



Gobernación del
CAUCA

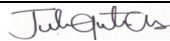
Secretaría de
Educación y Cultura

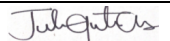


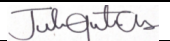
OPERADOR:	TODOS LOS OPERADORES				
DEPARTAMENTO	CAUCA			MUNICIPIO	TODOS LOS MUNICIPIOS
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
RACIÓN INDUSTRIALIZADA - SERVICIO EDUCATIVO EN CASA (EDUCACIÓN INICIAL 2026)					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE UHT	LECHE UHT	LECHE UHT	LECHE UHT	LECHE UHT
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS CUCAS	PONQUE BLANCO	GALLETAS DE DULCE TIPO WAFER	GALLETAS TIPO CRACKER	PAN DE QUESO
FRUTA	MANGO		BANANO		NARANJA
POSTRE		MANJAR BLANCO		BOCADILLO	
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE UHT	LECHE UHT	LECHE UHT	LECHE UHT	LECHE UHT
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS CUCAS	PONQUE TIPO MANTECADA	GALLETAS CUCA	GALLETAS DE SODA	GALLETA DE DULCE TIPO WAFER
FRUTA		BANANO	MANGO		MANDARINA
POSTRE	PANELITA DE LECHE			GELATINA DE PATA	
<u>Nota: Agua apta para el consumo: Todos los días 150 cc- 180 cc</u>					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENU			JULIANA GUTIERREZ ARENAS		
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	T.P 1.061.762.401	

 <div> <p>Gobernación del CAUCA</p> <p>Secretaría de Educación y Cultura</p> </div>	 <p>Programa de Alimentación Escolar</p>	<h1>FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL</h1>		Código: FR-SED-PAE-035
				Versión: 1
				Fecha: 7/12/2022

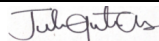
ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	RACIÓN INDUSTRIALIZADA - Educación inicial
NIVEL:	PREESCOLAR

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	25	25	97,5	1,9	0,8	20,8	0,0	2,0	0,1
FRUTA	MANGO	C051	Mango común, crudo	200	100	79,0	0,6	0,0	17,1	4,0	15,0	0,5
TOTAL MENÚ						286,5	8,9	7,2	44,7	88,0	257,0	0,6
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	1133	800	9,5
% ADECUACIÓN						22%	27%	20%	21%	8%	32%	6%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				JULIANA GUTIERREZ ARENAS								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401				

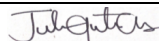
MENU No 2												
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE UHT	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	110,0	6,4	6,4	6,8	84,0	240,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	PONQUE BLANCO	A077	ponqué blanco, regular, sin cubierta, homeado	25	25	100,8	1,3	4,8	12,9	98,3	16,3	0,3
POSTRE	MANJAR BLANCO	K001	Arequipe o dulce de leche	15	15	48,0	1,0	1,1	8,5	20,3	38,0	0,0
TOTAL MENÚ						258,8	8,7	12,3	28,2	202,5	294,2	0,3
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	1133	800	9,5
% ADECUACIÓN						20%	27%	34%	13%	18%	37%	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	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 DE DULCE TIPO WAFER	A025	Galletas dulces, tipo wafer	25	25	113,8	1,4	3,8	18,3	97,0	12,0	0,8
FRUTA	BANANO	C010	Banano común, crudo	100	70	70,7	1,1	0,1	15,6	2,1	5,6	0,6
TOTAL MENÚ						294,5	8,8	10,3	40,7	183,1	257,6	1,4
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	1133	800	9,5
% ADECUACIÓN						23%	27%	28%	19%	16%	32%	15%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				JULIANA GUTIERREZ ARENAS								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401				

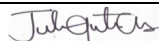
MENU No 4

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 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 TIPO CRACKER	A025	Galletas dulces, tipo wafer	25	25	113,8	1,4	3,8	18,3	97,0	12,0	0,8
POSTRE	BOCADILLO	K006	Bocadillo o dulce de guayaba, veleño	12	12	38,2	0,0	0,0	9,5	0,0	3,0	0,1
TOTAL MENÚ						261,9	7,8	10,2	34,6	181,0	255,0	0,9
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	1133	800	9,5
% ADECUACIÓN						20%	24%	28%	16%	16%	32%	9%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				JULIANA GUTIERREZ ARENAS								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				T.P 1.061.762.401			

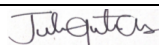
MENU No 5

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	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 QUESO	A065	Pan de queso, horneado	30	30	110,1	3,1	6,2	10,1	225,0	27,0	0,6
FRUTA	NARANJA	C062	Naranja, cruda	150	90	36,9	0,6	0,3	7,9	1,8	29,7	1,2
TOTAL MENÚ						257,0	10,2	12,9	24,8	310,8	296,7	1,8
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	1133	800	9,5
% ADECUACIÓN						20%	31%	36%	12%	27%	37%	19%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				JULIANA GUTIERREZ ARENAS								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				T.P 1.061.762.401			

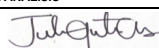
MENU No 6

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	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	GALLETA CUCA	A021	Galletas dulces, cucas	25	25	97,5	1,9	0,8	20,8	0,0	2,0	0,1
POSTRE	PANELITA DE LECHE	K034	Panelita de leche de vaca, con azúcar	15	15	54,2	0,4	0,3	12,5	0,0	20,1	0,1
TOTAL MENÚ						261,7	8,7	7,4	40,1	84,0	262,1	0,2
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	1133	800	9,5
% ADECUACIÓN						20%	27%	21%	19%	7%	33%	2%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				JULIANA GUTIERREZ ARENAS								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				T.P 1.061.762.401			

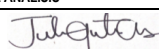
MENU No 7

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
FRUTA	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						1300	32,5	36,1	211,3	1133	800	9,5
% ADECUACIÓN						22%	29%	35%	15%	19%	33%	14%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				JULIANA GUTIERREZ ARENAS								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401				

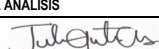
MENU No 8

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	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	25	25	97,5	1,9	0,8	20,8	0,0	2,0	0,1
FRUTA	MANGO	C051	Mango común, crudo	200	100	79,0	0,6	0,0	17,1	4,0	15,0	0,5
TOTAL MENÚ						286,5	8,9	7,2	44,7	88,0	257,0	0,6
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	1133	800	9,5
% ADECUACIÓN						22%	27%	20%	21%	8%	32%	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	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 DE SODA	A027	Galletas saladas, tipo soda	25	25	106,0	2,4	2,4	18,2	236,0	9,5	1,4
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						264,6	9,9	8,8	36,1	320,0	259,4	2,0
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	1133	800	9,5
% ADECUACIÓN						20%	30%	24%	17%	28%	32%	21%
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	GALLETAS DE DULCE TIPO WAFER	A025	Galletas dulces, tipo wafer	25	25	113,8	1,4	3,8	18,3	97,0	12,0	0,8
FRUTA	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	100	70	37,8	0,6	0,1	8,0	1,4	24,5	0,2
TOTAL MENÚ						261,6	8,4	10,3	33,1	182,4	276,5	1,0
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	1133	800	9,5
% ADECUACIÓN						20%	26%	28%	16%	16%	35%	10%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				JULIANA GUTIERREZ ARENAS								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401				



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

LISTA DE INTERCAMBIOS

RACIÓN INDUSTRIALIZADA / EDUCACIÓN INICIAL

GRUPO DE EDAD	EDUCACIÓN INICIAL		OPERADOR	TODOS LOS OPERADORES		
DEPARTAMENTO	CAUCA		MUNICIPIO			
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X
	LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO					PESO NETO EN GRAMOS O CC
COMPONENTE	LECHE ENTERA LIQUIDA DE VACA UHT					200
	LECHE ENTERA SABORIZADA UHT					200
	*QUESO PASTEURIZADO (COMPLEMENTO PROTEICO)					15
CEREAL ACOMPAÑANTE	PONQUE					20-35
	TORTA DE QUESO					20-35
	PONQUE TIPO MANTECADA					20-35
	GALLETA DULCE					20-35
	GALLETA TIPO CRACKER					20-35
	PONQUE DE CHOCOLATE TIPO BROWNIE					20-35
	PONQUE DE VAINILLA					20-35
	GALLETA NEGRA					20-35
	GALLETA BLANCA					20-35
	PAN DE YUCA					20-35
FRUTA	BANANO TODAS LAS VARIEDADES					100
	GRANADILLA					335
	MANDARINA					100
	MANGO					200
	NARANJA					167
AZÚCARES	CHOCOLATINA					15
	LIBERALES - ROLLITO DE MANJAR					15
	DULCE DE ARROZ COMBINADO					15
	COCADA					15
	GELATINA DE PATA					15
	BOCADILLO VELEÑO					12_15
	PANELITA DE LECHE					15
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				JULIANA ALEJANDRA GUTIERREZ ARENAS		
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL		1.061.762.401	