6	2,8	0,48
TOTAL MENÚ						558,5	20,7	15,5	84,0	300,4	655,0	7,1
RECOMENDACIÓN						**2491**	**62,3**	**69,2**	**404,8**	**1500**	**1100**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**22%**	**33%**	**22%**	**21%**	**20%**	**60%**	**74%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**	
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

MENÚ No. 8

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162	5,8	5,6	22,4	80	178	0
DERIVADO DEL CEREAL	PAN QUESO	Pan blanco, regular, horneado	A060	90	90	241,2	8,01	3,06	43,92	486,9	48,6	2,7
FRUTA	MANGO	Mango común, crudo	C051	240	120	79	0,72	0	20,52	4,8	18	0,6
TOTAL MENÚ						538,4	15,6	8,2	97,7	582,5	284,2	4,0
RECOMENDACIÓN						**2491**	**62,3**	**69,2**	**404,8**	**1500**	**1100**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**22%**	**25%**	**14%**	**24%**	**39%**	**26%**	**42%**

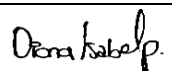
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**	
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	INDUSTRIALIZADA
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 6 A 9

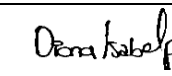
MENÚ No. 9

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	**LECHE ENTERA**	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	84	240	0
DERIVADO DEL CEREAL	**PONQUE TIPO MANTECADA**	Mantecada, horneada	A054	100	100	405	7,9	24,2	38,7	506	88	2,9
AZUCARES Y DULCES	**MANJAR**	Manjar blanco	K025	40	40	132	2,44	0,12	30,28	0	76	0,16
TOTAL MENU						647,0	16,7	30,7	75,8	590,0	404,0	3,1
RECOMENDACIÓN						**2491**	**62,3**	**69,2**	**404,8**	**1500**	**1100**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**26%**	**27%**	**44%**	**19%**	**39%**	**37%**	**32%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

MENÚ No. 10

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	**AVENA**	Bebida de avena en hojuelas, en agua, sin azúcar	H003	200	200	162	5,8	5,6	22,4	80	178	0
DERIVADO DEL CEREAL	**MOGOLLA**	Mogolla, integral, horneada	A057	95	95	131,2	8,455	4,085	59,945	192,85	29,45	2,85
FRUTA	**BANANO**	Banano común, crudo	C010	172	120	121,2	1,8	0,12	26,76	3,6	9,6	1,08
TOTAL MENÚ						468,0	14,9	8,8	80,0	569,3	268,6	3,1
RECOMENDACIÓN						**2491**	**62,3**	**69,2**	**404,8**	**1500**	**1100**	**9,5**
% ADECUACIÓN						**19%**	**24%**	**14%**	**20%**	**38%**	**24%**	**32%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	INDUSTRIALIZADA
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 10 A 11

MENÚ No. 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	84	240	0
DERIVADO DEL CEREAL	GALLETA DE SODA	Galletas saladas, tipo soda	A027	120	120	508,8	11,52	11,64	87,48	1132,8	45,6	6,72
FRUTA	BANANO	Banano común, crudo	C010	172	120	121,2	1,8	0,12	26,76	3,6	9,6	1,08
TOTAL MENÚ						792,0	19,1	17,4	136,6	1216,4	233,2	7,8
RECOMENDACIÓN						**2900**	**72,5**	**80,6**	**471,3**	**1500**	**1100**	**11,8**
% ADECUACIÓN						**27%**	**26%**	**22%**	**29%**	**81%**	**21%**	**66%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**	
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

MENÚ No. 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162	5,8	5,6	22,4	80	178	0
DERIVADO DEL CEREAL	PAN ALIÑADO	Pan blanco, regular, horneado	A060	120	120	321,6	10,68	4,08	58,56	649,2	64,8	3,6
AZUCARES Y DULCES	BOCADILLO	Bocadillo o dulce de guayaba, veleño	K006	50	50	159	0,15	0,05	39,5	0	12,5	0,6
TOTAL MENÚ						640,1	17,9	14,6	106,6	747,7	308,3	4,2
RECOMENDACIÓN						**2900**	**72,5**	**80,6**	**471,3**	**1500**	**1100**	**11,8**
% ADECUACIÓN						**22%**	**25%**	**18%**	**23%**	**50%**	**28%**	**36%**

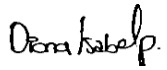
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**	
	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	INDUSTRIALIZADA
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 10 A 11

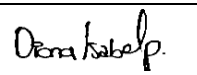
MENÚ No. 3

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	AVENA	Bebida de avena en hojuelas, en agua, sin azúcar	H003	200	200	162	5,8	5,6	22,4	80	178	0
DERIVADO DEL CEREAL	MOGOLLA	Mogolla, integral, horneada	A057	120	120	290	10,68	6,5	75,72	243,6	37,2	3,6
FRUTA	MANGO	Mango común, crudo	C051	240	120	79	0,72	0	20,52	4,8	18	0,6
TOTAL MENÚ						545,0	17,2	11,5	123,2	340,4	281,2	4,4
RECOMENDACIÓN						**2900**	**72,5**	**80,6**	**471,3**	**1500**	**1100**	**11,8**
% ADECUACIÓN						**19%**	**24%**	**14%**	**26%**	**23%**	**26%**	**37%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**	
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

MENÚ No. 4

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	84	240	0
DERIVADO DEL CEREAL	PONQUE DE VAINILLA	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	100	100	403	5,3	19,2	51,7	393	65	1,2
AZUCARES Y DULCES	GELATINA DE PATA	Gelatina de pata	K020	50	50	162	3,7	0	36,75	0	33	2
TOTAL MENÚ						675,0	15,4	25,6	95,3	477,0	338,0	3,2
RECOMENDACIÓN						**2900**	**72,5**	**80,6**	**471,3**	**1500**	**1100**	**11,8**
% ADECUACIÓN						**23%**	**21%**	**32%**	**20%**	**32%**	**31%**	**27%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**	
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	INDUSTRIALIZADA
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 10 A 11

MENÚ No. 5

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	**LECHE ENTERA**	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	84	240	0
DERIVADO DEL CEREAL	**PAN DE QUESO**	Pan de queso, horneado	A065	125	125	458,75	13	26	41,875	937,5	112,5	2,5
FRUTA	**NARANJA**	Naranja, cruda	C062	200	120	49,2	0,84	0,36	10,56	2,4	39,6	1,56
TOTAL MENÚ						685,6	19,9	31,7	78,0	1019,9	332,5	2,9
RECOMENDACIÓN						**2900**	**72,5**	**80,6**	**471,3**	**1500**	**1100**	**11,8**
% ADECUACIÓN						**24%**	**27%**	**39%**	**17%**	**68%**	**30%**	**24%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**	
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

MENÚ No. 6

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	**AVENA**	Bebida de avena en hojuelas, en agua, sin azúcar	H003	200	200	162	5,8	5,6	22,4	80	178	0
DERIVADO DEL CEREAL	**PAN DE COCO**	Pan de queso, horneado	A065	125	125	458,75	13	26	41,875	937,5	112,5	2,5
FRUTA	**MANDARINA**	Mandarina, cruda	C050	172	120	64,8	1,08	0,12	13,68	2,4	42	0,36
TOTAL MENÚ						791,6	14,3	28,9	118,1	461,6	311,2	4,2
RECOMENDACIÓN						**2900**	**72,5**	**80,6**	**471,3**	**1500**	**1100**	**11,8**
% ADECUACIÓN						**27%**	**20%**	**36%**	**25%**	**31%**	**28%**	**35%**

NOTA : Se realiza análisis nutricional como pan horneado dado que el Pan de coco no se encontra registrado en las TCA

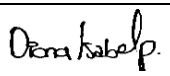
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**	
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	INDUSTRIALIZADA
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 10 A 11

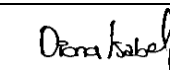
MENÚ No. 7

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO	PESO NETO	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	84	240	0
DERIVADO DEL CEREAL	GALLETA DE SODA	Galletas saladas, tipo soda	A027	120	120	508,8	11,52	11,64	87,48	1132,8	45,6	6,72
AZUCARES Y DULCES	COCADA	Cocadas, con panela	K014	50	50	208,5	0,8	4,1	41,2	14,5	3,5	0,6
TOTAL MENÚ						608,2	21,6	16,0	94,5	300,4	680,0	7,5
RECOMENDACIÓN						**2900**	**72,5**	**80,6**	**471,3**	**1500**	**1100**	**11,8**
% ADECUACIÓN						**21%**	**30%**	**20%**	**20%**	**20%**	**62%**	**64%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**	
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

MENÚ No. 8

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO	PESO NETO	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162	5,8	5,6	22,4	80	178	0
DERIVADO DEL CEREAL	PAN QUESO	Pan blanco, regular, horneado	A060	120	120	321,6	10,68	4,08	58,56	649,2	64,8	3,6
FRUTA	MANGO	Mango común, crudo	C051	240	120	79	0,72	0	20,52	4,8	18	0,6
TOTAL MENÚ						618,8	18,3	9,2	112,3	744,8	300,4	4,9
RECOMENDACIÓN						**2900**	**72,5**	**80,6**	**471,3**	**1500**	**1100**	**11,8**
% ADECUACIÓN						**21%**	**25%**	**11%**	**24%**	**50%**	**27%**	**41%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**	
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	INDUSTRIALIZADA
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADO 10 A 11

MENÚ No. 9

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO	PESO NETO	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	LECHE ENTERA	Bebida de avena en hojuelas, en agua, sin azúcar	H003	200	200	110	6,4	6,4	6,8	84	240	0
DERIVADO DEL CEREAL	PONQUE TIPO MANTECADA	Mantecada, horneada	A054	120	120	486	9,48	29,04	46,44	607,2	105,6	3,48
AZUCARES Y DULCES	MANJAR	Manjar blanco	K025	50	50	165	3,05	0,15	37,85	0	95	0,2
TOTAL MENU						761,0	18,9	35,6	91,1	691,2	440,6	3,7
RECOMENDACIÓN						**2900**	**72,5**	**80,6**	**471,3**	**1500**	**1100**	**11,8**
% ADECUACIÓN						**26%**	**26%**	**44%**	**19%**	**46%**	**40%**	**31%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**	
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

MENÚ No. 10

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	AVENA	Bebida de avena en hojuelas, en agua, sin azúcar	H003	200	200	162	5,8	5,6	22,4	80	178	0
DERIVADO DEL CEREAL	MOGOLLA	Mogolla, integral, horneada	A057	120	120	290	10,68	6,5	75,72	243,6	37,2	3,6
FRUTA	BANANO	Banano común, crudo	C010	172	120	121,2	1,8	0,12	26,76	3,6	9,6	1,08
TOTAL MENÚ						575,2	18,5	10,1	99,5	785,7	290,2	4,3
RECOMENDACIÓN						**2900**	**72,5**	**80,6**	**471,3**	**1500**	**1100**	**11,8**
% ADECUACIÓN						**20%**	**25%**	**13%**	**21%**	**52%**	**26%**	**36%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**	
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP.1062.317.446**

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

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

MENÚ No. 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	162	5,8	5,6	22,4	80	178	0
DERIVADO DEL CEREAL	GALLETA DE SODA	Galletas saladas, tipo soda	A027	20	20	84,8	1,92	1,94	14,58	188,8	7,6	1,12
FRUTA	BANANO	Banano común, crudo	C010	144	100	101	1,5	0,1	22,3	3	8	0,9
TOTAL MENÚ						347,8	9,2	7,6	59,3	271,8	193,6	2,0
RECOMENDACIÓN						**1300**	**32,5**	**36,1**	**211,3**	**1133**	**700**	**5,6**
% ADECUACIÓN						**27%**	**28%**	**21%**	**28%**	**24%**	**28%**	**36%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP 1.062.317446**

MENÚ No. 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162	5,8	5,6	22,4	80	178	0
DERIVADO DEL CEREAL	PAN ALIÑADO	Pan blanco, regular, horneado	A060	35	35	93,8	3,115	1,19	17,08	189,35	18,9	1,05
AZUCARES Y DULCES	BOCADILLO	Bocadillo o dulce de guayaba, veleño	K006	15	15	47,7	0,045	0,015	11,85	0	3,75	0,18
TOTAL MENÚ						278,2	7,8	7,5	44,5	192,6	189,9	0,8
RECOMENDACIÓN						**1300**	**32,5**	**36,1**	**211,3**	**1133**	**700**	**5,6**
% ADECUACIÓN						**21%**	**24%**	**21%**	**21%**	**17%**	**27%**	**14%**

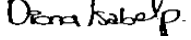
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP . 1.062.317.446**

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

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

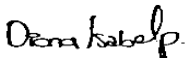
MENÚ No. 3

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	AVENA	Bebida de avena en hojuelas, en agua, sin azúcar	H003	200	200	162	5,8	5,6	22,4	80	178	0
DERIVADO DEL CEREAL	MOGOLLA	Mogolla, integral, horneada	A057	35	35	93,8	3,115	1,19	17,08	189,35	18,9	1,05
FRUTA	MANGO	Mango común, crudo	C051	200	100	79	0,6	0	17,1	4	15	0,5
TOTAL MENÚ						372,2	9,5	7,1	61,6	155,1	203,9	1,6
RECOMENDACIÓN						**1300**	**32,5**	**36,1**	**211,3**	**1133**	**700**	**5,6**
% ADECUACIÓN						**29%**	**29%**	**20%**	**29%**	**14%**	**29%**	**28%**

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

MENÚ No. 4

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	162	5,8	5,6	22,4	80	178	0
DERIVADO DEL CEREAL	PONQUE DE VAINILLA	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	20	20	80,6	1,06	3,84	10,34	78,6	13	0,24
AZUCARES Y DULCES	GELATINA DE PATA	Gelatina de pata	K020	15	15	48,6	1,11	0	11,025	0	9,9	0,6
TOTAL MENÚ						291,2	8,0	9,4	43,8	158,6	200,9	0,8
RECOMENDACIÓN						**1300**	**32,5**	**36,1**	**211,3**	**1133**	**700**	**5,6**
% ADECUACIÓN						**22%**	**25%**	**26%**	**21%**	**14%**	**29%**	**15%**

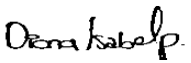
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP . 1.062.317.446**

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

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

MENÚ No. 5

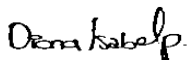
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	162	5,8	5,6	22,4	80	178	0
DERIVADO DEL CEREAL	PAN DE QUESO	Pan de queso, horneado	A065	25	25	91,75	2,6	5,2	8,375	187,5	22,5	0,5
FRUTA	NARANJA	Naranja, cruda	C062	167	100	41	0,7	0,3	8,8	2	33	1,3
TOTAL MENÚ						307,8	9,3	10,9	42,2	269,5	235,5	0,8
RECOMENDACIÓN						**1300**	**32,5**	**36,1**	**211,3**	**1133**	**700**	**5,6**
% ADECUACIÓN						**24%**	**29%**	**30%**	**20%**	**24%**	**34%**	**14%**

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

MENÚ No. 6

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	AVENA	Bebida de avena en hojuelas, en agua, sin azúcar	H003	200	200	162	5,8	5,6	22,4	80	178	0
DERIVADO DEL CEREAL	PAN COCO	Pan de dulce, regular, horneado	A063	25	25	91,75	2,6	5,2	8,375	187,5	22,5	0,5
FRUTA	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	144	100	54	0,9	0,1	11,4	2	35	0,3
TOTAL MENÚ						297,4	7,8	9,8	44,6	143,2	218,6	1,7
RECOMENDACIÓN						**1300**	**32,5**	**36,1**	**211,3**	**1133**	**700**	**5,6**
% ADECUACIÓN						**23%**	**24%**	**27%**	**21%**	**13%**	**31%**	**30%**

NOTA : Se realiza análisis nutricional como pan horneado dado que el Pan de coco no se encontra registrado en las TCA

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

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

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

MENÚ No. 7

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO	PESO NETO	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	162	5,8	5,6	22,4	80	178	0
DERIVADO DEL CEREAL	GALLETA DE SODA	Galletas saladas, tipo soda	A027	20	20	71,4	3,16	2,02	10,14	216,4	90	1,46
AZUCARES Y DULCES	COCADA	Cocadas, con panela	K014	15	15	62,55	0,24	1,23	12,36	4,35	1,05	0,18
TOTAL MENÚ						281,1	9,0	7,6	44,4	296,4	271,8	1,6
RECOMENDACIÓN						**1300**	**32,5**	**36,1**	**211,3**	**1133**	**700**	**5,6**
% ADECUACIÓN						**22%**	**28%**	**21%**	**21%**	**26%**	**39%**	**29%**

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

MENÚ No. 8

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO	PESO NETO	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162	5,8	5,6	22,4	80	178	0
DERIVADO DEL CEREAL	PAN QUESO	Pan blanco, regular, horneado	A060	35	35	93,8	3,115	1,19	17,08	189,35	18,9	1,05
FRUTA	MANGO	Mango común, crudo	C051	200	100	79	0,6	0	17,1	4	15	0,5
TOTAL MENÚ						356,8	10,4	6,9	61,8	272,4	204,9	2,0
RECOMENDACIÓN						**1300**	**32,5**	**36,1**	**211,3**	**1133**	**700**	**5,6**
% ADECUACIÓN						**27%**	**32%**	**19%**	**29%**	**24%**	**29%**	**35%**

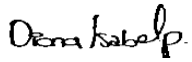
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA	Diana Isabel P.	**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP . 1.062.317.446**

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

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

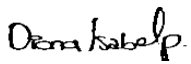
MENÚ No. 9

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO	PESO NETO	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	162	5,8	5,6	22,4	80	178	0
DERIVADO DEL CEREAL	PONQUE TIPO MANTECADA	Mantecada, horneada	A054	20	20	81	1,58	4,84	7,74	101,2	17,6	0,58
AZUCARES Y DULCES	MANJAR	Manjar blanco	K025	15	15	49,5	0,915	0,045	11,355	0	28,5	0,06
TOTAL MENU						292,5	8,3	10,5	41,5	181,2	224,1	0,6
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	1133	700	5,6
% ADECUACIÓN						23%	26%	29%	20%	16%	32%	11%

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

MENÚ No. 10

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO(mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEOS	AVENA	Bebida de avena en hojuelas, en agua, sin azúcar	H003	200	200	162	5,8	5,6	22,4	80	178	0
DERIVADO DEL CEREAL	MOGOLLA	Mogolla, integral, horneada	A057	35	35	93,8	3,115	1,19	17,08	189,35	18,9	1,05
FRUTA	BANANO	Banano común, crudo	C010	144	100	101	1,5	0,1	22,3	3	8	0,9
TOTAL MENÚ						334,8	9,5	6,8	56,6	273,4	211,9	1,6
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	1133	700	5,6
% ADECUACIÓN						26%	29%	19%	27%	24%	30%	28%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP 1.062317.446**