OPERADOR:	**TODOS LOS OPERADORES**				
DEPARTAMENTO	**CAUCA**			**MUNICIPIO**	**TODOS LOS MUNICIPIOS**
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**		**ROM**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	**X**	**INDÍGENA**		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
RACIÓN INDUSTRIALIZADA - Prestación del servicio educativo presencial en las Instituciones Educativas 2026					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	**LECHE UHT**	**YOGURT**	**KUMIS**	**LECHE UHT**	**YOGURT**
CEREAL ACOMPAÑANTE	**GALLETAS CUCAS**	**PONQUE BLANCO**	**GALLETAS DE SODA**	**GALLETAS TIPO CRACKER**	**PAN DE QUESO**
FRUTA	**MANGO**		**BANANO**		**NARANJA**
POSTRE		**PANELITA DE LECHE**		**BOCADILLO**	
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	**KUMIS**	**LECHE UHT**	**YOGURT**	**KUMIS**	**LECHE UHT**
CEREAL ACOMPAÑANTE	**PAN ALIÑADO**	**PONQUE TIPO MANTECADA**	**GALLETAS CUCA**	**PONQUE BLANCO**	**PAN DE COCO**
FRUTA		**BANANO**	**MANGO**		**MANDARINA**
POSTRE	**MANJAR BLANCO**			**GELATINA DE PATA**	
Nota: Agua apta para el consumo: *Todos los días 150 cc- 180 cc*					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENU			**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.061.762.401**	

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	RACIÓN INDUSTRIALIZADA - Prestación del servicio educativo presencial en las Instituciones Educativas
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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE UHT	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	110,0	6,4	6,4	6,8	84,0	240,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS CUCAS	A021	Galletas dulces, cucas	15	15	58,5	1,1	0,5	12,5	0,0	1,2	0,1
FRUTA	MANGO	C051	Mango común, crudo	200	100	79,0	0,6	0,0	17,1	140,0	15,0	0,5
TOTAL MENÚ						247,5	8,1	6,9	36,4	224,0	256,2	0,6
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	1133	800	9,5
% ADECUACIÓN						19%	25%	19%	17%	20%	32%	6%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

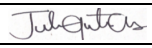
MENU No 2

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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	200	200	162,0	5,8	5,6	22,4	80,0	178,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	PONQUE BLANCO	A077	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	15	15	60,5	0,8	2,9	7,8	12,2	9,8	0,2
POSTRE	PANELITA DE LECHE	K034	Panelita de leche de vaca, con azúcar	15	15	54,2	0,4	0,3	12,5	0,8	20,1	0,1
TOTAL MENÚ						276,6	7,0	8,8	42,7	92,9	207,9	0,3
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	1133	800	9,5
% ADECUACIÓN						21%	22%	24%	20%	8%	26%	3%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

MENU 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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	200	200	176,0	5,8	5,0	27,0	92,0	226,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS DE SODA	A027	Galletas saladas, tipo soda	15	15	63,6	1,4	1,5	10,9	0,2	5,7	0,8
FRUTA	BANANO	C010	Banano común, crudo	100	70	70,7	1,1	0,1	15,6	15,4	5,6	0,6
TOTAL MENÚ						310,3	8,3	6,5	53,5	107,6	237,3	1,7
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	1133	800	9,5
% ADECUACIÓN						24%	26%	18%	25%	9%	30%	18%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

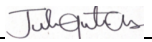
MENU No 4

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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	110,0	6,4	6,4	6,8	84,0	240,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS TIPO CRAKER	A026	Galletas saladas, tipo cracker	15	15	69,9	1,3	2,6	10,2	0,0	16,1	0,4
POSTRE	BOCADILLO	K006	Bocadillo o dulce de guayaba, veleño	15	15	47,7	0,0	0,0	11,9	0,6	3,8	0,2
TOTAL MENÚ						227,6	7,7	9,0	28,9	84,6	259,8	0,6
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	1133	800	9,5
% ADECUACIÓN						18%	24%	25%	14%	7%	32%	6%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

MENU 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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	200	200	162,0	5,8	5,6	22,4	80,0	178,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN DE QUESO	A065	Pan de queso, horneado	20	20	73,4	2,1	4,2	6,7	6,4	18,0	0,4
FRUTA	NARANJA	C062	Naranja, cruda	120	72	29,5	0,5	0,2	6,3	1,4	23,8	0,9
TOTAL MENÚ						264,9	8,4	10,0	35,4	87,8	219,8	1,3
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	1133	800	9,5
% ADECUACIÓN						20%	26%	28%	17%	8%	27%	14%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

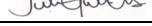
MENU No 6

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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	200	200	176,0	5,8	5,0	27,0	92,0	226,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN ALIÑADO	A066	Pan de sal regular, horenado	20	20	68,0	2,2	1,3	11,9	0,0	7,0	0,4
POSTRE	MANJAR BLANCO	K001	Arequipe o dulce de leche	15	15	48,0	1,0	1,1	8,5	13,1	38,0	0,0
TOTAL MENÚ						292,0	9,0	7,4	47,4	105,1	271,0	0,6
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	1133	800	9,5
% ADECUACIÓN						22%	28%	21%	22%	9%	34%	6%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

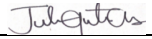
MENU No 7

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE UHT	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	110,0	6,4	6,4	6,8	84,0	240,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	PONQUE TIPO MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	20	20	81,0	1,6	4,8	7,7	101,2	17,6	0,6
POSTRE	BANANO	C010	Banano común, crudo	100	70	70,7	1,1	0,1	15,6	2,1	5,6	0,6
TOTAL MENÚ						261,7	9,0	11,3	30,2	187,3	263,2	1,2
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	1133	800	9,5
% ADECUACIÓN						20%	28%	31%	14%	17%	33%	13%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

MENU No 8

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	200	200	162,0	5,8	5,6	22,4	80,0	178,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS CUCAS	A021	Galletas dulces, cucas	15	15	58,5	1,1	0,5	12,5	0,0	1,2	0,1
FRUTA	MANGO	C051	Mango común, crudo	200	100	79,0	0,6	0,0	17,1	140,0	15,0	0,5
TOTAL MENÚ						299,5	7,5	6,1	52,0	220,0	194,2	0,6
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	1133	800	9,5
% ADECUACIÓN						23%	23%	17%	25%	19%	24%	6%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

MENU No 9

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	200	200	176,0	5,8	5,0	27,0	92,0	226,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	PONQUE BLANCO	A077	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	20	20	80,6	1,1	3,8	10,3	78,6	13,0	0,2
POSTRE	GELATINA DE PATA	K020	Gelatina de pata	15	15	48,6	1,1	0,0	11,0	0,0	9,9	0,6
TOTAL MENÚ						305,2	8,0	8,8	48,4	170,6	248,9	1,0
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	1133	800	9,5
% ADECUACIÓN						23%	25%	24%	23%	15%	31%	11%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

MENU 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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE UHT	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	110,0	6,4	6,4	6,8	84,0	240,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN DE COCO	A063	Pan de dulce, regular, horneado	20	20	65,6	1,8	0,9	12,6	40,6	6,2	0,6
POSTRE	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	120	84	45,4	0,8	0,1	9,6	1,7	29,4	0,3
TOTAL MENÚ						221,0	8,9	7,3	29,0	126,3	275,6	0,9
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	1133	800	9,5
% ADECUACIÓN						17%	27%	20%	14%	11%	34%	9%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

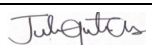
Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura / PAE Cauca – Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	RACIÓN INDUSTRIALIZADA - Prestación del servicio educativo presencial en las Instituciones Educativas
NIVEL:	GRADOS 1-2 Y 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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE UHT	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	110,0	6,4	6,4	6,8	84,0	240,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS CUCAS	A021	Galletas ducles, cucas	30	30	117,0	2,3	0,9	25,0	0,0	2,4	0,1
FRUTA	MANGO	C051	Mango común, crudo	200	100	79,0	0,6	0,0	17,1	140,0	15,0	0,5
TOTAL MENÚ						306,0	9,3	7,3	48,9	224,0	257,4	0,6
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	1200	800	6,2
% ADECUACIÓN						19%	23%	16%	18%	19%	32%	10%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401						

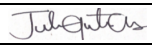
MENU No 2

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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	200	200	162,0	5,8	5,6	22,4	80,0	178,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	PONQUE BLANCO	A077	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	25	25	100,8	1,3	4,8	12,9	20,3	16,3	0,3
POSTRE	PANELITA DE LECHE	K034	Panelita de leche de vaca, con azúcar	15	15	54,2	0,4	0,3	12,5	0,8	20,1	0,1
TOTAL MENÚ						316,9	7,6	10,7	47,8	101,0	214,4	0,4
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	1200	800	6,2
% ADECUACIÓN						19%	19%	24%	18%	8%	27%	7%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401						

MENU 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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	200	200	176,0	5,8	5,0	27,0	92,0	226,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS DE SODA	A027	Galletas saladas, tipo soda	20	20	84,8	1,9	1,9	14,6	0,2	7,6	1,1
FRUTA	BANANO	C010	Banano común, crudo	100	70	70,7	1,1	0,1	15,6	15,4	5,6	0,6
TOTAL MENÚ						331,5	8,8	7,0	57,2	107,6	239,2	2,0
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	1200	800	6,2
% ADECUACIÓN						20%	22%	15%	22%	9%	30%	31%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401						

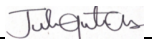
MENU No 4

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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	110,0	6,4	6,4	6,8	84,0	240,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS TIPO CRAKER	A026	Galletas saladas, tipo cracker	30	30	139,8	2,5	5,2	20,5	0,0	32,1	0,8
POSTRE	BOCADILLO	K006	Bocadillo o dulce de guayaba, veleño	15	15	47,7	0,0	0,0	11,9	0,6	3,8	0,2
TOTAL MENÚ						297,5	9,0	11,6	39,1	84,6	275,9	1,0
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	1200	800	6,2
% ADECUACIÓN						18%	22%	26%	15%	7%	34%	15%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

MENU 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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	200	200	162,0	5,8	5,6	22,4	80,0	178,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN DE QUESO	A065	Pan de queso, horneado	30	30	110,1	3,1	6,2	10,1	9,6	27,0	0,6
FRUTA	NARANJA	C062	Naranja, cruda	120	72	29,5	0,5	0,2	6,3	1,4	23,8	0,9
TOTAL MENÚ						301,6	9,4	12,1	38,8	91,0	228,8	1,5
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	1200	800	6,2
% ADECUACIÓN						19%	23%	27%	15%	8%	29%	25%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

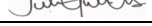
MENU No 6

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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	200	200	176,0	5,8	5,0	27,0	92,0	226,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN ALIÑADO	A066	Pan de sal regular, horenado	25	25	85,0	2,8	1,6	14,8	0,0	8,8	0,5
POSTRE	MANJAR BLANCO	K001	Arequipe o dulce de leche	15	15	48,0	1,0	1,1	8,5	13,1	38,0	0,0
TOTAL MENÚ						309,0	9,5	7,7	50,3	105,1	272,7	0,7
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	1200	800	6,2
% ADECUACIÓN						19%	23%	17%	19%	9%	34%	11%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

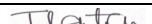
MENU No 7

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE UHT	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	110,0	6,4	6,4	6,8	84,0	240,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	PONQUE TIPO MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	25	25	101,3	2,0	6,1	9,7	126,5	22,0	0,7
POSTRE	BANANO	C010	Banano común, crudo	100	70	70,7	1,1	0,1	15,6	2,1	5,6	0,6
TOTAL MENÚ						282,0	9,4	12,5	32,1	212,6	267,6	1,4
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	1200	800	6,2
% ADECUACIÓN						17%	23%	28%	12%	18%	33%	22%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

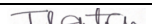
MENU No 8

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	200	200	162,0	5,8	5,6	22,4	80,0	178,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS CUCAS	A021	Galletas dulces, cucas	30	30	117,0	2,3	0,9	25,0	0,0	2,4	0,1
FRUTA	MANGO	C051	Mango común, crudo	200	100	79,0	0,6	0,0	17,1	140,0	15,0	0,5
TOTAL MENÚ						358,0	8,7	6,5	64,5	220,0	195,4	0,6
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	1200	800	6,2
% ADECUACIÓN						22%	21%	14%	24%	18%	24%	10%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

MENU No 9

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	200	200	176,0	5,8	5,0	27,0	92,0	226,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	PONQUE BLANCO	A077	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	25	25	100,8	1,3	4,8	12,9	98,3	16,3	0,3
POSTRE	GELATINA DE PATA	K020	Gelatina de pata	15	15	48,6	1,1	0,0	11,0	0,0	9,9	0,6
TOTAL MENÚ						325,4	8,2	9,8	51,0	190,3	252,2	1,1
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	1200	800	6,2
% ADECUACIÓN						20%	20%	22%	19%	16%	32%	18%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

MENU 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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE UHT	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	110,0	6,4	6,4	6,8	84,0	240,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN DE COCO	A063	Pan de dulce, regular, horneado	40	40	131,2	3,6	1,7	25,2	81,2	12,4	1,2
POSTRE	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	150	105	56,7	0,9	0,1	12,0	2,1	36,8	0,3
TOTAL MENÚ						297,9	10,9	8,2	44,0	167,3	289,2	1,5
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	1200	800	6,2
% ADECUACIÓN						18%	27%	18%	17%	14%	36%	24%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

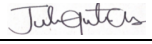
Gobernación del CAUCA · Secretaría de Educación y Cultura · PAE Cauca – Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	RACIÓN INDUSTRIALIZADA - Prestación del servicio educativo presencial en las Instituciones Educativas
NIVEL:	GRADOS 4 Y 5

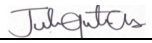
MENU No 1

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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE UHT	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	110,0	6,4	6,4	6,8	84,0	240,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS CUCAS	A021	Galletas ducles, cucas	55	55	214,5	4,2	1,7	45,8	0,0	4,4	0,2
FRUTA	MANGO	C051	Mango común, crudo	240	120	94,8	0,7	0,0	20,5	168,0	18,0	0,6
TOTAL MENÚ						419,3	11,3	8,1	73,1	252,0	262,4	0,8
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1500	1100	8,7
% ADECUACIÓN						21%	23%	15%	23%	17%	24%	9%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

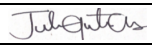
MENU No 2

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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	200	200	162,0	5,8	5,6	22,4	80,0	178,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	PONQUE BLANCO	A077	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	50	50	201,5	2,7	9,6	25,9	40,5	32,5	0,6
POSTRE	PANELITA DE LECHE	K034	Panelita de leche de vaca, con azúcar	15	15	54,2	0,4	0,3	12,5	0,8	20,1	0,1
TOTAL MENÚ						417,7	8,9	15,5	60,7	121,3	230,6	0,7
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1500	1100	8,7
% ADECUACIÓN						21%	18%	28%	19%	8%	21%	8%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

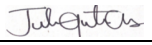
MENU No 3

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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	200	200	176,0	5,8	5,0	27,0	92,0	226,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS DE SODA	A027	Galletas saladas, tipo soda	40	40	169,6	3,8	3,9	29,2	0,4	15,2	2,2
FRUTA	BANANO	C010	Banano común, crudo	120	84	84,8	1,3	0,1	18,7	18,5	6,7	0,8
TOTAL MENÚ						430,4	10,9	9,0	74,9	110,9	247,9	3,2
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1500	1100	8,7
% ADECUACIÓN						22%	22%	16%	23%	7%	23%	37%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

MENU 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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	110,0	6,4	6,4	6,8	84,0	240,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS TIPO CRAKER	A026	Galletas saladas, tipo cracker	45	45	209,7	3,8	7,7	30,7	0,0	48,2	1,2
POSTRE	BOCADILLO	K006	Bocadillo o dulce de guayaba, veleño	15	15	47,7	0,0	0,0	11,9	0,6	3,8	0,2
TOTAL MENÚ						367,4	10,2	14,2	49,3	84,6	291,9	1,4
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1500	1100	8,7
% ADECUACIÓN						18%	20%	26%	15%	6%	27%	16%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						JULIANA GUTIERREZ ARENAS						
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

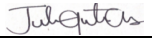
MENU No 5

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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	200	200	162,0	5,8	5,6	22,4	80,0	178,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN DE QUESO	A065	Pan de queso, horneado	50	50	183,5	5,2	10,4	16,8	16,0	45,0	1,0
FRUTA	NARANJA	C062	Naranja, cruda	120	72	29,5	0,5	0,2	6,3	1,4	23,8	0,9
TOTAL MENÚ						375,0	11,5	16,2	45,5	97,4	246,8	1,9
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1500	1100	8,7
% ADECUACIÓN						19%	23%	29%	14%	6%	22%	22%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						JULIANA GUTIERREZ ARENAS						
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

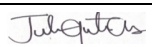
MENU No 6

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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	200	200	176,0	5,8	5,0	27,0	92,0	226,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN ALIÑADO	A066	Pan de sal regular, horenado	50	50	170,0	5,6	3,2	29,7	0,0	17,5	1,0
POSTRE	MANJAR BLANCO	K001	Arequipe o dulce de leche	15	15	48,0	1,0	1,1	8,5	13,1	38,0	0,0
TOTAL MENÚ						394,0	12,3	9,3	65,2	105,1	281,5	1,2
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1500	1100	8,7
% ADECUACIÓN						20%	25%	17%	20%	7%	26%	13%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						JULIANA GUTIERREZ ARENAS						
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

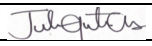
MENU No 7

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE UHT	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	110,0	6,4	6,4	6,8	84,0	240,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	PONQUE TIPO MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	40	40	162,0	3,2	9,7	15,5	202,4	35,2	1,2
POSTRE	BANANO	C010	Banano común, crudo	120	84	84,8	1,3	0,1	18,7	2,5	6,7	0,8
TOTAL MENÚ						356,8	10,8	16,2	41,0	288,9	281,9	1,9
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1500	1100	8,7
% ADECUACIÓN						18%	22%	29%	13%	19%	26%	22%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						JULIANA GUTIERREZ ARENAS						
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

MENU No 8

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	200	200	162,0	5,8	5,6	22,4	80,0	178,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS CUCAS	A021	Galletas ducles, cucas	55	55	214,5	4,2	1,7	45,8	0,0	4,4	0,2
FRUTA	MANGO	C051	Mango común, crudo	240	120	94,8	0,7	0,0	20,5	168,0	18,0	0,6
TOTAL MENÚ						471,3	10,7	7,3	88,7	248,0	200,4	0,8
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1500	1100	8,7
% ADECUACIÓN						24%	21%	13%	27%	17%	18%	9%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

MENU No 9

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	200	200	176,0	5,8	5,0	27,0	92,0	226,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	PONQUE BLANCO	A077	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	50	50	201,5	2,7	9,6	25,9	196,5	32,5	0,6
POSTRE	GELATINA DE PATA	K020	Gelatina de pata	15	15	48,6	1,1	0,0	11,0	0,0	9,9	0,6
TOTAL MENÚ						426,1	9,6	14,6	63,9	288,5	268,4	1,4
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1500	1100	8,7
% ADECUACIÓN						21%	19%	26%	20%	19%	24%	16%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

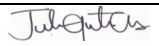
MENU No 10

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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE UHT	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	110,0	6,4	6,4	6,8	84,0	240,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN DE COCO	A063	Pan de dulce, regular, horneado	60	60	196,8	5,3	2,6	37,9	121,8	18,6	1,8
POSTRE	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	150	105	56,7	0,9	0,1	12,0	2,1	36,8	0,3
TOTAL MENÚ						363,5	12,7	9,1	56,6	207,9	295,4	2,1
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1500	1100	8,7
% ADECUACIÓN						18%	25%	16%	17%	14%	27%	24%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

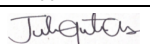
Gobernación del CAUCA · Secretaría de Educación y Cultura · PAE Cauca – Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	RACIÓN INDUSTRIALIZADA - Prestación del servicio educativo presencial en las Instituciones Educativas
NIVEL:	SECUNDARIA

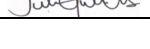
MENU No 1

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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE UHT	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	110,0	6,4	6,4	6,8	84,0	240,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS CUCAS	A021	Galletas dulces, cucas	85	85	331,5	6,5	2,6	70,7	0,0	6,8	0,3
FRUTA	MANGO	C051	Mango común, crudo	240	120	94,8	0,7	0,0	20,5	168,0	18,0	0,6
TOTAL MENÚ						536,3	13,6	9,0	98,0	252,0	264,8	0,9
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1500	1100	9,5
% ADECUACIÓN						22%	22%	13%	24%	17%	24%	10%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						JULIANA GUTIERREZ ARENAS						
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

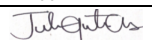
MENU No 2

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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	200	200	162,0	5,8	5,6	22,4	80,0	178,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	PONQUE BLANCO	A077	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	60	60	241,8	3,2	11,5	31,0	48,6	39,0	0,7
POSTRE	PANELITA DE LECHE	K034	Panelita de leche de vaca, con azúcar	30	30	108,3	0,9	0,5	25,0	1,5	40,2	0,2
TOTAL MENÚ						512,1	9,9	17,7	78,4	130,1	257,2	1,0
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1500	1100	9,5
% ADECUACIÓN						21%	16%	26%	19%	9%	23%	10%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						JULIANA GUTIERREZ ARENAS						
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

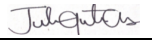
MENU No 3

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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	200	200	176,0	5,8	5,0	27,0	92,0	226,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS DE SODA	A027	Galletas saladas, tipo soda	60	60	254,4	5,8	5,8	43,7	0,6	22,8	3,4
FRUTA	BANANO	C010	Banano común, crudo	120	84	84,8	1,3	0,1	18,7	18,5	6,7	0,8
TOTAL MENÚ						515,2	12,8	10,9	89,5	111,1	255,5	4,3
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1500	1100	9,5
% ADECUACIÓN						21%	21%	16%	22%	7%	23%	45%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						JULIANA GUTIERREZ ARENAS						
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

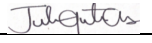
MENU No 4

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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	110,0	6,4	6,4	6,8	84,0	240,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS TIPO CRAKER	A026	Galletas saladas, tipo cracker	60	60	279,6	5,0	10,3	40,9	0,0	64,2	1,6
POSTRE	BOCADILLO	K006	Bocadillo o dulce de guayaba, veleño	30	30	95,4	0,1	0,0	23,7	1,2	7,5	0,4
TOTAL MENÚ						485,0	11,5	16,8	71,4	85,2	311,7	1,9
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1500	1100	9,5
% ADECUACIÓN						19%	19%	24%	18%	6%	28%	20%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						JULIANA GUTIERREZ ARENAS						
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

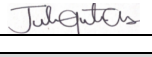
MENU No 5

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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	200	200	162,0	5,8	5,6	22,4	80,0	178,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN DE QUESO	A065	Pan de queso, horneado	65	65	238,6	6,8	13,5	21,8	20,8	58,5	1,3
FRUTA	NARANJA	C062	Naranja, cruda	120	72	29,5	0,5	0,2	6,3	1,4	23,8	0,9
TOTAL MENÚ						430,1	13,1	19,3	50,5	102,2	260,3	2,2
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1500	1100	9,5
% ADECUACIÓN						17%	21%	12%	7%	24%	24%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						JULIANA GUTIERREZ ARENAS						
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

MENU 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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	200	200	176,0	5,8	5,0	27,0	92,0	226,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN ALIÑADO	A066	Pan de sal regular, horenado	65	65	221,0	7,2	4,2	38,5	0,0	22,8	1,2
POSTRE	MANJAR BLANCO	K001	Arequipe o dulce de leche	30	30	96,0	1,9	2,3	17,0	26,1	75,9	0,0
TOTAL MENÚ						493,0	14,9	11,4	82,6	118,1	324,7	1,5
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1500	1100	9,5
% ADECUACIÓN						20%	24%	16%	20%	8%	30%	15%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						JULIANA GUTIERREZ ARENAS						
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

MENU No 7

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE UHT	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	110,0	6,4	6,4	6,8	84,0	240,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	PONQUE TIPO MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	60	60	243,0	4,7	14,5	23,2	303,6	52,8	1,7
POSTRE	BANANO	C010	Banano común, crudo	120	84	84,8	1,3	0,1	18,7	2,5	6,7	0,8
TOTAL MENÚ						437,8	12,4	21,0	48,8	390,1	299,5	2,5
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1500	1100	9,5
% ADECUACIÓN						18%	20%	30%	12%	26%	27%	26%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						JULIANA GUTIERREZ ARENAS						
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

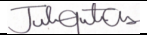
MENU No 8

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	200	200	162,0	5,8	5,6	22,4	80,0	178,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS CUCAS	A021	Galletas ducles, cucas	85	85	331,5	6,5	2,6	70,7	0,0	6,8	0,3
FRUTA	MANGO	C051	Mango común, crudo	240	120	94,8	0,7	0,0	20,5	168,0	18,0	0,6
TOTAL MENÚ						588,3	13,0	8,2	113,6	248,0	202,8	0,9
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1500	1100	9,5
% ADECUACIÓN						24%	21%	12%	28%	17%	18%	10%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		JULIANA GUTIERREZ ARENAS	
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	T.P 1.061.762.401

MENU No 9

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	200	200	176,0	5,8	5,0	27,0	92,0	226,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	PONQUE BLANCO	A077	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	60	60	241,8	3,2	11,5	31,0	235,8	39,0	0,7
POSTRE	GELATINA DE PATA	K020	Gelatina de pata	30	30	97,2	2,2	0,0	22,1	0,0	19,8	1,2
TOTAL MENÚ						515,0	11,2	16,5	80,1	327,8	284,8	2,1
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1500	1100	9,5
% ADECUACIÓN						21%	18%	24%	20%	22%	26%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		JULIANA GUTIERREZ ARENAS	
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	T.P 1.061.762.401

MENU No 10

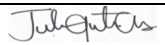
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE UHT	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	110,0	6,4	6,4	6,8	84,0	240,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN DE COCO	A063	Pan de dulce, regular, horneado	90	90	295,2	8,0	3,9	56,8	182,7	27,9	2,7
POSTRE	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	200	140	75,6	1,3	0,1	16,0	2,8	49,0	0,4
TOTAL MENÚ						480,8	15,7	10,4	79,6	269,5	316,9	3,1
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1500	1100	9,5
% ADECUACIÓN						19%	25%	15%	20%	18%	29%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		JULIANA GUTIERREZ ARENAS	
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	T.P 1.061.762.401

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	RACIÓN INDUSTRIALIZADA - Prestación del servicio educativo presencial en las Instituciones Educativas
NIVEL:	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO

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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE UHT	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	110,0	6,4	6,4	6,8	84,0	240,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS CUCAS	A021	Galletas dulces, cucas	110	110	429,0	8,4	3,3	91,5	0,0	8,8	0,4
FRUTA	MANGO	C051	Mango común, crudo	240	120	94,8	0,7	0,0	20,5	168,0	18,0	0,6
TOTAL MENÚ						633,8	15,5	9,7	118,8	252,0	266,8	1,0
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1500	1100	11,8
% ADECUACIÓN						22%	21%	12%	25%	17%	24%	9%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401						

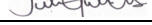
MENU No 2

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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	200	200	162,0	5,8	5,6	22,4	80,0	178,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	PONQUE BLANCO	A077	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	80	80	322,4	4,2	15,4	41,4	64,8	52,0	1,0
POSTRE	PANELITA DE LECHE	K034	Panelita de leche de vaca, con azúcar	30	30	108,3	0,9	0,5	25,0	1,5	40,2	0,2
TOTAL MENÚ						592,7	10,9	21,5	88,8	146,3	270,2	1,2
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1500	1100	11,8
% ADECUACIÓN						20%	15%	27%	19%	10%	25%	10%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401						

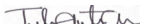
MENU No 3

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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	200	200	176,0	5,8	5,0	27,0	92,0	226,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS DE SODA	A027	Galletas saladas, tipo soda	80	80	339,2	7,7	7,8	58,3	0,8	30,4	4,5
FRUTA	BANANO	C010	Banano común, crudo	120	84	84,8	1,3	0,1	18,7	18,5	6,7	0,8
TOTAL MENÚ						600,0	14,7	12,8	104,1	111,3	263,1	5,4
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1500	1100	11,8
% ADECUACIÓN						21%	20%	16%	22%	7%	24%	46%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401						

MENU 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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	110,0	6,4	6,4	6,8	84,0	240,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS TIPO CRAKER	A026	Galletas saladas, tipo cracker	80	80	372,8	6,7	13,8	54,6	0,0	85,6	2,1
POSTRE	BOCADILLO	K006	Bocadillo o dulce de guayaba, veleño	30	30	95,4	0,1	0,0	23,7	1,2	7,5	0,4
TOTAL MENÚ						578,2	13,2	20,2	85,1	85,2	333,1	2,4
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1500	1100	11,8
% ADECUACIÓN						20%	18%	25%	18%	6%	30%	21%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

MENU 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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	200	200	162,0	5,8	5,6	22,4	80,0	178,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN DE QUESO	A065	Pan de queso, horneado	85	85	312,0	8,8	17,7	28,5	27,2	76,5	1,7
FRUTA	NARANJA	C062	Naranja, cruda	120	72	29,5	0,5	0,2	6,3	1,4	23,8	0,9
TOTAL MENÚ						503,5	15,1	23,5	57,2	108,6	278,3	2,6
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1500	1100	11,8
% ADECUACIÓN						17%	21%	29%	12%	7%	25%	22%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

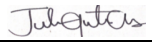
MENU No 6

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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	200	200	176,0	5,8	5,0	27,0	92,0	226,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN ALIÑADO	A066	Pan de sal regular, horenado	85	85	289,0	9,4	5,4	50,4	0,0	29,8	1,6
POSTRE	MANJAR BLANCO	K001	Arequipe o dulce de leche	30	30	96,0	1,9	2,3	17,0	26,1	75,9	0,0
TOTAL MENÚ						561,0	17,2	12,7	94,4	118,1	331,7	1,8
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1500	1100	11,8
% ADECUACIÓN						19%	24%	16%	20%	8%	30%	16%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

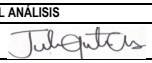
MENU No 7

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE UHT	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	110,0	6,4	6,4	6,8	84,0	240,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	PONQUE TIPO MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	80	80	324,0	6,3	19,4	31,0	404,8	70,4	2,3
POSTRE	BANANO	C010	Banano común, crudo	120	84	84,8	1,3	0,1	18,7	2,5	6,7	0,8
TOTAL MENÚ						518,8	14,0	25,8	56,5	491,3	317,1	3,1
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1500	1100	11,8
% ADECUACIÓN						18%	19%	32%	12%	33%	29%	26%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

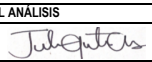
MENU No 8

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	200	200	162,0	5,8	5,6	22,4	80,0	178,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS CUCAS	A021	Galletas ducles, cucas	100	100	390,0	7,6	3,0	83,2	0,0	8,0	0,4
FRUTA	MANGO	C051	Mango común, crudo	240	120	94,8	0,7	0,0	20,5	168,0	18,0	0,6
TOTAL MENÚ						646,8	14,1	8,6	126,1	248,0	204,0	1,0
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1500	1100	11,8
% ADECUACIÓN						22%	19%	11%	27%	17%	19%	8%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

MENU No 9

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	200	200	176,0	5,8	5,0	27,0	92,0	226,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	PONQUE BLANCO	A077	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	80	80	322,4	4,2	15,4	41,4	314,4	52,0	1,0
POSTRE	GELATINA DE PATA	K020	Gelatina de pata	30	30	97,2	2,2	0,0	22,1	0,0	19,8	1,2
TOTAL MENÚ						595,6	12,3	20,4	90,4	406,4	297,8	2,4
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1500	1100	11,8
% ADECUACIÓN						21%	17%	25%	19%	27%	27%	20%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

MENU 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)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE UHT	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	110,0	6,4	6,4	6,8	84,0	240,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN DE COCO	A063	Pan de dulce, regular, horneado	115	115	377,2	10,2	4,9	72,6	233,5	35,7	3,5
POSTRE	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	200	140	75,6	1,3	0,1	16,0	2,8	49,0	0,4
TOTAL MENÚ						562,8	17,9	11,5	95,3	320,3	324,7	3,9
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1500	1100	11,8
% ADECUACIÓN						19%	25%	14%	20%	21%	30%	33%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

Gobernación del CAUCA | Secretaría de Educación y Cultura | PAE Cauca – Programa de Alimentación Escolar

FR-SED-PAE-035
VERSION 1
7/12/2022

LISTA DE INTERCAMBIOS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ JORNADA TARDE - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD	TODOS LOS GRADOS		**OPERADOR**	TODOS LOS OPERADORES		
DEPARTAMENTO	CAUCA		**MUNICIPIO**			
GRUPO ETNICO	**INDÍGENA**		**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	
	RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	**X**

COMPONENTE	**LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO**	**PESO NETO EN GRAMOS O CC**				
		GRUPO I	**GRUPO 2**	**GRUPO 3**	**GRUPO 4**	**GRUPO 5**
	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT	200	200	200	200	200
	LECHE ENTERA SABORIZADA UHT	200	200	200	200	200
	AVENA EN BOLSA	200	200	200	200	200
	KUMIS	200	200	200	200	200
	YOGURT UHT	200	200	200	200	200
	*QUESO PASTEURIZADO (COMPLEMENTO PROTEICO)	15	20	25	35	45
CEREAL ACOMPAÑANTE	PONQUE	15-20	20-40	50-60	60-90	80-105
	TORTA DE QUESO	15-20	20-40	50-60	60-90	80-105
	PONQUE TIPO MANTECADA	15-20	20-40	50-60	60-90	80-105
	GALLETA DULCE	15-20	20-40	50-60	60-90	80-105
	GALLETA TIPO CRACKER	15-20	20-40	50-60	60-90	80-105
	PONQUE DE CHOCOLATE TIPO BROWNIE	15-20	20-40	50-60	60-90	80-105
	PONQUE DE VAINILLA	15-20	20-40	50-60	60-90	80-105
	GALLETA NEGRA	15-20	20-40	50-60	60-90	80-105
	GALLETA BLANCA	15-20	20-40	50-60	60-90	80-105
	PAN DE YUCA	15-20	20-40	50-60	60-90	80-105
FRUTA	BANANO TODAS LAS VARIEDADES	100	100	120	172	172
	GRANADILLA	335	335	400	400	400
	MANDARINA	120	120	172	172	172
	MANGO	200	200	240	240	240
	NARANJA	167	167	150	150	150
AZÚCARES	CHOCOLATINA	15	15	15	30	30
	LIBERALES - ROLLITO DE MANJAR	15	15	15	30	30
	DULCE DE ARROZ COMBINADO	15	15	15	30	30
	COCADA	15	15	15	30	30
	GELATINA DE PATA	15	15	15	30	30
	BOCADILLO VELEÑO	15	15	15	30	30
	PANELITA DE LECHE	15	15	15	30	30

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**JULIANA ALEJANDRA GUTIERREZ ARENAS**	
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**TP. 1.061.762.401**