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

OPERADOR:	**TODOS LOS OPERADORES**				
DEPARTAMENTO	**CAUCA**			**MUNICIPIO**	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**		**ROM**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	**X**	**INDÍGENA**		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				

2026

SEMANA No. 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE	SORBETE DE AVENA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	TORTILLA DE HUEVO	FRIJOLES GUISADOS	**EN CEREAL	POLLO A LA PLANCHA
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	PAPAS A LA FRANCESA	ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS CON CARNE MOLIDA	ARROZ BLANCO
FRUTA	–	FRUTA DE COSECHA ENTERA	–	*** EN JUGO	–

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	SORBETE DE AVENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	ARROZ CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS	FRIJOLES GUISADOS	ESPAGUETIS CON POLLO	LENTEJAS GUISADAS	**EN BEBIDA LACTEA
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	**EN EL ALIMENTO PROTEICO	ARROZ BLANCO	GALLETAS SALTIN
FRUTA	–	–	–	FRUTA DE COSECHA ENTERA	MANGO PICADO

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LÁCTEOS	SORBETE DE AVENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	ARROZ CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	TORTILLA DE HUEVO	ESPAGUETIS CON CARNE MOLIDA	**EN BEBIDA LACTEA	POLLO SUDADO
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	GALLETAS SALTIN	ARROZ BLANCO
FRUTA	–	FRUTA DE COSECHA ENTERA	–	MANGO PICADO	–

SEMANA No. 4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	ARROZ CON LECHE	SORBETE DE AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADOS	**EN BEBIDA LACTEA	TORTILLA DE HUEVO	CERDO A LA PLANCHA	LENTEJAS GUISADAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	GALLETAS SALTIN	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA
FRUTA	*** EN JUGO	MANGO PICADO	FRUTA DE COSECHA ENTERA	–	–

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**

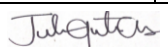
Gobernación del CAUCA · Secretaría de Educación y Cultura · PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035
		Versión: 1
		Fecha: 7/12/2022

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

MENU No 1

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	48,0	122,2	0,1
		K033	Panela	7	7	25,5	0,0	0,0	6,3	2,7	2,9	0,3
			Canela	2	2							
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	15	15	58,1	3,5	0,1	9,2	0,3	7,7	1,1
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	5	1,9	0,1	0,0	0,4	0,0	1,1	0,0
		B103	Tomate, crudo	5	4	0,9	0,0	0,0	0,2	2,5	0,4	0,0
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	7	6	6,1	0,1	0,0	1,3	0,0	0,5	0,1
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20	20	70,6	1,3	0,1	16,0	0,0	1,8	0,2
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
TOTAL MENÚ						**272,9**	**8,5**	**8,7**	**38,3**	**53,5**	**136,8**	**1,7**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**1133**	**700**	**5,6**
% ADECUACIÓN						**21%**	**19%**	**20%**	**21%**	**5%**	**20%**	**31%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**								
FIRMA				**MATRÍCULA PROFESIONAL**					**T.P 1.061.762.401**			

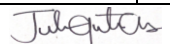
MENÚS No 2

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	48,0	122,2	0,1
		K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	13	13	60,6	0,5	2,2	9,8	0,0	4,7	0,5
			Clavos	2								
			Canela	2								
ALIMENTO PROTEICO	TORTILLA DE HUEVO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	33	30	44,3	3,7	3,2	0,1	41,3	15,7	0,5
		D012	Aceite de soya	1	1	9,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	0,0
FRUTA	BANANO	C010	Banano común, crudo	60	42	42,4	0,6	0,0	9,4	1,3	3,4	0,4
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAPAS A LA FRANCESA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	40	40	35,6	0,8	0,0	7,6	2,4	4,8	0,3
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	0,0
TOTAL MENÚ						**274,7**	**9,1**	**11,9**	**31,8**	**480,7**	**151,0**	**1,7**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**1133**	**700**	**5,6**
% ADECUACIÓN						**21%**	**20%**	**27%**	**17%**	**42%**	**22%**	**31%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**								
FIRMA				**MATRÍCULA PROFESIONAL**					**T.P 1.061.762.401**			

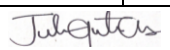
Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura / PAE Cauca – Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

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

MENÚ No 3

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	48,0	122,2	0,1
		K033	Panela	10	10	36,4	0,1	0,0	9,0	3,9	4,2	0,5
			Canela	2	2							
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADOS	T015	Frijol nima, crudo	20	20	74,0	3,9	0,2	12,2	0,0	31,0	1,6
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	4,75	1,9	0,1	0,0	0,4	0,2	1,1	0,0
		B103	Tomate, crudo	5	4	0,9	0,0	0,0	0,2	0,2	0,4	0,0
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	7	6,3	6,1	0,1	0,0	1,3	0,6	0,5	0,1
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20	20	70,6	1,3	0,1	16,0	0,4	1,8	0,2
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	0,0
TOTAL MENÚ						**299,80**	**8,93**	**8,81**	**44,10**	**441,14**	**161,44**	**2,40**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**1133**	**700**	**5,6**
% ADECUACIÓN						**23%**	**20%**	**20%**	**24%**	**39%**	**23%**	**43%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

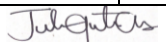
MENÚ No 4

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MANGO EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	48,0	122,2	0,1
		C051	Mango común, crudo	160	80	63,2	0,5	0,0	13,7	3,2	12,0	0,4
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	ESPAGUETIS CON CARNE MOLIDA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	15	15	55,7	2,0	0,2	11,2	0,9	3,8	0,6
		F099	Res, carne magra, cruda	15	15	20,9	3,3	0,9	0,0	7,7	0,9	0,4
		D012	Aceite de soya	4	4	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	7	7	2,7	0,1	0,0	0,5	0,3	1,6	0,0
		B103	Tomate, crudo	5	4	0,9	0,0	0,0	0,2	0,2	0,4	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	0,0
TOTAL MENÚ						**264,00**	**9,25**	**8,55**	**35,52**	**254,13**	**140,93**	**1,50**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**1133**	**700**	**5,6**
% ADECUACIÓN						**20%**	**20%**	**20%**	**20%**	**22%**	**20%**	**27%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

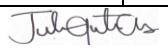
Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura – PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035
		Versión: 1
		Fecha: 7/12/2022

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

MENÚ No 5

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	SORBETE DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	48,0	122,2	0,1
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	12	12	49,3	2,0	0,9	7,7	0,4	6,5	0,5
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO A LA PLANCHA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	15	14	23,2	2,9	1,3	0,0	8,8	1,5	0,1
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20	20	70,6	1,3	0,1	16,0	0,4	1,8	0,2
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,50	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	0,0
TOTAL MENÚ						**263,80**	**9,67**	**9,72**	**33,68**	**445,33**	**132,25**	**0,87**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**1133**	**700**	**5,6**
% ADECUACIÓN						**20%**	**21%**	**22%**	**19%**	**39%**	**19%**	**16%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

MENÚ No 6

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	SORBETE DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	48,0	122,2	0,1
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	10	10	41,1	1,7	0,8	6,4	0,3	5,4	0,5
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	33	30	44,3	3,7	3,2	0,1	41,3	15,7	0,5
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	5	1,9	0,1	0,0	0,4	0,2	1,1	0,0
		B103	Tomate, crudo	7	6	1,3	0,1	0,0	0,2	0,3	0,5	0,0
		D012	Aceite de soya	1	1	9,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,50	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	15	15	53,0	1,0	0,1	12,0	0,3	1,4	0,1
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	3	3	11,1	0,4	0,0	2,2	0,2	0,8	0,1
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	0,0
TOTAL MENÚ						**258,79**	**9,07**	**9,21**	**32,36**	**254,38**	**139,44**	**1,03**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**1133**	**700**	**5,6**
% ADECUACIÓN						**20%**	**20%**	**21%**	**18%**	**22%**	**20%**	**18%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

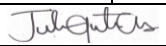
Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035
PAE Cauca – Programa de Alimentación Escolar		Versión: 1
		Fecha: 7/12/2022

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

MENU No 7

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	48,0	122,2	0,1
		K033	Panela	7	7	25,5	0,0	0,0	6,3	2,7	2,9	0,3
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADAS	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	15	15	57,9	3,4	0,2	9,1	1,5	17,9	0,8
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	5	1,9	0,1	0,0	0,4	0,2	1,1	0,0
		B103	Tomate, crudo	5	4	0,9	0,0	0,0	0,2	0,2	0,4	0,0
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20	20	70,6	1,3	0,1	16,0	0,4	1,8	0,2
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	0,0
TOTAL MENÚ						**266,7**	**8,3**	**8,8**	**36,9**	**440,8**	**146,5**	**1,40**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**1133**	**700**	**5,6**
% ADECUACIÓN						**21%**	**18%**	**20%**	**20%**	**39%**	**21%**	**25%**
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)
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	48,0	122,2	0,1
		C031	Guayaba, madura, cruda	106	80	56,4	0,7	0,2	10,7	2,4	10,3	0,2
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ESPAGUETIS CON POLLO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	15	15	55,7	2,0	0,2	11,2	0,9	3,8	0,6
		F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	15	14	23,2	2,9	1,3	0,0	8,8	1,5	0,1
		D012	Aceite de soya	4	4	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	5	1,9	0,1	0,0	0,4	0,2	1,1	0,0
		B103	Tomate, crudo	5	4	0,9	0,0	0,0	0,2	0,2	0,4	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	0,0
TOTAL MENÚ						**258,8**	**9,1**	**9,2**	**32,4**	**254,4**	**139,4**	**1,03**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**1133**	**700**	**5,6**
% ADECUACIÓN						**20%**	**20%**	**21%**	**18%**	**22%**	**20%**	**18%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**									
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**					**T.P 1.061.762.401**				

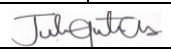
Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura / PAE Cauca – Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

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

MENU No 9

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	48,0	122,2	0,1
		K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	7	7	32,6	0,3	1,2	5,3	0,0	2,5	0,2
			Clavos	2								
			Canela	2								
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	15	15	58,1	3,5	0,1	9,2	0,3	7,7	1,1
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	5	1,9	0,1	0,0	0,4	0,0	1,1	0,0
		B103	Tomate, crudo	5	4	0,9	0,0	0,0	0,2	2,5	0,4	0,0
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	7	6	6,1	0,1	0,0	1,3	0,0	0,5	0,1
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20	20	70,6	1,3	0,1	16,0	0,0	1,8	0,2
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0
FRUTA	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	115	81	43,5	0,7	0,1	9,2	1,6	28,2	0,2
TOTAL MENÚ						**323,5**	**9,4**	**9,9**	**46,5**	**52,4**	**164,6**	**1,88**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**1133**	**700**	**5,6**
% ADECUACIÓN						**25%**	**21%**	**23%**	**26%**	**5%**	**24%**	**34%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

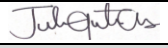
MENÚ No 10

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEO	ARROZ CON LECHE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30	30	105,9	2,0	0,1	24,0	0,6	2,7	0,2
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	48,0	122,2	0,1
		K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	27,8	0,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0
			Clavos	2								
			Canela	2								
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS DE SODA	A027	Galletas saladas, tipo soda	15	15	63,6	1,4	1,5	10,9	141,6	5,7	0,8
FRUTA	MANGO	C051	Mango común, crudo	160	80	63,2	0,5	0,0	13,7	3,2	12,0	0,4
TOTAL MENÚ						**325,36**	**7,35**	**5,03**	**60,59**	**193,37**	**142,60**	**1,55**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**1133**	**700**	**5,6**
% ADECUACIÓN						**25%**	**16%**	**12%**	**33%**	**17%**	**20%**	**28%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

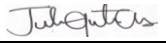
Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura / PAE Cauca – Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

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

MENÚ No 11

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	SORBETE DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	48,0	122,2	0,1
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	10	10	41,1	1,7	0,8	6,4	0,3	5,4	0,5
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	15	15	58,1	3,5	0,1	9,2	4,1	7,7	1,1
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	5	1,9	0,1	0,0	0,4	0,2	1,1	0,0
		B103	Tomate, crudo	5	4	0,9	0,0	0,0	0,2	0,2	0,4	0,0
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	7	6	6,1	0,1	0,0	1,3	0,6	0,5	0,1
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	15	15	53,0	1,0	0,1	12,0	0,3	1,4	0,1
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	0,0
TOTAL MENÚ						**290,75**	**9,81**	**9,42**	**39,38**	**441,5**	**138,84**	**1,81**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**1133**	**700**	**5,6**
% ADECUACIÓN						**22%**	**22%**	**22%**	**22%**	**39%**	**20%**	**32%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**									
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**						

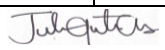
MENU No 12

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	48,0	122,2	0,1
		K033	Panela	10	10	36,4	0,1	0,0	9,0	3,9	4,2	0,5
			Canela	2	2							
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20	20	70,6	1,3	0,1	16,0	0,4	1,8	0,2
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	0,0
ALIMENTO PROTEICO	TORTILLA DE HUEVO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	30	27	40,2	3,4	2,9	0,1	37,5	14,3	0,5
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	0,0
FRUTA	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	115	81	43,5	0,7	0,1	9,2	1,6	28,2	0,2
TOTAL MENÚ						**300,6**	**8,9**	**11,5**	**39,3**	**52,3**	**170,9**	**1,42**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**1133**	**700**	**5,6**
% ADECUACIÓN						**23%**	**20%**	**27%**	**22%**	**5%**	**24%**	**25%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**									
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**						

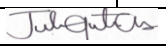
Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura – PAE Cauca, Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

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

MENÚ No 13

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	48,0	122,2	0,1
		K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	7	7	32,6	0,3	1,2	5,3	0,0	2,5	0,2
			Clavos	2	2							
			Canela	2	2							
ALIMENTO PROTEÍCO	ESPAGUETIS CON CARNE MOLIDA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	15	15	55,7	2,0	0,2	11,2	0,9	3,8	0,6
		F099	Res, carne magra, cruda	15	15	20,9	3,3	0,9	0,0	7,7	0,9	0,4
		D012	Aceite de soya	4	4	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	7	6,65	2,7	0,1	0,0	0,5	0,3	1,6	0,0
		B103	Tomate, crudo	5	4	0,9	0,0	0,0	0,2	0,2	0,4	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	15	15	53,0	1,0	0,1	12,0	0,3	1,4	0,1
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	0,0
TOTAL MENÚ						**293,52**	**10,03**	**12,77**	**34,17**	**445,14**	**132,92**	**1,46**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**1133**	**700**	**5,6**
% ADECUACIÓN						**23%**	**22%**	**29%**	**19%**	**39%**	**19%**	**26%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

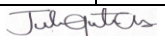
MENU No 14

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEO	ARROZ CON LECHE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30	30	105,9	2,0	0,1	24,0	0,6	2,7	0,2
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	48,0	122,2	0,1
		K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	27,8	0,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0
			Clavos	2								
			Canela	2								
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS DE SODA	A027	Galletas saladas, tipo soda	15	15	63,6	1,4	1,5	10,9	141,6	5,7	0,8
FRUTA	MANGO	C051	Mango común, crudo	160	80	63,2	0,5	0,0	13,7	3,2	12,0	0,4
TOTAL MENÚ						**325,4**	**7,3**	**5,0**	**60,6**	**193,4**	**142,6**	**1,55**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**1133**	**700**	**5,6**
% ADECUACIÓN						**25%**	**16%**	**12%**	**33%**	**17%**	**20%**	**28%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

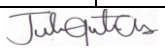
Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura / PAE Cauca – Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

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

MENÚS No 15

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	48,0	122,2	0,1
		K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	7	7	32,6	0,3	1,2	5,3	0,0	2,5	0,2
			Clavos	2								
			Canela	2								
ALIMENTO PROTEICO	POLLO SUDADO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	20	19	30,9	3,9	1,7	0,0	11,7	2,0	0,1
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12	11	10,5	0,2	0,0	2,3	1,1	0,9	0,1
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	4	4	1,5	0,1	0,0	0,3	0,2	0,9	0,0
		B103	Tomate, crudo	4	3	0,7	0,0	0,0	0,1	0,2	0,3	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20	20	70,6	1,3	0,1	16,0	0,4	1,8	0,2
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	0,0
TOTAL MENÚ						**256,7**	**9,2**	**11,4**	**29,0**	**449,3**	**130,9**	**0,7**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**1133**	**700**	**5,6**
% ADECUACIÓN						**20%**	**20%**	**26%**	**16%**	**40%**	**19%**	**13%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

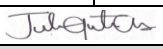
MENU No 16

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	48,0	122,2	0,1
		C031	Guayaba, madura, cruda	106	80	56,4	0,7	0,2	10,7	2,4	10,3	0,2
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADOS	T015	Frijol nima, crudo	17	17	62,9	3,3	0,2	10,4	0,0	26,4	1,4
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	5	1,9	0,1	0,0	0,4	0,2	1,1	0,0
		B103	Tomate, crudo	5	4	0,9	0,0	0,0	0,2	0,2	0,4	0,0
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	7	6,3	6,1	0,1	0,0	1,3	0,6	0,5	0,1
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,50	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20	20	70,6	1,3	0,1	16,0	0,4	1,8	0,2
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	0,0
TOTAL MENÚ						**328,6**	**9,0**	**9,0**	**48,9**	**439,6**	**162,9**	**1,92**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**1133**	**700**	**5,6**
% ADECUACIÓN						**25%**	**20%**	**21%**	**27%**	**39%**	**23%**	**34%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

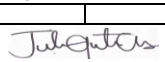
Gobernación del CAUCA · Secretaría de Educación y Cultura · PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

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

MENÚS No 17

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LACTEO	ARROZ CON LECHE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30	30	105,9	2,0	0,1	24,0	0,6	2,7	0,2
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	48,0	122,2	0,1
		K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	27,8	0,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0
			Clavos	2	2							
			Canela	2	2							
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS DE SODA	A027	Galletas saladas, tipo soda	15	15	63,6	1,4	1,5	10,9	141,6	5,7	0,8
FRUTA	MANGO	C051	Mango común, crudo	160	80	63,2	0,5	0,0	13,7	3,2	12,0	0,4
TOTAL MENÚ						325,36	7,349	5,033	60,588	193,37	142,6	1,552
RECOMENDACIÓN						1300	45,5	43,3	182	1133	700	5,6
% ADECUACIÓN						25%	16%	12%	33%	17%	20%	28%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						JULIANA GUTIERREZ ARENAS						
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

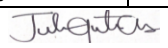
MENU No 18

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	SORBETE DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	65	3,4	3,5	5,0	48,0	122,2	0,1
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	10	10	41	1,7	0,8	6,4	0,3	5,4	0,5
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	20	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	TORTILLA DE HUEVO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	33	30	44	3,7	3,2	0,1	41,3	15,7	0,5
		D012	Aceite de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20	20	71	1,3	0,1	16,0	0,4	1,8	0,2
		D012	Aceite de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	0,0
FRUTA	NARANJA	C062	Naranja, cruda	100	60	25	0,4	0,2	5,3	1,2	19,8	0,8
TOTAL MENÚ						310,3	10,6	12,7	37,8	479,0	165,2	1,97
RECOMENDACIÓN						1300	45,5	43,3	182	1133	700	5,6
% ADECUACIÓN						24%	23%	29%	21%	42%	24%	35%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						JULIANA GUTIERREZ ARENAS						
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

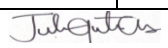
Gobernación del CAUCA · Secretaría de Educación y Cultura · PAE Cauca – Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

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

MENU No 19

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	48,0	122,2	0,1
		K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	10	10	46,6	0,4	1,7	7,6	0,0	3,6	0,4
			Clavos	2	2							
			Canela	2	2							
ALIMENTO PROTEÍCO	CERDO A LA PLANCHA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	25	25	35,0	5,4	1,5	0,1	13,0	4,3	0,2
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20	20	70,6	1,3	0,1	16,0	0,4	1,8	0,2
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	0,0
TOTAL MENÚ						**262,1**	**10,5**	**11,7**	**28,6**	**449,2**	**132,1**	**0,78**
RECOMENDACION						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**1133**	**700**	**5,6**
% ADECUACIÓN						**20%**	**23%**	**27%**	**16%**	**40%**	**19%**	**14%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

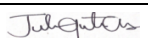
MENÚ No 20

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	SODIO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	48,0	122,2	0,1
		K033	Panela	7	7	25,5	0,0	0,0	6,3	2,7	2,9	0,3
			Canela	2								
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	15	15	58,1	3,5	0,1	9,2	4,1	7,7	1,1
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	5	1,9	0,1	0,0	0,4	0,2	1,1	0,0
		B103	Tomate, crudo	5	4	0,9	0,0	0,0	0,2	0,2	0,4	0,0
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	7	6,3	6,1	0,1	0,0	1,3	0,6	0,5	0,1
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20	20	70,6	1,3	0,1	16,0	0,4	1,8	0,2
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	3	3	1,2	0,0	0,0	0,2	0,9	0,7	0,0
		L015	Sal	0,50	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	0,0
TOTAL MENÚ						**265,1**	**8,5**	**7,7**	**38,6**	**444,9**	**137,5**	**1,75**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**1133**	**700**	**5,6**
% ADECUACIÓN						**20%**	**19%**	**18%**	**21%**	**39%**	**20%**	**31%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

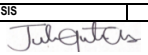
Gobernación del CAUCA · Secretaría de Educación y Cultura · PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ETNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
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)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	47,97
		K033	Panela	7	7	25,5	0,0	0,0	6,3	2,9	0,3	2,73
			Canela	2	2							
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	20	20	77,4	4,6	0,2	12,2	10,2	1,4	5,4
		B027	Cebolla cabezona, cruda	7	7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,266
		B103	Tomate, crudo	7	5,6	1,3	0,1	0,0	0,2	0,5	0,0	0,336
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10	9	8,7	0,2	0,0	1,9	0,7	0,1	0,9
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30	30	105,9	2,0	0,1	24,0	2,7	0,2	0,6
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,905
TOTAL MENÚ						**340,3**	**10,4**	**9,8**	**50,2**	**141,1**	**2,2**	**446,0**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54,3**	**228,1**	**800**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**21%**	**18%**	**18%**	**22%**	**18%**	**36%**	**37%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**								
FIRMA				**MATRÍCULA PROFESIONAL**					**T.P 1.061.762.401**			

MENÚS No 2

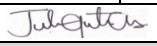
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	15	15	69,9	0,5	2,5	11,3	5,4	0,5	0,0
			Clavos	2								
			Canela	2								
ALIMENTO PROTEICO	TORTILLA DE HUEVO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	50	73,8	6,2	5,3	0,1	26,2	0,8	68,8
		D012	Aceite de soya	1	1	9,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
FRUTA	BANANO	C010	Banano común, crudo	80	56	56,6	0,8	0,1	12,5	4,5	0,5	1,7
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAPAS A LA FRANCESA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	40	40	35,6	0,8	0,0	7,6	4,8	0,3	2,4
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**327,7**	**11,9**	**14,4**	**36,5**	**163,4**	**2,3**	**508,7**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54,3**	**228,1**	**800**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**20%**	**21%**	**27%**	**16%**	**20%**	**36%**	**42%**
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	RACION PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADOS 1-2 Y 3

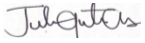
MENÚ No 3

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		K033	Panela	15	15	54,6	0,1	0,0	13,5	6,3	0,7	5,9
			Canela	2	2							
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADOS	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	30	30	115,8	6,8	0,5	18,1	35,7	1,6	3
		B027	Cebolla cabezona, cruda	7	7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,266
		B103	Tomate, crudo	7	5,6	1,3	0,1	0,0	0,2	0,5	0,0	0,336
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	7	6,3	6,1	0,1	0,0	1,3	0,5	0,1	0,63
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30,00	30	105,9	2,0	0,1	24,0	2,7	0,2	0,6
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,50	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**396,23**	**12,63**	**9,07**	**62,73**	**169,74**	**2,73**	**446,46**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54,3**	**228,1**	**800**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**24%**	**22%**	**17%**	**28%**	**21%**	**44%**	**37%**

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

MENÚ No 4

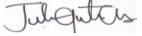
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MANGO EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		C051	Mango común, crudo	180	90	71,1	0,5	0,0	15,4	13,5	0,5	3,6
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	ESPAGUETIS CON CARNE MOLIDA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	30	30	111,3	3,9	0,5	22,4	7,5	1,2	1,8
		F099	Res, carne magra, cruda	20	20	27,8	4,4	1,1	0,0	1,2	0,5	10,2
		D012	Aceite de soya	4	4	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10	10	3,8	0,1	0,0	0,7	2,3	0,0	0,4
		B103	Tomate, crudo	10	8	1,8	0,1	0,0	0,3	0,7	0,0	0,5
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**336,56**	**12,42**	**9,07**	**48,82**	**147,52**	**2,30**	**258,34**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54,3**	**228,1**	**800**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**21%**	**22%**	**17%**	**21%**	**18%**	**37%**	**22%**

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	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADOS 1-2 Y 3

MENÚ No 5

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	SORBETE DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	12	12	49,3	2,0	0,9	7,7	6,5	0,5	0,4
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO A LA PLANCHA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	25	23	38,6	4,8	2,1	0,0	2,6	0,2	14,6
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30	30	105,9	2,0	0,1	24,0	2,7	0,2	0,6
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**314,54**	**12,27**	**10,62**	**41,70**	**134,18**	**1,02**	**451,39**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54,3**	**228,1**	**800**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**19%**	**22%**	**20%**	**18%**	**17%**	**16%**	**38%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

MENÚ No 6

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	SORBETE DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	10	10	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	50	73,8	6,2	5,3	0,1	26,2	0,8	68,8
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	5	1,9	0,1	0,0	0,4	1,1	0,0	0,2
		B103	Tomate, crudo	7	6	1,3	0,1	0,0	0,2	0,5	0,0	0,3
		D012	Aceite de soya	1	1	9,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,50	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30	30	105,9	2,0	0,1	24,0	2,7	0,2	0,6
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	3	3	11,1	0,4	0,0	2,2	0,8	0,1	0,2
		L015	Sal	0,50	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**329,32**	**13,46**	**10,69**	**41,78**	**159,17**	**1,58**	**264,51**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54,3**	**228,1**	**800**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**20%**	**24%**	**20%**	**18%**	**20%**	**25%**	**22%**
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	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADOS 1-2 Y 3

MENU No 7

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	47,97
		K033	Panela	7	7	25,5	0,0	0,0	6,3	2,9	0,3	2,73
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADOS	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	30	30	115,8	6,8	0,5	18,1	35,7	1,6	3
		B027	Cebolla cabezona, cruda	7	7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,266
		B103	Tomate, crudo	7	5,6	1,3	0,1	0,0	0,2	0,5	0,0	0,336
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25	25	88,3	1,7	0,1	20,0	2,3	0,2	0,5
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,905
TOTAL MENÚ						**352,3**	**12,1**	**10,0**	**50,2**	**165,4**	**2,2**	**442,6**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54,3**	**228,1**	**800**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**22%**	**21%**	**18%**	**22%**	**21%**	**36%**	**37%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

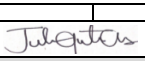
MENU No 8

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)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		C031	Guayaba, madura, cruda	120	90	63,9	0,8	0,3	12,1	11,7	0,3	2,7
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ESPAGUETIS CON POLLO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	25	25	92,8	3,3	0,4	18,7	6,3	1,0	1,5
		F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	30	28	46,3	5,8	2,6	0,0	3,1	0,2	17,6
		D012	Aceite de soya	4	4	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10	10	3,8	0,1	0,0	0,7	2,3	0,0	0,4
		B103	Tomate, crudo	10	8	1,8	0,1	0,0	0,3	0,7	0,0	0,5
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**329,3**	**13,5**	**10,7**	**41,8**	**146,3**	**1,6**	**264,5**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54,3**	**228,1**	**800**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**20%**	**24%**	**20%**	**18%**	**18%**	**25%**	**22%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

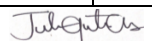
Gobernación del CAUCA / Secretaría de Educación y Cultura — PAE Cauca, Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADOS 1-2 Y 3

MENU No 9

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	7	7	32,6	0,3	1,2	5,3	2,5	0,2	0,0
			Clavos	2								
			Canela	2								
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	20	20	77,4	4,6	0,2	12,2	10,2	1,4	5,4
		B027	Cebolla cabezona, cruda	7	7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,266
		B103	Tomate, crudo	7	5,6	1,3	0,1	0,0	0,2	0,5	0,0	0,336
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10	9	8,7	0,2	0,0	1,9	0,7	0,1	0,9
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30	30	105,9	2,0	0,1	24,0	2,7	0,2	0,6
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,905
FRUTA	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	155	109	58,6	1,0	0,1	12,4	38,0	0,3	2,2
TOTAL MENÚ						**406,1**	**11,6**	**11,1**	**61,5**	**178,7**	**2,4**	**445,5**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54,3**	**228,1**	**800**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**25%**	**20%**	**20%**	**27%**	**22%**	**39%**	**37%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

MENÚ No 10

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LACTEO	ARROZ CON LECHE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	35	35	123,6	2,3	0,1	28,0	3,2	0,3	0,7
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	47,97
		K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	27,8	0,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0
			Clavos	2								
			Canela	2								
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS DE SODA	A027	Galletas saladas, tipo soda	30	30	127,2	2,9	2,9	21,9	11,4	1,7	283,2
FRUTA	MANGO	C051	Mango común, crudo	160	80	63,2	0,5	0,0	13,7	12,0	0,4	3,2
TOTAL MENÚ						**406,6**	**9,1**	**6,5**	**75,5**	**148,8**	**2,4**	**335,1**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54,3**	**228,1**	**800**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**25%**	**16%**	**12%**	**33%**	**19%**	**39%**	**28%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

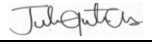
Gobernación del CAUCA / Secretaría de Educación y Cultura — PAE Cauca, Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ETNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADOS 1-2 Y 3

MENÚ No 11

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	SORBETE DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	10,00	10	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
		K003	Azúcar blanco, granulado	5,00	5	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	20	20	77,4	4,6	0,2	12,2	10,2	1,4	5,4
		B027	Cebolla cabezona, cruda	7	7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
		B103	Tomate, crudo	7	5,6	1,3	0,1	0,0	0,2	0,5	0,0	0,3
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	7	6	6,1	0,1	0,0	1,3	0,5	0,1	0,6
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20	20	70,6	1,3	0,1	16,0	1,8	0,2	0,4
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**328,88**	**11,34**	**9,49**	**46,65**	**142,44**	**2,22**	**443,11**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54,3**	**228,1**	**800**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**20%**	**20%**	**17%**	**20%**	**18%**	**36%**	**37%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

MENU No 12

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		K033	Panela	10	10	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9
			Canela	2	2							
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30	30	105,9	2,0	0,1	24,0	2,7	0,2	0,6
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
ALIMENTO PROTEICO	TORTILLA DE HUEVO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	50	73,8	6,2	5,3	0,1	26,2	0,8	68,8
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
FRUTA	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	155	109	58,6	1,0	0,1	12,4	38,0	0,3	2,2
TOTAL MENÚ						**384,5**	**12,7**	**14,0**	**50,6**	**193,6**	**2,0**	**511,3**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54,3**	**228,1**	**800**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**24%**	**22%**	**26%**	**22%**	**24%**	**32%**	**43%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS						**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	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADOS 1-2 Y 3

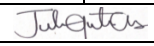
MENÚ No 13

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	10	10	46,6	0,4	1,7	7,6	3,6	0,4	0,0
			Clavos	2	2							
			Canela	2	2							
ALIMENTO PROTEÍCO	ESPAGUETIS CON CARNE MOLIDA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	15	15	55,7	2,0	0,2	11,2	3,8	0,6	0,9
		F099	Res, carne magra, cruda	20	20	27,8	4,4	1,1	0,0	1,2	0,5	10,2
		D012	Aceite de soya	4	4	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10	9,5	3,8	0,1	0,0	0,7	2,3	0,0	0,4
		B103	Tomate, crudo	10	8	1,8	0,1	0,0	0,3	0,7	0,0	0,5
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20	20	70,6	1,3	0,1	16,0	1,8	0,2	0,4
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**334,16**	**11,63**	**13,58**	**40,83**	**135,79**	**1,77**	**448,14**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54,3**	**228,1**	**800**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**21%**	**20%**	**25%**	**18%**	**17%**	**29%**	**37%**

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

MENU No 14

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LACTEO	ARROZ CON LECHE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	35	35	123,6	2,3	0,1	28,0	3,2	0,3	0,7
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	47,97
		K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	27,8	0,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0
			Clavos	2								
			Canela	2								
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS DE SODA	A027	Galletas saladas, tipo soda	30	30	127,2	2,9	2,9	21,9	11,4	1,7	283,2
FRUTA	MANGO	C051	Mango común, crudo	160	80	63,2	0,5	0,0	13,7	12,0	0,4	3,2
TOTAL MENÚ						**406,6**	**9,1**	**6,5**	**75,5**	**148,8**	**2,4**	**335,1**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54,3**	**228,1**	**800**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**25%**	**16%**	**12%**	**33%**	**19%**	**39%**	**28%**

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 ETNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADOS 1-2 Y 3

MENÚS No 15

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	10	10	46,6	0,4	1,7	7,6	3,6	0,4	0,0
			Clavos	2								
			Canela	2								
ALIMENTO PROTEICO	POLLO SUDADO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	25	23	38,6	4,8	2,1	0,0	2,6	0,2	14,6
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	15	14	13,1	0,3	0,0	2,8	1,1	0,1	1,4
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	7	7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
		B103	Tomate, crudo	7	6	1,3	0,1	0,0	0,2	0,5	0,0	0,3
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30	30	105,9	2,0	0,1	24,0	2,7	0,2	0,6
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENU						**327,0**	**11,0**	**13,4**	**40,2**	**134,5**	**1,0**	**453,0**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54,3**	**228,1**	**800**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**20%**	**19%**	**25%**	**18%**	**17%**	**16%**	**38%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

MENU No 16

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		C031	Guayaba, madura, cruda	120	90	63,9	0,8	0,3	12,1	11,7	0,3	2,7
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADOS	T015	Frijol nima, crudo	30	30	111,0	5,8	0,4	18,3	46,5	2,4	0,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	7	7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
		B103	Tomate, crudo	7	5,6	1,3	0,1	0,0	0,2	0,5	0,0	0,3
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10	9	8,7	0,2	0,0	1,9	0,7	0,1	0,9
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,50	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25	25	88,3	1,7	0,1	20,0	2,3	0,2	0,5
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**414,5**	**12,0**	**10,2**	**63,0**	**185,7**	**3,1**	**440,5**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54,3**	**228,1**	**800**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**25%**	**21%**	**19%**	**28%**	**23%**	**49%**	**37%**
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	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADOS 1-2 Y 3

MENÚS No 17

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LACTEO	ARROZ CON LECHE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	35	35	123,6	2,3	0,1	28,0	3,2	0,3	0,7
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	47,97
		K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	27,8	0,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0
			Clavos	2								
			Canela	2								
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS DE SODA	A027	Galletas saladas, tipo soda	30	30	127,2	2,9	2,9	21,9	11,4	1,7	283,2
FRUTA	MANGO	C051	Mango común, crudo	160	80	63,2	0,5	0,0	13,7	12,0	0,4	3,2
TOTAL MENU						**406,6**	**9,1**	**6,5**	**75,5**	**148,8**	**2,4**	**335,1**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54,3**	**228,1**	**800**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**25%**	**16%**	**12%**	**33%**	**19%**	**39%**	**28%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

MENU No 18

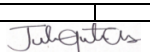
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	SORBETE DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	10	10	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	2							
ALIMENTO PROTEÍCO	TORTILLA DE HUEVO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	50	73,8	6,2	5,3	0,1	26,2	0,8	68,8
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30	30	105,9	2,0	0,1	24,0	2,7	0,2	0,6
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
FRUTA	NARANJA	C062	Naranja, cruda	150	90	36,9	0,6	0,3	7,9	29,7	1,2	1,8
TOTAL MENÚ						**367,5**	**14,0**	**14,9**	**43,5**	**186,5**	**2,8**	**507,3**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54,3**	**228,1**	**800**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**23%**	**25%**	**28%**	**19%**	**23%**	**45%**	**42%**
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	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADOS 1-2 Y 3

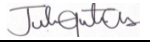
MENU No 19

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	13	13	60,6	0,5	2,2	9,8	4,7	0,5	0,0
		Clavos		2	2							
		Canela		2	2							
ALIMENTO PROTEÍCO	CERDO A LA PLANCHA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	30	30	42,0	6,4	1,8	0,1	5,1	0,2	15,6
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,50	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30	30	105,9	2,0	0,1	24,0	2,7	0,2	0,6
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**318,4**	**12,3**	**12,5**	**38,9**	**134,9**	**1,0**	**452,0**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54,3**	**228,1**	**800**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**20%**	**22%**	**23%**	**17%**	**17%**	**16%**	**38%**

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

MENÚ No 20

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		K033	Panela	7	7	25,5	0,0	0,0	6,3	2,9	0,3	2,7
			Canela	2								
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	25	25	96,8	5,8	0,2	15,3	12,8	1,8	6,8
		B027	Cebolla cabezona, cruda	7	6,65	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
		B103	Tomate, crudo	7	5,6	1,3	0,1	0,0	0,2	0,5	0,0	0,3
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10	9	8,7	0,2	0,0	1,9	0,7	0,1	0,9
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30	30	105,9	2,0	0,1	24,0	2,7	0,2	0,6
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	7	6	2,8	0,0	0,0	0,6	1,6	0,0	2,1
		L015	Sal	0,50	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**353,5**	**11,6**	**8,8**	**53,8**	**145,3**	**2,6**	**449,4**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54,3**	**228,1**	**800**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**22%**	**20%**	**16%**	**24%**	**18%**	**42%**	**37%**

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	COMPLEMENTO JM/JT
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)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	47,97
		K033	Panela	10	10	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9
			Canela	2	2							
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	35	35	135,5	8,1	0,3	21,4	17,9	2,5	9,45
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10	10	3,8	0,1	0,0	0,7	2,3	0,0	0,38
		B103	Tomate, crudo	10	8	1,8	0,1	0,0	0,3	0,7	0,0	0,48
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10	9	8,7	0,2	0,0	1,9	0,7	0,1	0,9
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	35	35	123,6	2,3	0,1	28,0	3,2	0,3	0,7
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,905
TOTAL MENÚ						**428,6**	**14,3**	**10,0**	**66,3**	**151,4**	**3,5**	**451,6**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**21%**	**20%**	**15%**	**24%**	**14%**	**40%**	**30%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**									
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

MENÚS No 2

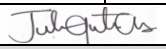
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	15	15	69,9	0,5	2,5	11,3	5,4	0,5	0,0
			Clavos	2								
			Canela	2								
ALIMENTO PROTEICO	TORTILLA DE HUEVO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	80	72	107,3	9,1	7,8	0,2	38,2	1,2	100,1
		D012	Aceite de soya	1	1	9,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
FRUTA	BANANO	C010	Banano común, crudo	120	84	84,8	1,3	0,1	18,7	6,7	0,8	2,5
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAPAS A LA FRANCESA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	65	65	57,9	1,4	0,1	12,3	7,8	0,5	3,9
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**411,7**	**15,7**	**16,9**	**47,6**	**180,5**	**3,1**	**542,3**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**21%**	**22%**	**25%**	**17%**	**16%**	**36%**	**36%**
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	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADOS 4 Y 5

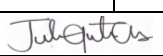
MENÚ No 3

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		K033	Panela	15	15	54,6	0,1	0,0	13,5	6,3	0,7	5,9
			Canela	2	2							
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADOS	T015	Frijol nima, crudo	37	37	136,9	7,2	0,4	22,6	57,4	3,0	0,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10	10	3,8	0,1	0,0	0,7	2,3	0,0	0,4
		B103	Tomate, crudo	10	8	1,8	0,1	0,0	0,3	0,7	0,0	0,5
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10	9	8,7	0,2	0,0	1,9	0,7	0,1	0,9
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,50	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,7	0,2	32,0	3,6	0,3	0,8
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**465,94**	**13,75**	**10,11**	**76,11**	**193,41**	**4,22**	**444,19**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**23%**	**20%**	**15%**	**27%**	**18%**	**49%**	**30%**

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

MENÚ No 4

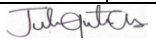
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MANGO EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		C051	Mango común, crudo	180,00	90	71,1	0,5	0,0	15,4	13,5	0,5	3,6
		K003	Azúcar blanco, granulado	7,00	7	27,8	0,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	ESPAGUETIS CON CARNE MOLIDA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	40	40	148,4	5,2	0,6	29,9	10,0	1,6	2,4
		F099	Res, carne magra, cruda	30	30	41,7	6,5	1,7	0,0	1,8	0,8	15,3
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10	10	3,8	0,1	0,0	0,7	2,3	0,0	0,4
		B103	Tomate, crudo	10	8	1,8	0,1	0,0	0,3	0,7	0,0	0,5
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**404,50**	**15,90**	**10,79**	**58,27**	**150,62**	**2,96**	**264,04**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**23%**	**16%**	**21%**	**14%**	**34%**	**18%**

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

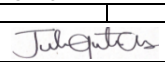
Gobernación del CAUCA · Secretaría de Educación y Cultura · PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035
		Versión: 1
		Fecha: 7/12/2022

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

MENÚ No 5

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	SORBETE DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	17	17	69,9	2,9	1,3	10,9	9,2	0,8	0,5
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO A LA PLANCHA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	35	33	54,0	6,7	3,0	0,0	3,6	0,2	20,5
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,7	0,2	32,0	3,6	0,3	0,8
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**394,82**	**15,71**	**12,89**	**52,93**	**138,80**	**1,39**	**457,60**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**23%**	**19%**	**19%**	**13%**	**16%**	**31%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

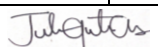
MENÚ No 6

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	SORBETE DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	15	15	61,7	2,5	1,1	9,6	8,1	0,7	0,5
		K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	27,8	0,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	50	73,8	6,2	5,3	0,1	68,8	26,2	0,8
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10	10	3,8	0,1	0,0	0,7	0,4	2,3	0,0
		B103	Tomate, crudo	15	12	2,8	0,1	0,0	0,5	0,7	1,1	0,1
		D012	Aceite de soya	1	1	9,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,50	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,7	0,2	32,0	0,8	3,6	0,3
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	3	3	11,1	0,4	0,0	2,2	0,2	0,8	0,1
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	0,0
TOTAL MENÚ						**392,69**	**16,37**	**11,34**	**52,99**	**150,60**	**2,20**	**268,34**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**23%**	**17%**	**19%**	**14%**	**25%**	**18%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

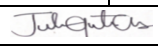
Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035
		Versión: 1
		Fecha: 7/12/2022

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

MENU No 7

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	47,97
		K033	Panela	10	10	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADAS	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	35	35	135,1	8,0	0,5	21,1	41,7	1,9	3,5
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10	10	3,8	0,1	0,0	0,7	2,3	0,0	0,38
		B103	Tomate, crudo	10	8	1,8	0,1	0,0	0,3	0,7	0,0	0,48
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,7	0,2	32,0	3,6	0,3	0,8
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,905
TOTAL MENÚ						**437,2**	**14,3**	**10,2**	**68,3**	**174,9**	**2,8**	**444,8**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**22%**	**21%**	**15%**	**24%**	**16%**	**32%**	**30%**
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)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		C031	Guayaba, madura, cruda	120	90	63,9	0,8	0,3	12,1	11,7	0,3	2,7
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ESPAGUETIS CON POLLO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	40	40	148,4	5,2	0,6	29,9	10,0	1,6	2,4
		F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	35	33	54,0	6,7	3,0	0,0	3,6	0,2	20,5
		D012	Aceite de soya	4	4	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10	10	3,8	0,1	0,0	0,7	2,3	0,0	0,4
		B103	Tomate, crudo	10	8	1,8	0,1	0,0	0,3	0,7	0,0	0,5
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**392,7**	**16,4**	**11,3**	**53,0**	**150,6**	**2,2**	**268,3**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**23%**	**17%**	**19%**	**14%**	**25%**	**18%**
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	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADOS 4 Y 5

MENU No 9

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	10	10	46,6	0,4	1,7	7,6	3,6	0,4	0,0
			Clavos	2								
			Canela	2								
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	35	35	135,5	8,1	0,3	21,4	17,9	2,5	9,45
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10	10	3,8	0,1	0,0	0,7	2,3	0,0	0,38
		B103	Tomate, crudo	10	8	1,8	0,1	0,0	0,3	0,7	0,0	0,48
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10	9	8,7	0,2	0,0	1,9	0,7	0,1	0,9
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	35	35	123,6	2,3	0,1	28,0	3,2	0,3	0,7
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,905
FRUTA	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	165	116	62,4	1,0	0,1	13,2	40,4	0,3	2,3
TOTAL MENÚ						501,2	15,6	11,7	78,0	191,2	3,7	450,0
RECOMENDACION						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						25%	22%	18%	28%	17%	43%	30%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

MENÚ No 10

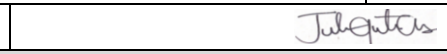
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LACTEO	ARROZ CON LECHE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	45	45	158,9	3,0	0,2	36,0	4,1	0,4	0,9
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	47,97
		K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	27,8	0,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0
			Clavos	2								
			Canela	2								
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS DE SODA	A027	Galletas saladas, tipo soda	35	35	148,4	3,4	3,4	25,5	13,3	2,0	330,4
FRUTA	MANGO	C051	Mango común, crudo	180	90	71,1	0,5	0,0	15,4	13,5	0,5	3,6
TOTAL MENÚ						471,0	10,3	7,0	88,9	153,1	2,8	382,9
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						24%	15%	11%	32%	14%	33%	26%
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	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADOS 4 Y 5

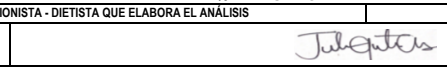
MENÚ No 11

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	SORBETE DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	15,00	15	61,7	2,5	1,1	9,6	8,1	0,7	0,5
		K003	Azúcar blanco, granulado	5,00	5	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	30	30	116,1	6,9	0,3	18,3	15,3	2,2	8,1
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10	10	3,8	0,1	0,0	0,7	2,3	0,0	0,4
		B103	Tomate, crudo	10	8	1,8	0,1	0,0	0,3	0,7	0,0	0,5
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	7	6	6,1	0,1	0,0	1,3	0,5	0,1	0,6
		D012	Aceite de soya	4	4	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20	20	70,6	1,3	0,1	16,0	1,8	0,2	0,4
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**407,82**	**14,56**	**11,96**	**56,27**	**151,14**	**3,19**	**446,22**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**21%**	**18%**	**20%**	**14%**	**37%**	**30%**

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

MENU No 12

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		K033	Panela	12	12	43,7	0,1	0,0	10,8	5,0	0,6	4,7
			Canela	2	2							
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	35	35	123,6	2,3	0,1	28,0	3,2	0,3	0,7
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
ALIMENTO PROTEICO	TORTILLA DE HUEVO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	80	72	107,3	9,1	7,8	0,2	38,2	1,2	100,1
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
FRUTA	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	165	116	62,4	1,0	0,1	13,2	40,4	0,3	2,3
TOTAL MENÚ						**446,8**	**15,9**	**16,5**	**57,2**	**209,2**	**2,5**	**543,6**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**22%**	**23%**	**25%**	**20%**	**19%**	**29%**	**36%**

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	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADOS 4 Y 5

MENÚ No 13

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	10	10	46,6	0,4	1,7	7,6	3,6	0,4	0,0
			Clavos	2	2							
			Canela	2	2							
ALIMENTO PROTEÍCO	ESPAGUETIS CON CARNE MOLIDA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	20	20	74,2	2,6	0,3	14,9	5,0	0,8	1,2
		F099	Res, carne magra, cruda	30	30	41,7	6,5	1,7	0,0	1,8	0,8	15,3
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10	9,5	3,8	0,1	0,0	0,7	2,3	0,0	0,4
		B103	Tomate, crudo	10	8	1,8	0,1	0,0	0,3	0,7	0,0	0,5
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	35	35	123,6	2,3	0,1	28,0	3,2	0,3	0,7
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**428,56**	**15,47**	**15,29**	**56,58**	**138,99**	**2,36**	**453,84**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**21%**	**22%**	**23%**	**20%**	**13%**	**27%**	**30%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**								
FIRMA				**MATRÍCULA PROFESIONAL**					**T.P 1.061.762.401**			

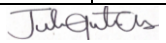
MENU No 14

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LACTEO	ARROZ CON LECHE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	45	45	158,9	3,0	0,2	36,0	4,1	0,4	0,9
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	47,97
		K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	27,8	0,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0
			Clavos	2								
			Canela	2								
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS DE SODA	A027	Galletas saladas, tipo soda	35	35	148,4	3,4	3,4	25,5	13,3	2,0	330,4
FRUTA	MANGO	C051	Mango común, crudo	180	90	71,1	0,5	0,0	15,4	13,5	0,5	3,6
TOTAL MENÚ						**471,0**	**10,3**	**7,0**	**88,9**	**153,1**	**2,8**	**382,9**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**24%**	**15%**	**11%**	**32%**	**14%**	**33%**	**26%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**								
FIRMA				**MATRÍCULA PROFESIONAL**					**T.P 1.061.762.401**			

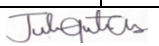
Gobernación del CAUCA · Secretaría de Educación y Cultura · PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

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

MENÚS No 15

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	13	13	60,6	0,5	2,2	9,8	4,7	0,5	0,0
			Clavos	2								
			Canela	2								
ALIMENTO PROTEICO	POLLO SUDADO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	35	33	54,0	6,7	3,0	0,0	3,6	0,2	20,5
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	20	18	17,5	0,4	0,0	3,8	1,4	0,1	1,8
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10	10	3,8	0,1	0,0	0,7	2,3	0,0	0,4
		B103	Tomate, crudo	10	8	1,8	0,1	0,0	0,3	0,7	0,0	0,5
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,7	0,2	32,0	3,6	0,3	0,8
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENU						**397,8**	**13,9**	**14,8**	**51,7**	**138,7**	**1,3**	**459,7**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACION						**20%**	**20%**	**22%**	**19%**	**13%**	**15%**	**31%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

MENU No 16

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,00	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		C031	Guayaba, madura, cruda	120	90	63,9	0,8	0,3	12,1	11,7	0,3	2,7
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADOS	T015	Frijol nima, crudo	35,00	35	129,5	6,8	0,4	21,4	54,3	2,8	0,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10	10	3,8	0,1	0,0	0,7	2,3	0,0	0,4
		B103	Tomate, crudo	10	8	1,8	0,1	0,0	0,3	0,7	0,0	0,5
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10	9	8,7	0,2	0,0	1,9	0,7	0,1	0,9
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,50	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	35	35	123,6	2,3	0,1	28,0	3,2	0,3	0,7
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**470,0**	**13,7**	**10,3**	**74,4**	**195,3**	**3,6**	**440,9**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**24%**	**20%**	**16%**	**27%**	**18%**	**41%**	**29%**
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	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADOS 4 Y 5

MENÚS No 17

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LACTEO	ARROZ CON LECHE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	45	45	158,9	3,0	0,2	36,0	4,1	0,4	0,9
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	47,97
		K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	27,8	0,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0
			Clavos	2								
			Canela	2								
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS DE SODA	A027	Galletas saladas, tipo soda	35	35	148,4	3,4	3,4	25,5	13,3	2,0	330,4
FRUTA	MANGO	C051	Mango común, crudo	180	90	71,1	0,5	0,0	15,4	13,5	0,5	3,6
TOTAL MENÚ						**471,0**	**10,3**	**7,0**	**88,9**	**153,1**	**2,8**	**382,9**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**24%**	**15%**	**11%**	**32%**	**14%**	**33%**	**26%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

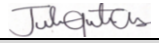
MENU No 18

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	SORBETE DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	10	10	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	2							
ALIMENTO PROTEÍCO	TORTILLA DE HUEVO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	50	73,8	6,2	5,3	0,1	26,2	0,8	68,8
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	45	45	158,9	3,0	0,2	36,0	4,1	0,4	0,9
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
FRUTA	NARANJA	C062	Naranja, cruda	160	96	39,4	0,7	0,3	8,4	31,7	1,2	1,9
TOTAL MENÚ						**422,9**	**15,0**	**15,0**	**56,0**	**189,8**	**3,0**	**507,7**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**21%**	**22%**	**23%**	**20%**	**17%**	**34%**	**34%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

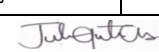
Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura / PAE Cauca – Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

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

MENU No 19

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	15	15	69,9	0,5	2,5	11,3	5,4	0,5	0,0
		Clavos		2	2							
		Canela		2	2							
ALIMENTO PROTEÍCO	CERDO A LA PLANCHA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	40	40	56,0	8,6	2,4	0,1	6,8	0,3	20,8
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,50	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	45	45	158,9	3,0	0,2	36,0	4,1	0,4	0,9
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**403,6**	**15,5**	**14,5**	**52,4**	**138,7**	**1,3**	**457,5**
RECOMENDACION						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**22%**	**22%**	**19%**	**13%**	**15%**	**30%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**									
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**						

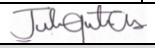
MENÚ No 20

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		K033	Panela	10	10	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9
			Canela	2	2							
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	35	35	135,5	8,1	0,3	21,4	17,9	2,5	9,5
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10	9,5	3,8	0,1	0,0	0,7	2,3	0,0	0,4
		B103	Tomate, crudo	10	8	1,8	0,1	0,0	0,3	0,7	0,0	0,5
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10	9	8,7	0,2	0,0	1,9	0,7	0,1	0,9
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,7	0,2	32,0	3,6	0,3	0,8
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	9	4,0	0,1	0,0	0,8	2,3	0,0	3,0
		L015	Sal	0,50	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**450,3**	**14,7**	**10,0**	**71,2**	**154,1**	**3,6**	**454,7**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**23%**	**21%**	**15%**	**25%**	**14%**	**41%**	**30%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**									
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**						

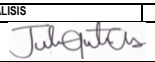
Gobernación del CAUCA / Secretaría de Educación y Cultura — PAE Cauca, Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
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)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,35
		K033	Panela	10	10	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9
			Canela	2	2							
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	40	40	154,8	9,2	0,4	24,4	20,4	2,9	10,8
		B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4,6	0,2	0,0	0,9	2,7	0,0	0,456
		B103	Tomate, crudo	12	9,6	2,2	0,1	0,0	0,4	0,9	0,0	0,576
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12	11	10,5	0,2	0,0	2,3	0,9	0,1	1,08
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	50	50	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1
		D012	Aceite de soya	4	4	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,905
TOTAL MENÚ						**540,8**	**17,1**	**13,6**	**82,8**	**174,8**	**4,0**	**461,0**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**22%**	**20%**	**16%**	**24%**	**16%**	**42%**	**31%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

MENÚS No 2

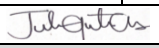
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	30	30	139,8	1,1	5,0	22,7	10,8	1,1	0,0
			Clavos	2								
			Canela	2								
ALIMENTO PROTEICO	TORTILLA DE HUEVO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	80	72	107,3	9,1	7,8	0,2	38,2	1,2	100,1
		D012	Aceite de soya	1	1	9,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
FRUTA	BANANO	C010	Banano común, crudo	120	84	84,8	1,3	0,1	18,7	6,7	0,8	2,5
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAPAS A LA FRANCESA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	90	90	80,1	1,9	0,1	17,0	10,8	0,7	5,4
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENU						**522,9**	**17,2**	**20,9**	**64,4**	**207,7**	**3,8**	**551,2**
RECOMENDACION						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACION						**21%**	**20%**	**25%**	**18%**	**19%**	**40%**	**37%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS						**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	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	SECUNDARIA

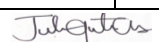
MENÚ No 3

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		K033	Panela	25	25	91,0	0,2	0,0	22,6	10,5	1,2	9,8
			Canela	2	2							
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADOS	T015	Frijol nima, crudo	50	50	185,0	9,7	0,6	30,6	77,5	4,0	0,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4,6	0,2	0,0	0,9	2,7	0,0	0,5
		B103	Tomate, crudo	12	9,6	2,2	0,1	0,0	0,4	0,9	0,0	0,6
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10	9	8,7	0,2	0,0	1,9	0,7	0,1	0,9
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,50	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	50,00	50	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,50	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENU						**614,85**	**17,57**	**12,85**	**102,06**	**238,06**	**5,86**	**455,84**
RECOMENDACION						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACION						**25%**	**20%**	**15%**	**29%**	**22%**	**62%**	**30%**

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

MENÚ No 4

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MANGO EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		C051	Mango común, crudo	200	100	79,0	0,6	0,0	17,1	15,0	0,5	4,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	ESPAGUETIS CON CARNE MOLIDA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	50	50	185,5	6,5	0,8	37,4	12,5	2,0	3,0
		F099	Res, carne magra, cruda	35	35	48,7	7,6	2,0	0,0	2,1	0,9	17,9
		D012	Aceite de soya	9	9	81,0	0,0	9,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4,6	0,2	0,0	0,9	2,7	0,0	0,5
		B103	Tomate, crudo	12	9,6	2,2	0,1	0,0	0,4	0,9	0,0	0,6
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**507,53**	**18,92**	**15,76**	**69,43**	**174,32**	**3,56**	**275,14**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**22%**	**19%**	**20%**	**16%**	**37%**	**18%**

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	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035
		Versión: 1
		Fecha: 7/12/2022

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

MENÚ No 5

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	SORBETE DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	20	20	82,2	3,4	1,5	12,8	10,8	0,9	0,6
		K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO A LA PLANCHA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	40	37	61,8	7,7	3,4	0,0	4,1	0,3	23,4
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,50	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	50	50	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0
		D012	Aceite de soya	4	4	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**490,06**	**18,38**	**16,11**	**66,61**	**160,63**	**1,65**	**468,20**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**21%**	**19%**	**19%**	**15%**	**17%**	**31%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

MENÚ No 6

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	SORBETE DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	20	20	82,2	3,4	1,5	12,8	10,8	0,9	0,6
		K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	50	73,8	6,2	5,3	0,1	68,8	26,2	0,8
		B027	Cebolla cabezona, cruda	15	14	5,7	0,2	0,0	1,1	0,6	3,4	0,0
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,1	0,0	0,7	1,0	1,4	0,1
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,50	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	50	50	176,5	3,4	0,2	40,1	1,0	4,5	0,4
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	4	4	14,8	0,5	0,1	3,0	0,2	1,0	0,2
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	193,9
TOTAL MENÚ						**495,52**	**19,30**	**15,49**	**65,93**	**174,47**	**2,68**	**279,76**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**22%**	**19%**	**19%**	**16%**	**28%**	**19%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

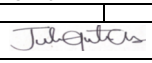
Gobernación del CAUCA · Secretaría de Educación y Cultura · PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

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

MENU No 7

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,35
		K033	Panela	13	13	47,3	0,1	0,0	11,7	5,5	0,6	5,07
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADAS	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	45	45	173,7	10,3	0,7	27,2	53,6	2,4	4,5
		B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4,6	0,2	0,0	0,9	2,7	0,0	0,456
		B103	Tomate, crudo	12	9,6	2,2	0,1	0,0	0,4	0,9	0,0	0,576
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	50	50	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1
		D012	Aceite de soya	4	4	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,905
TOTAL MENÚ						**560,1**	**17,9**	**13,9**	**86,0**	**208,4**	**3,6**	**454,8**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**22%**	**21%**	**17%**	**25%**	**19%**	**38%**	**30%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

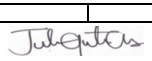
MENU No 8

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)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		C031	Guayaba, madura, cruda	135	101	71,9	0,9	0,3	13,6	13,2	0,3	3,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ESPAGUETIS CON POLLO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	50	50	185,5	6,5	0,8	37,4	12,5	2,0	3,0
		F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	40	37	61,8	7,7	3,4	0,0	4,1	0,3	23,4
		D012	Aceite de soya	7	7	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4,6	0,2	0,0	0,9	2,7	0,0	0,5
		B103	Tomate, crudo	12	9,6	2,2	0,1	0,0	0,4	0,9	0,0	0,6
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**495,5**	**19,3**	**15,5**	**65,9**	**174,5**	**2,7**	**279,8**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**22%**	**19%**	**19%**	**16%**	**28%**	**19%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

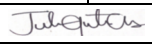
Gobernación del CAUCA · Secretaría de Educación y Cultura · PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

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

MENU No 9

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	10	10	46,6	0,4	1,7	7,6	3,6	0,4	0,0
			Clavos	2								
			Canela	2								
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	40	40	154,8	9,2	0,4	24,4	20,4	2,9	10,8
		B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4,6	0,2	0,0	0,9	2,7	0,0	0,456
		B103	Tomate, crudo	12	9,6	2,2	0,1	0,0	0,4	0,9	0,0	0,576
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12	11	10,5	0,2	0,0	2,3	0,9	0,1	1,08
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	50	50	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1
		D012	Aceite de soya	4	4	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,905
FRUTA	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	170	119	64,3	1,1	0,1	13,6	41,7	0,4	2,4
TOTAL MENÚ						**615,3**	**18,4**	**15,4**	**94,9**	**215,9**	**4,2**	**459,5**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**25%**	**21%**	**19%**	**27%**	**20%**	**45%**	**31%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

MENÚ No 10

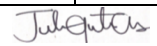
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LACTEO	ARROZ CON LECHE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60	60	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,35
		K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0
			Clavos	2	2							
			Canela	2	2							
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS DE SODA	A027	Galletas saladas, tipo soda	45	45	190,8	4,3	4,4	32,8	17,1	2,5	424,8
FRUTA	MANGO	C051	Mango común, crudo	200	100	79,0	0,6	0,0	17,1	15,0	0,5	4
TOTAL MENÚ						**588,2**	**12,9**	**8,6**	**111,7**	**178,5**	**3,6**	**485,4**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**24%**	**15%**	**10%**	**32%**	**16%**	**38%**	**32%**
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	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	SECUNDARIA

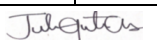
MENÚ No 11

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	SORBETE DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	15	15	61,7	2,5	1,1	9,6	8,1	0,7	0,5
		K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	40	40	154,8	9,2	0,4	24,4	20,4	2,9	10,8
		B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4,6	0,2	0,0	0,9	2,7	0,0	0,5
		B103	Tomate, crudo	12	9,6	2,2	0,1	0,0	0,4	0,9	0,0	0,6
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10	9	8,7	0,2	0,0	1,9	0,7	0,1	0,9
		D012	Aceite de soya	7	7	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25	25	88,3	1,7	0,1	20,0	2,3	0,2	0,5
		D012	Aceite de soya	4	4	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**525,81**	**17,82**	**16,61**	**70,90**	**176,31**	**4,00**	**456,84**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**21%**	**20%**	**20%**	**20%**	**16%**	**42%**	**30%**

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

MENU No 12

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		K033	Panela	15	15	54,6	0,1	0,0	13,5	6,3	0,7	5,9
			Canela	2	2							
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	50	50	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0
		D012	Aceite de soya	4	4	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
ALIMENTO PROTEICO	TORTILLA DE HUEVO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	80	72	107,3	9,1	7,8	0,2	38,2	1,2	100,1
		D012	Aceite de soya	4	4	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
FRUTA	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	170	119	64,3	1,1	0,1	13,6	41,7	0,4	2,4
TOTAL MENÚ						**549,5**	**17,5**	**20,1**	**73,1**	**231,9**	**2,8**	**552,5**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**22%**	**20%**	**24%**	**21%**	**21%**	**29%**	**37%**

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	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	SECUNDARIA

MENÚ No 13

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	15	15	69,9	0,5	2,5	11,3	5,4	0,5	0,0
			Clavos	2	2							
			Canela	2	2							
ALIMENTO PROTEÍCO	ESPAGUETIS CON CARNE MOLIDA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	25	25	92,8	3,3	0,4	18,7	6,3	1,0	1,5
		F099	Res, carne magra, cruda	30	30	41,7	6,5	1,7	0,0	1,8	0,8	15,3
		D012	Aceite de soya	9	9	81,0	0,0	9,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11,4	4,6	0,2	0,0	0,9	2,7	0,0	0,5
		B103	Tomate, crudo	12	9,6	2,2	0,1	0,0	0,4	0,9	0,0	0,6
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,7	0,2	32,0	3,6	0,3	0,8
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**535,17**	**17,20**	**20,75**	**69,07**	**161,89**	**2,79**	**461,79**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**21%**	**20%**	**25%**	**20%**	**15%**	**29%**	**31%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

MENU No 14

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LACTEO	ARROZ CON LECHE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60	60	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,35
		K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0
			Clavos	2								
			Canela	2								
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS DE SODA	A027	Galletas saladas, tipo soda	45	45	190,8	4,3	4,4	32,8	17,1	2,5	424,8
FRUTA	MANGO	C051	Mango común, crudo	200	100	79,0	0,6	0,0	17,1	15,0	0,5	4
TOTAL MENÚ						**588,2**	**12,9**	**8,6**	**111,7**	**178,5**	**3,6**	**485,4**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**24%**	**15%**	**10%**	**32%**	**16%**	**38%**	**32%**
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	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	SECUNDARIA

MENÚS No 15

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	20	20	93,2	0,7	3,3	15,1	7,2	0,7	0,0
			Clavos	2								
			Canela	2								
ALIMENTO PROTEICO	POLLO SUDADO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	45	42	69,5	8,7	3,9	0,0	4,6	0,3	26,4
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	20	18	17,5	0,4	0,0	3,8	1,4	0,1	1,8
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4,6	0,2	0,0	0,9	2,7	0,0	0,5
		B103	Tomate, crudo	12	10	2,2	0,1	0,0	0,4	0,9	0,0	0,6
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	50	50	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0
		D012	Aceite de soya	4	4	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**501,2**	**17,3**	**18,4**	**66,0**	**162,6**	**1,7**	**473,4**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**20%**	**22%**	**19%**	**15%**	**18%**	**32%**

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

MENU No 16

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		C031	Guayaba, madura, cruda	135	101	71,9	0,9	0,3	13,6	13,2	0,3	3,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADOS	T015	Frijol nima, crudo	50	50	185,0	9,7	0,6	30,6	77,5	4,0	0,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4,6	0,2	0,0	0,9	2,7	0,0	0,5
		B103	Tomate, crudo	12	9,6	2,2	0,1	0,0	0,4	0,9	0,0	0,6
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	10	9	8,7	0,2	0,0	1,9	0,7	0,1	0,9
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,50	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	35	35	123,6	2,3	0,1	28,0	3,2	0,3	0,7
		D012	Aceite de soya	4	4	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**583,5**	**17,3**	**14,1**	**89,0**	**239,4**	**4,8**	**448,8**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**23%**	**20%**	**17%**	**26%**	**22%**	**51%**	**30%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**	
FIRMA	Julgutiers	**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	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	SECUNDARIA

MENÚS No 17

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO	PESO NETO	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
LACTEO	ARROZ CON LECHE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	45	45	158,9	3,0	0,2	36,0	4,1	0,4	0,9
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,35
		K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	27,8	0,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0
			Clavos	2								
			Canela	2								
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS DE SODA	A027	Galletas saladas, tipo soda	45	45	190,8	4,3	4,4	32,8	17,1	2,5	424,8
FRUTA	MANGO	C051	Mango común, crudo	180	90	71,1	0,5	0,0	15,4	13,5	0,5	3,6
TOTAL MENU						523,4	11,8	8,5	97,0	175,7	3,4	484,7
RECOMENDACION						2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						21%	14%	10%	28%	16%	36%	32%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA	Julgutcs					MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

MENU No 18

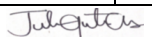
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	SORBETE DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	15	15	61,7	2,5	1,1	9,6	8,1	0,7	0,5
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	2							
ALIMENTO PROTEÍCO	TORTILLA DE HUEVO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	50	73,8	6,2	5,3	0,1	26,2	0,8	68,8
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55	55	194,2	3,7	0,2	44,1	5,0	0,4	1,1
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
FRUTA	NARANJA	C062	Naranja, cruda	170	102	41,8	0,7	0,3	9,0	33,7	1,3	2,0
TOTAL MENÚ						500,2	17,1	17,0	68,6	214,2	3,4	515,6
RECOMENDACIÓN						2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						20%	20%	20%	20%	19%	35%	34%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			JULIANA GUTIERREZ ARENAS									
FIRMA	Julgutcs					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	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	SECUNDARIA

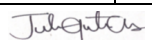
MENU No 19

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	25	25	116,5	0,9	4,2	18,9	9,0	0,9	0,0
		Clavos		2	2							
		Canela		2	2							
ALIMENTO PROTEÍCO	CERDO A LA PLANCHA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	45	45	63,0	9,6	2,7	0,1	7,7	0,4	23,4
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,50	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55	55	194,2	3,7	0,2	44,1	5,0	0,4	1,1
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**502,5**	**18,2**	**17,1**	**68,8**	**162,8**	**1,8**	**467,7**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**21%**	**21%**	**20%**	**15%**	**18%**	**31%**

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

MENÚ No 20

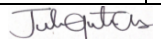
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		K033	Panela	10	10	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9
			Canela	2	2							
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	40	40	154,8	9,2	0,4	24,4	20,4	2,9	10,8
		B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11,4	4,6	0,2	0,0	0,9	2,7	0,0	0,5
		B103	Tomate, crudo	12	9,6	2,2	0,1	0,0	0,4	0,9	0,0	0,6
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12	10,8	10,5	0,2	0,0	2,3	0,9	0,1	1,1
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	50	50	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	13	6,0	0,1	0,0	1,2	3,4	0,1	4,5
		L015	Sal	0,50	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**537,8**	**17,1**	**12,6**	**84,0**	**178,2**	**4,1**	**465,4**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**22%**	**20%**	**15%**	**24%**	**16%**	**43%**	**31%**

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

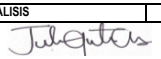
Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura – PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
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)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,35
		K033	Panela	15	15	54,6	0,1	0,0	13,5	6,3	0,7	5,85
			Canela	2	2							
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	50	50	193,5	11,6	0,5	30,5	25,5	3,6	13,5
		B027	Cebolla cabezona, cruda	15	14	5,7	0,2	0,0	1,1	3,4	0,0	0,57
		B103	Tomate, crudo	15	12	2,8	0,1	0,0	0,5	1,1	0,1	0,72
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12	11	10,5	0,2	0,0	2,3	0,9	0,1	1,08
		D012	Aceite de soya	7	7	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55	55	194,2	3,7	0,2	44,1	5,0	0,4	1,1
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,905
TOTAL MENÚ						**644,0**	**19,8**	**16,7**	**97,7**	**183,4**	**5,0**	**466,0**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**22%**	**20%**	**17%**	**24%**	**17%**	**43%**	**31%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

MENÚS No 2

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	30	30	139,8	1,1	5,0	22,7	10,8	1,1	0,0
			Clavos	2								
			Canela	2								
ALIMENTO PROTEICO	TORTILLA DE HUEVO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111	100	148,9	12,6	10,8	0,3	52,9	1,7	138,9
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
FRUTA	BANANO	C010	Banano común, crudo	120	84	84,8	1,3	0,1	18,7	6,7	0,8	2,5
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAPAS A LA FRANCESA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	110	110	97,9	2,3	0,1	20,8	13,2	0,9	6,6
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**600,2**	**21,2**	**26,0**	**68,2**	**224,9**	**4,5**	**591,1**
RECOMENDACION						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**21%**	**21%**	**27%**	**17%**	**20%**	**38%**	**39%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

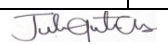
Gobernación del CAUCA · Secretaría de Educación y Cultura · PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

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

MENÚ No 3

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		K033	Panela	25	25	91,0	0,2	0,0	22,6	10,5	1,2	9,8
			Canela	2	2							
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADOS	T015	Frijol nima, crudo	55	55	203,5	10,7	0,7	33,6	85,3	4,4	0,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	15	14	5,7	0,2	0,0	1,1	3,4	0,0	0,6
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,1	0,0	0,7	1,4	0,1	1,0
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	15	13,5	13,1	0,3	0,0	2,8	1,1	0,1	1,4
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60	60	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,50	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**675,63**	**19,40**	**12,97**	**114,55**	**248,33**	**6,41**	**456,99**
RECOMENDACION						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**23%**	**19%**	**13%**	**28%**	**23%**	**54%**	**30%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**									
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**						**T.P 1.061.762.401**			

MENÚ No 4

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	JUGO DE MANGO EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		C051	Mango común, crudo	200	100	79,0	0,6	0,0	17,1	15,0	0,5	4,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	35,7	0,0	0,0	8,9	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	ESPAGUETIS CON CARNE MOLIDA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	60	60	222,6	7,8	0,9	44,8	15,0	2,3	3,6
		F099	Res, carne magra, cruda	45	45	62,6	9,8	2,6	0,0	2,7	1,2	23,0
		D012	Aceite de soya	10	10	90,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	15	14	5,7	0,2	0,0	1,1	3,4	0,0	0,6
		B103	Tomate, crudo	15	12	2,8	0,1	0,0	0,5	1,1	0,1	0,7
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**573,19**	**22,46**	**17,48**	**78,21**	**178,32**	**4,24**	**281,10**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**22%**	**18%**	**19%**	**16%**	**36%**	**19%**
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	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO

MENÚ No 5

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	SORBETE DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	22	22	90,4	3,7	1,7	14,1	11,9	1,0	0,7
		K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	35,7	0,0	0,0	8,9	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO A LA PLANCHA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50	47	77,2	9,6	4,3	0,0	5,1	0,3	29,3
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60	60	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		D012	Aceite de soya	4	4	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**570,99**	**21,31**	**19,16**	**76,91**	**163,64**	**1,88**	**474,32**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**21%**	**20%**	**19%**	**15%**	**16%**	**32%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

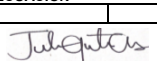
MENÚ No 6

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	SORBETE DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	25	25	102,8	4,2	1,9	16,0	13,5	1,1	0,8
		K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	80	72	107,3	9,1	7,8	0,2	100,1	38,2	1,2
		B027	Cebolla cabezona, cruda	15	14	5,7	0,2	0,0	1,1	0,6	3,4	0,0
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,1	0,0	0,7	1,0	1,4	0,1
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	50	50	176,5	3,4	0,2	40,1	1,0	4,5	0,4
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	4	4	14,8	0,5	0,1	3,0	0,2	1,0	0,2
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	193,9	0,1	193,9
TOTAL MENÚ						**571,36**	**21,46**	**19,93**	**74,74**	**645,16**	**49,97**	**445,81**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**21%**	**21%**	**18%**	**59%**	**423%**	**30%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

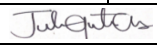
Gobernación del CAUCA · Secretaría de Educación y Cultura · PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

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

MENU No 7

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,35
		K033	Panela	15	15	54,6	0,1	0,0	13,5	6,3	0,7	5,85
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADAS	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	52	52	200,7	11,9	0,8	31,4	61,9	2,8	5,2
		B027	Cebolla cabezona, cruda	15	14	5,7	0,2	0,0	1,1	3,4	0,0	0,57
		B103	Tomate, crudo	15	12	2,8	0,1	0,0	0,5	1,1	0,1	0,72
		D012	Aceite de soya	7	7	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60	60	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,905
TOTAL MENÚ						**658,4**	**20,2**	**17,1**	**100,3**	**219,3**	**4,2**	**456,7**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**23%**	**20%**	**18%**	**25%**	**20%**	**35%**	**30%**
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)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		C031	Guayaba, madura, cruda	135	101	71,9	0,9	0,3	13,6	13,2	0,3	3,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	35,7	0,0	0,0	8,9	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ESPAGUETIS CON POLLO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	60	60	222,6	7,8	0,9	44,8	15,0	2,3	3,6
		F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	45	42	69,5	8,7	3,9	0,0	4,6	0,3	26,4
		D012	Aceite de soya	10	10	90,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	15	14	5,7	0,2	0,0	1,1	3,4	0,0	0,6
		B103	Tomate, crudo	15	12	2,8	0,1	0,0	0,5	1,1	0,1	0,7
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**573,0**	**21,6**	**19,1**	**74,7**	**178,4**	**3,1**	**283,5**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**21%**	**20%**	**18%**	**16%**	**26%**	**19%**
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	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO

MENU No 9

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	15	15	69,9	0,5	2,5	11,3	5,4	0,5	0,0
			Clavos	2								
			Canela	2								
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	50	50	193,5	11,6	0,5	30,5	25,5	3,6	13,5
		B027	Cebolla cabezona, cruda	15	14	5,7	0,2	0,0	1,1	3,4	0,0	0,57
		B103	Tomate, crudo	15	12	2,8	0,1	0,0	0,5	1,1	0,1	0,72
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12	11	10,5	0,2	0,0	2,3	0,9	0,1	1,08
		D012	Aceite de soya	7	7	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55	55	194,2	3,7	0,2	44,1	5,0	0,4	1,1
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,905
FRUTA	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	170	119	64,3	1,1	0,1	13,6	41,7	0,4	2,4
TOTAL MENÚ						**723,6**	**21,3**	**19,3**	**109,1**	**224,1**	**5,2**	**462,5**
RECOMENDACION						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**25%**	**21%**	**20%**	**27%**	**20%**	**44%**	**31%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

MENÚ No 10

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LACTEO	ARROZ CON LECHE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70	70	247,1	4,7	0,3	56,1	6,3	0,6	1,4
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,35
		K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0
			Clavos	2								
			Canela	2								
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS DE SODA	A027	Galletas saladas, tipo soda	55	55	233,2	5,3	5,3	40,1	20,9	3,1	519,2
FRUTA	MANGO	C051	Mango común, crudo	200	100	79,0	0,6	0,0	17,1	15,0	0,5	4
TOTAL MENÚ						**673,9**	**14,5**	**9,6**	**129,0**	**183,2**	**4,2**	**580,0**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**23%**	**14%**	**10%**	**32%**	**17%**	**36%**	**39%**
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	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO

MENÚ No 11

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	SORBETE DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	15	15	61,7	2,5	1,1	9,6	8,1	0,7	0,5
		K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	35,7	0,0	0,0	8,9	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	45	45	174,2	10,4	0,4	27,5	23,0	3,2	12,2
		B027	Cebolla cabezona, cruda	15	14	5,7	0,2	0,0	1,1	3,4	0,0	0,6
		B103	Tomate, crudo	15	12	2,8	0,1	0,0	0,5	1,1	0,1	0,7
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12	11	10,5	0,2	0,0	2,3	0,9	0,1	1,1
		D012	Aceite de soya	7	7	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	50	50	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**649,82**	**20,75**	**17,77**	**95,66**	**182,15**	**4,59**	**459,13**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**22%**	**20%**	**18%**	**24%**	**17%**	**39%**	**31%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

MENU No 12

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		K033	Panela	15	15	54,6	0,1	0,0	13,5	6,3	0,7	5,9
			Canela	2	2							
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55	55	194,2	3,7	0,2	44,1	5,0	0,4	1,1
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
ALIMENTO PROTEICO	TORTILLA DE HUEVO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	111	100	148,9	12,6	10,8	0,3	52,9	1,7	138,9
		D012	Aceite de soya	4	4	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
FRUTA	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	170	119	64,3	1,1	0,1	13,6	41,7	0,4	2,4
TOTAL MENÚ						**617,7**	**21,4**	**24,1**	**77,2**	**247,1**	**3,3**	**591,4**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**21%**	**21%**	**25%**	**19%**	**22%**	**28%**	**39%**
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	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO

MENÚ No 13

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	15	15	69,9	0,5	2,5	11,3	5,4	0,5	0,0
			Clavos	2	2							
			Canela	2	2							
ALIMENTO PROTEÍCO	ESPAGUETIS CON CARNE MOLIDA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	30	30	111,3	3,9	0,5	22,4	7,5	1,2	1,8
		F099	Res, carne magra, cruda	45	45	62,6	9,8	2,6	0,0	2,7	1,2	23,0
		D012	Aceite de soya	10	10	90,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	15	14,25	5,7	0,2	0,0	1,1	3,4	0,0	0,6
		B103	Tomate, crudo	15	12	2,8	0,1	0,0	0,5	1,1	0,1	0,7
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	45	45	158,9	3,0	0,2	36,0	4,1	0,4	0,9
		D012	Aceite de soya	4	4	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**611,91**	**21,52**	**23,70**	**77,13**	**165,39**	**3,45**	**470,10**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**21%**	**21%**	**25%**	**19%**	**15%**	**29%**	**31%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

MENU No 14

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LACTEO	ARROZ CON LECHE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70	70	247,1	4,7	0,3	56,1	6,3	0,6	1,4
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,35
		K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0
			Clavos	2								
			Canela	2								
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS DE SODA	A027	Galletas saladas, tipo soda	55	55	233,2	5,3	5,3	40,1	20,9	3,1	519,2
FRUTA	MANGO	C051	Mango común, crudo	200	100	79,0	0,6	0,0	17,1	15,0	0,5	4
TOTAL MENÚ						**673,9**	**14,5**	**9,6**	**129,0**	**183,2**	**4,2**	**580,0**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**23%**	**14%**	**10%**	**32%**	**17%**	**36%**	**39%**
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	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO

MENÚS No 15

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	25	25	116,5	0,9	4,2	18,9	9,0	0,9	0,0
			Clavos	2								
			Canela	2								
ALIMENTO PROTEICO	POLLO SUDADO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	55	51	84,9	10,6	4,7	0,1	5,6	0,4	32,2
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	20	18	17,5	0,4	0,0	3,8	1,4	0,1	1,8
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	15	14	5,7	0,2	0,0	1,1	3,4	0,0	0,6
		B103	Tomate, crudo	15	12	2,8	0,1	0,0	0,5	1,1	0,1	0,7
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60	60	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**586,0**	**20,1**	**21,1**	**78,1**	**167,2**	**2,0**	**479,7**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**20%**	**22%**	**19%**	**15%**	**17%**	**32%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

MENU No 16

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		C031	Guayaba, madura, cruda	135	101	71,9	0,9	0,3	13,6	13,2	0,3	3,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADOS	T015	Frijol nima, crudo	55	55	203,5	10,7	0,7	33,6	85,3	4,4	0,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	15	14	5,7	0,2	0,0	1,1	3,4	0,0	0,6
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,1	0,0	0,7	1,4	0,1	1,0
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	15	13,5	13,1	0,3	0,0	2,8	1,1	0,1	1,4
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55	55	194,2	3,7	0,2	44,1	5,0	0,4	1,1
		D012	Aceite de soya	4	4	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**679,6**	**19,8**	**14,2**	**109,5**	**250,5**	**5,5**	**450,2**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**23%**	**20%**	**15%**	**27%**	**23%**	**46%**	**30%**
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	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO

MENÚS No 17

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LACTEO	ARROZ CON LECHE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70	70	247,1	4,7	0,3	56,1	6,3	0,6	1,4
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,35
		K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0
			Clavos	2								
			Canela	2								
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS DE SODA	A027	Galletas saladas, tipo soda	55	55	233,2	5,3	5,3	40,1	20,9	3,1	519,2
FRUTA	MANGO	C051	Mango común, crudo	200	100	79,0	0,6	0,0	17,1	15,0	0,5	4
TOTAL MENU						**673,9**	**14,5**	**9,6**	**129,0**	**183,2**	**4,2**	**580,0**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**23%**	**14%**	**10%**	**32%**	**17%**	**36%**	**39%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

MENU No 18

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	SORBETE DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	15	15	61,7	2,5	1,1	9,6	8,1	0,7	0,5
		K003	Azúcar blanco, granulado	9	2							
ALIMENTO PROTEÍCO	TORTILLA DE HUEVO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	80	72	107,3	9,1	7,8	0,2	38,2	1,2	100,1
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	65	65	229,5	4,4	0,3	52,1	5,9	0,5	1,3
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
FRUTA	NARANJA	C062	Naranja, cruda	170	102	41,8	0,7	0,3	9,0	33,7	1,3	2,0
TOTAL MENÚ						**587,1**	**20,6**	**21,5**	**76,6**	**227,0**	**3,8**	**547,0**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**20%**	**22%**	**19%**	**21%**	**32%**	**36%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						

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

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

FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.061.762.401**

MENU No 19

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	25	25	116,5	0,9	4,2	18,9	9,0	0,9	0,0
		Clavos		2	2							
		Canela		2	2							
ALIMENTO PROTEÍCO	CERDO A LA PLANCHA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	55	55	77,0	11,8	3,3	0,1	9,4	0,4	28,6
		D012	Aceite de soya	4	4	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,50	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	65	65	229,5	4,4	0,3	52,1	5,9	0,5	1,3
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**578,8**	**21,0**	**20,7**	**76,8**	**165,4**	**1,9**	**473,1**
RECOMENDACION						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**21%**	**21%**	**19%**	**15%**	**16%**	**32%**

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

MENÚ No 20

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		K033	Panela	15	15	54,6	0,1	0,0	13,5	6,3	0,7	5,9
			Canela	2	2							
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	50	50	193,5	11,6	0,5	30,5	25,5	3,6	13,5
		B027	Cebolla cabezona, cruda	15	14,25	5,7	0,2	0,0	1,1	3,4	0,0	0,6
		B103	Tomate, crudo	15	12	2,8	0,1	0,0	0,5	1,1	0,1	0,7
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12	10,8	10,5	0,2	0,0	2,3	0,9	0,1	1,1
		D012	Aceite de soya	7	7	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		L015	Sal	0,5	1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60	60	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	13	6,0	0,1	0,0	1,2	3,4	0,1	4,5
		L015	Sal	0,50	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
TOTAL MENÚ						**649,7**	**20,2**	**14,8**	**102,9**	**187,2**	**5,1**	**470,5**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**22%**	**20%**	**15%**	**25%**	**17%**	**44%**	**31%**

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	GUIA DE PREPARACIÓN	Código: FR-SED-PAE-035
		Versión: 1
		Fecha: 7/12/2022

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

MENU No 1

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO GR/CC					PESO PORCIÓN SERVIDA GR/CC					PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
				GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A 5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	
BEBIDA	**AGUA DE PANELA CON LECHE**	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	13	15	15	200 CC	200 CC	200 CC	220 CC	220 CC	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto 2. Poner en una olla a hervir la panela con agua y agregar la canela. 3. Una vez la panela se haya disuelto, agregar la leche y mezclar. 4. Retirar del fuego y servir preferiblemente tibia.
		K033	Panela	7	7	10	10	15						
			Canela	2	2	2	2	2						
ALIMENTO PROTEÍCO	**LENTEJAS GUISADAS**	T026	Lenteja común, cruda	15	20	35	40	50	36	50	80	90	110	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Dejar las lentejas en remojo desde el día anterior o unas horas antes de la preparación. 2. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 3. Cocinar las lentejas junto con la papa hasta que esten blandos. 4. Hacer un guiso con el aceite, la cebolla y el tomate finamente picados. 5. Mezclar el guiso con las lentejas y agregar sal. 6. Cocinar nuevamente por 5 minutos. 7. Retirar del fuego y servir.
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	7	10	12	15						
		B103	Tomate, crudo	5	7	10	12	15						
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	7	10	10	12	12						
		D012	Aceite de soya	2	3	3	5	7						
		L015	Sal	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5						
CEREAL ACOMPAÑANTE	**ARROZ BLANCO**	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20	30	35	50	55	45	65	80	130	150	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Medir el agua en proporción de arroz; por cada porción de arroz deben adicionar dos porciones de agua. 3. Hervir el agua con sal y aceite. 4. Agregar el arroz. 5. Cuando el arroz empiece a secar, bajar la temperatura para terminar de cocinar. 6. Retirar del fuego cuando el arroz tenga una tonalidad brillante y este suelto. 7. Servir caliente.
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	3,0	4,0	5,0						
		L015	Sal	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5						

Nota: Se deberá mantener actualizado el inventario con las entradas y salidas de alimentos conforme a la preparación del día.

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

MENÚS No 2

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO GR/CC					PESO PORCIÓN SERVIDA GR/CC					PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
				GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A 5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	13	15	15	200 CC	200 CC	200 CC	220 CC	220 CC	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Poner en una olla a hervirel chocolate con agua y agregar clavos y canela. 3. Una vez el chocolate se haya disuelto, agregar la leche y mezclar. 4. Retirar del fuego y servir preferiblemente tibio.
		K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	13	15	15	30	30						
			Clavos	2	2	2	2	2						
			Canela	2	2	2	2	2						
ALIMENTO PROTEICO	TORTILLA DE HUEVO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	33	55	80	80	111	30	50	72	72	100	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Batir los huevos y agregar sal. 3. Calentar el aceite en un sárten y agregar los huevos batidos- 4. Dejar cocinar primero hasta que el huevo empiece a secar. 5. Dar vuelta y dejar cocinar. 6. Servir.
		D012	Aceite de soya	1	1	1	1	3						
		L015	Sal	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5						
FRUTA	FRUTA DE COSECHA ENTERA	C010	Banano común, crudo	60	80	120	120	120	60	80	120	120	120	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Lavar la fruta y servir.
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAPAS A LA FRANCESA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	40,0	40,0	65,0	90,0	110,0	40	40	65	90	110	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Lavar muy bien las papas y cortar en bastones. 3. Calentar el aceite y agregar las papas. 4. Dejar cocinar hasta que esten doradas. 5. Retirar del fuego. 6. Servir.
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	2,0	3,0	3,0						
		L015	Sal	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5						

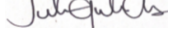
Nota: Se deberá mantener actualizado el inventario con las entradas y salidas de alimentos conforme a la preparación del día.

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

MENÚ No 3

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO GR/CC					PESO PORCIÓN SERVIDA GR/CC					PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
				GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A 5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	13	15	15	200 CC	200 CC	200 CC	220 CC	220 CC	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto 2. Poner en una olla a hervir la panela con agua y agregar la canela. 3. Una vez la panela se haya disuelto, agregar la leche y mezclar. 4. Retirar del fuego y servir preferiblemente tibia.
		K033	Panela	10	15	15	25	25						
			Canela	2	2	2	2	2						
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADOS	T015	Frijol nima, crudo	20	30	37	50	55	45	65	70	105	115	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Dejar los frijoles en remojo desde el día anterior. 2. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 3. Cocinar los frijoles hasta que esten blandos. 4. Hacer un guiso con el aceite, la cebolla y el tomate finamente picados. 5. Mezclar el guiso con los frijoles y agregar sal. 6. Cocinar nuevamente por 5 minutos. 7. Retirar del fuego y servir.
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	7	10	12	15						
		B103	Tomate, crudo	5	7	10	12	20						
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	7	7	10	10	15						
		D012	Aceite de soya	2	3	3	5	5						
		L015	Sal	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5						
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20	30	40	50	60	45	65	80	130	155	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Medir el agua en proporción de arroz; por cada porción de arroz deben adicionar dos porciones de agua. 3. Hervir el agua con sal y aceite. 4. Agregar el arroz. 5. Cuando el arroz empiece a secar, bajar la temperatura para terminar de cocinar. 6. Retirar del fuego cuando el arroz tenga una tonalidad brillante y este suelto. 7. Servir caliente
		D012	Aceite de soya	3,0	2,0	3,0	3,0	3,0						
		L015	Sal	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5						

Nota: Se deberá mantener actualizado el inventario con las entradas y salidas de alimentos conforme a la preparación del día.

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

MENÚ No 4

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO GR/CC					PESO PORCIÓN SERVIDA GR/CC					PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
				GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A 5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	
BEBIDA	**JUGO DE MANGO EN LECHE**	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	13	15	15	200 CC	200 CC	200 CC	220 CC	220 CC	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto 2. Lavar y desinfectar. 3. Retirar las partes no consumibles de la fruta. 4. Picar en trozos. 5. Licuar con agua y cernir. 6. Una vez listo, licuar nuevamente con la leche. 7. Servir preferiblemnte frio.
		C051	Mango común, crudo	160	180	180	200	200						
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	7	8	9						
ALIMENTO PROTEÍCO	**ESPAGUETIS CON CARNE MOLIDA**	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	15	30	40	50	60	50	85	120	145	170	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Hacer un sofrito con la cebolla y el tomate finamente picados, agregar la carne molida y la sal. Dejar cocinar hasta que la carne este lista. 3. Cocinar los espaguetis en agua hirviendo. 4. Una vez listos, retirar del agua y mezclar con la carne y el guiso. 5. Rectificar sabores y servir.
		F099	Res, carne magra, cruda	15	20	30	35	45						
		D012	Aceite de soya	4	4	5	9	10						
		B027	Cebolla cabezona, cruda	7	10	10	12	15						
		B103	Tomate, crudo	5	10	10	12	15						
		L015	Sal	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5						

Nota: Se deberá mantener actualizado el inventario con las entradas y salidas de alimentos conforme a la preparación del día.

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

MENÚ No 5

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO GR/CC					PESO PORCIÓN SERVIDA GR/CC					PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
				GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A 5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	
BEBIDA	**SORBETE DE AVENA CON LECHE**	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	13	15	15	200 CC	200 CC	200 CC	220 CC	220 CC	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Cocinar la avena en agua durante 10 minutos aproximadamente. 3. Agregar el azúcar y la leche. 4. Dejar reposar y licuar. 5. Servir preferiblemente frio.
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	12	12	17	20	22						
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	5	8	9						
ALIMENTO PROTEÍCO	**POLLO A LA PLANCHA**	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	15	25	35	40	50	14	22	33	37	47	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Calentar el aceite en un sárten a fuego alto. 3. Poner el pollo fileteado y agregar sal. 4. Dejar cocinar el pollo por ambos dando vuelta por lado y lado. 5. Retirar del fuego y servir.
		D012	Aceite de soya	2	2	2	3	5						
		L015	Sal	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5						
CEREAL ACOMPAÑANTE	**ARROZ BLANCO**	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20	30	40	50	60	45	65	80	130	155	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Medir el agua en proporción de arroz; por cada porción de arroz deben adicionar dos porciones de agua. 3. Hervir el agua con sal y aceite. 4. Agregar el arroz. 5. Cuando el arroz empiece a secar, bajar la temperatura para terminar de cocinar. 6. Retirar del fuego cuando el arroz tenga una tonalidad brillante y este suelto. 7. Servir caliente.
		D012	Aceite de soya	2	2	3	4	4						
		L015	Sal	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5						

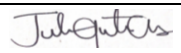
Nota: Se deberá mantener actualizado el inventario con las entradas y salidas de alimentos conforme a la preparación del día.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**DIANA ISABEL PEÑA CARBONERO**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.061.762.401**

MENÚ No 6

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO GR/CC					PESO PORCIÓN SERVIDA GR/CC					PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
				GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A 5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	
BEBIDA	SORBETE DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	13	15	15	200 CC	200 CC	200 CC	220 CC	220 CC	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Cocinar la avena en agua durante 10 minutos aproximadamente. 3. Agregar el azúcar y la leche. 4. Dejar reposar y licuar. 5. Servir preferiblemente frio.
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	10	10	15	20	25						
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	7	8	8						
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	33	55	55	55	80	33	53	53	53	75	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto 2. Limpiar y desinfectar la cebolla y el tomate. 3. Picar finamente la cebolla y el tomate. 4. Calentar el aceite en un sárten antiadherente. 5. Sofreir la cebolla y el tomate en el aceite preciamente caliente. 6. Agregar al sárten los huevos batidos y mezclar. 7. Dejar cocinar y retirar del fuego. 8. Servir.
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	5	10	15	15						
		B103	Tomate, crudo	7	7	15	20	20						
		D012	Aceite de soya	1	1	1	3	3						
		L015	Sal	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5						
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	15	30	40	50	50	40	50	85	130	130	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Medir el agua en proporción de arroz; por cada porción de arroz deben adicionar dos porciones de agua. 3. Sofreir los cabellos de angel en el aceite hasta que esten dorados y agregar el agua y la sal. 4. Agregar el arroz. 5. Cuando el arroz empiece a secar, bajar la temperatura para terminar de cocinar. 6. Retirar del fuego cuando el arroz tenga una tonalidad brillante y este suelto. 7. Servir caliente.
		D012	Aceite de soya	2	3	3	3	3						
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	3	3	3	4	4						
		L015	Sal	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5						

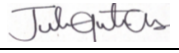
Nota: Se deberá mantener actualizado el inventario con las entradas y salidas de alimentos conforme a la preparación del día.

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

MENÚ No 7

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO GR/CC					PESO PORCIÓN SERVIDA GR/CC					PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
				GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A 5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	
BEBIDA	**AGUA DE PANELA CON LECHE**	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	13	15	15	200 CC	200 CC	200 CC	220 CC	220 CC	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto 2. Poner en una olla a hervir la panela con agua. 3. Una vez la panela se haya disuelto, agregar la leche y mezclar. 4. Retirar del fuego y servir preferiblemente tibia.
		K033	Panela	7	7	10	13	15						
ALIMENTO PROTEÍCO	**FRIJOLES GUISADOS**	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	15	30	35	45	52	35	65	80	100	125	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Dejar los frijoles en remojo desde el día anterior. 2. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 3. Cocinar los frijoles hasta que esten blandos. 4. Hacer un guiso con el aceite, la cebolla y el tomate finamente picados. 5. Mezclar el guiso con los frijoles y agregar sal. 6. Cocinar nuevamente por 5 minutos. 7. Retirar del fuego y servir.
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	7	10	12	15						
		B103	Tomate, crudo	5	7	10	12	15						
		D012	Aceite de soya	2	3	3	5	7						
		L015	Sal	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5						
CEREAL ACOMPAÑANTE	**ARROZ BLANCO**	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20	25	40	50	60	45	55	80	130	155	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Medir el agua en proporción de arroz; por cada porción de arroz deben adicionar dos porciones de agua. 3. Hervir el agua con sal y aceite. 4. Agregar el arroz. 5. Cuando el arroz empiece a secar, bajar la temperatura para terminar de cocinar. 6. Retirar del fuego cuando el arroz tenga una tonalidad brillante y este suelto. 7. Servir caliente.
		D012	Aceite de soya	3	3	3	4	5						
		L015	Sal	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5						

Nota: Se deberá mantener actualizado el inventario con las entradas y salidas de alimentos conforme a la preparación del día.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**JULIANA ALEJANDRA 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 GR/CC					PESO PORCIÓN SERVIDA GR/CC					PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
				GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A 5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	13	15	15	200 CC	200 CC	200 CC	220 CC	220 CC	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto 2. Lavar y desinfectar. 3. Retirar las partes no consumibles de la fruta. 4. Picar en trozos. 5. Licuar con agua y cernir. 6. Una vez listo, licuar nuevamente con la leche. 7. Servir preferiblemnte frio
		C031	Guayaba, madura, cruda	106	120	120	135	135						
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	5	8	9						
ALIMENTO PROTEÍCO	ESPAGUETIS CON POLLO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	15	25	40	50	60	50	85	120	145	165	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Cocinar la pechuga y desmechar 3.Hacer un guiso con el aceite, la cebolleta y el tomate finamente picados. 4. Cocinar los espaguetis en agua hirviendo con sal. 5. Una vez listos, retirar del agua y mezclar con el pollo. 6. Aagregar el guiso y mezclar. 6. Rectificar sabores y servir.
		F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	15	30	35	40	45						
		D012	Aceite de soya	4	4	4	7	10						
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	10	10	12	15						
		B103	Tomate, crudo	5	10	10	12	15						
		L015	Sal	0,50	0,50	0,50	0,50	0,5						

Nota: Se deberá mantener actualizado el inventario con las entradas y salidas de alimentos conforme a la preparación del día.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	JULIANA ALEJANDRA 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 GR/CC					PESO PORCIÓN SERVIDA GR/CC					PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
				GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A 5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	13	15	15	200 CC	200 CC	200 CC	220 CC	220 CC	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Poner en una olla a hervirel chocolate con agua y agregar clavos y canela. 3. Una vez el chocolate se haya disuelto, agregar la leche y mezclar. 4. Retirar del fuego y servir preferiblemente tibio.
		K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	7	7	10	10	15						
			Clavos	2	2	2	2	2						
			Canela	2	2	2	2	2						
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	T026	Lenteja común, cruda	15	20	35	40	50	36	50	80	90	110	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Dejar las lentejas en remojo desde el día anterior o unas horas antes de la preparación. 2. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 3. Cocinar las lentejas junto con la papa hasta que esten blandos. 4. Hacer un guiso con el aceite, la cebolla y el tomate finamente picados. 5. Mezclar el guiso con las lentejas y agregar sal. 6. Cocinar nuevamente por 5 minutos. 7. Retirar del fuego y servir.
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	7	10	12	15						
		B103	Tomate, crudo	5	7	10	12	15						
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	7	10	10	12	12						
		D012	Aceite de soya	2	3	3	5	7						
		L015	Sal	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5						
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20	30	35	50	55	45	55	80	130	155	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Medir el agua en proporción de arroz; por cada porción de arroz deben adicionar dos porciones de agua. 3. Hervir el agua con sal y aceite. 4. Agregar el arroz. 5. Cuando el arroz empiece a secar, bajar la temperatura para terminar de cocinar. 6. Retirar del fuego cuando el arroz tenga una tonalidad brillante y este suelto. 7. Servir caliente.
		D012	Aceite de soya	3	3	3	4	5						
		L015	Sal	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5						
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	C050	Mandarina, cruda	115	155	165	170	170	115	155	165	170	170	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Servir.

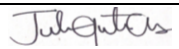
Nota: Se deberá mantener actualizado el inventario con las entradas y salidas de alimentos conforme a la preparación del día.

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

MENÚ No 10

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO GR/CC					PESO PORCIÓN SERVIDA GR/CC					PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
				GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A 5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	
LACTEO	ARROZ CON LECHE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30	35	45	60	70	45	65	90	115	130	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Medir el agua en proporción de arroz; por cada porción de arroz deben adicionar dos porciones y media de agua. 3. Hervir el agua con azúcar, clavos y canela. 4. Agregar el arroz. 5. Cuando el arroz empiece a ablandar, bajar la temperatura para terminar de cocinar. 6. Agregar la leche en polvo y mezclar muy bien. 7. Retirar del fuego cuando el arroz tenga una tonalidad brillante. 8. Servir caliente.
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	13	15	15						
		K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	7	8	10						
			Clavos	2	2	2	2	2						
			Canela	2	2	2	2	2						
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS SALTIN	A027	Galletas saladas, tipo soda	15	30	35	45	55	15	30	35	45	55	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Entregar las galletas.
FRUTA	MANGO	C051	Mango común, crudo	160	160	180	200	200	80	80	90	100	100	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Pelar la fruta y picar. 3. Servir. Opcional se puede entregar la fruta entera asegurando el peso bruto para cada grado escolar.

Nota: Se deberá mantener actualizado el inventario con las entradas y salidas de alimentos conforme a la preparación del día.

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

MENÚ No 11

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO GR/CC					PESO PORCIÓN SERVIDA GR/CC					PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
				GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A 5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	
BEBIDA	**SORBETE DE AVENA CON LECHE**	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	13	15	15	200 CC	200 CC	200 CC	220 CC	220 CC	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Cocinar la avena en agua durante 10 minutos aproximadamente. 3. Agregar el azúcar y la leche. 4. Dejar reposar y licuar. 5. Servir preferiblemente frio.
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	10	10	15	15	15						
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	5	8	9						
ALIMENTO PROTEÍCO	**LENTEJAS GUISADAS**	T026	Lenteja común, cruda	15	20	30	40	45	36	50	80	90	110	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Dejar las lentejas en remojo desde el día anterior o unas horas antes de la preparación. 2. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 3. Cocinar las lentejas junto con la papa hasta que esten blandos. 4. Hacer un guiso con el aceite, la cebolla y el tomate finamente picados. 5. Mezclar el guiso con las lentejas y agregar sal. 6. Cocinar nuevamente por 5 minutos. 7. Retirar del fuego y servir.
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	7	10	12	15						
		B103	Tomate, crudo	5	7	10	12	15						
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	7	7	7	10	12						
		D012	Aceite de soya	2	2	4	7	7						
		L015	Sal	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5						
CEREAL ACOMPAÑANTE	**ARROZ BLANCO**	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	15	20	20	25	50	35	45	45	55	130	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Medir el agua en proporción de arroz; por cada porción de arroz deben adicionar dos porciones de agua. 3. Hervir el agua con sal y aceite. 4. Agregar el arroz. 5. Cuando el arroz empiece a secar, bajar la temperatura para terminar de cocinar. 6. Retirar del fuego cuando el arroz tenga una tonalidad brillante y este suelto. 7. Servir caliente.
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	3,0	4,0	5,0						
		L015	Sal	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5						

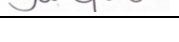
Nota: Se deberá mantener actualizado el inventario con las entradas y salidas de alimentos conforme a la preparación del día.

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

MENU No 12

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO GR/CC					PESO PORCIÓN SERVIDA GR/CC					PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
				GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A 5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	13	15	15	200 CC	200 CC	200 CC	220 CC	220 CC	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto 2. Poner en una olla a hervir la panela con agua y agregar la canela. 3. Una vez la panela se haya disuelto, agregar la leche y mezclar. 4. Retirar del fuego y servir preferiblemente tibia.
		K033	Panela	10	10	12	15	15						
			Canela	2	2	2	2	2						
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20	30	35	50	55	45	55	80	130	155	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Medir el agua en proporción de arroz; por cada porción de arroz deben adicionar dos porciones de agua. 3. Hervir el agua con sal y aceite. 4. Agregar el arroz. 5. Cuando el arroz empiece a secar, bajar la temperatura para terminar de cocinar. 6. Retirar del fuego cuando el arroz tenga una tonalidad brillante y este suelto. 7. Servir caliente.
		D012	Aceite de soya	3	3	3	4	5						
		L015	Sal	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5						
ALIMENTO PROTEÍCO	TORTILLA DE HUEVO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	30	55	80	80	111	27	50	72	72	100	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Batir los huevos y agregar sal. 3. Calentar el aceite en un sárten y agregar los huevos batidos- 4. Dejar cocinar primero hasta que el huevo empiece a secar. 5. Dar vuelta y dejar cocinar. 6. Servir.
		D012	Aceite de soya	2	2	2	4	4,00						
		L015	Sal	0,5	0,5	0,5	0,5	0,50						
FRUTA	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	115	155	165	170	170	115	155	165	170	170	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Servir.

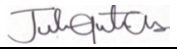
Nota: Se deberá mantener actualizado el inventario con las entradas y salidas de alimentos conforme a la preparación del día.

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

MENÚ No 13

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO GR/CC					PESO PORCIÓN SERVIDA GR/CC					PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
				GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A 5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	13	15	15	200 CC	200 CC	200 CC	220 CC	220 CC	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Poner en una olla a hervir el chocolate con agua y agregar clavos y canela. 3. Una vez el chocolate se haya disuelto, agregar la leche y mezclar. 4. Retirar del fuego y servir preferiblemente tibio.
		K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	7	10	10	15	15						
			Clavos	2	2	2	2	2						
			Canela	2	2	2	2	2						
ALIMENTO PROTEÍCO	ESPAGUETIS CON CARNE MOLIDA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	15	15	20	25	30	45	50	70	80	105	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Hacer un sofrito con la cebolla y el tomate finamente picados, agregar la carne molida y la sal. Dejar cocinar hasta que la carne este lista. 3. Cocinar los espaguetis en agua hirviendo. 4. Una vez listos, retirar del agua y mezclar con la carne y el guiso. 5. Rectificar sabores y servir.
		F099	Res, carne magra, cruda	15	20	30	30	45						
		D012	Aceite de soya	4	4	5	9	10						
		B027	Cebolla cabezona, cruda	7	10	10	12	15						
		B103	Tomate, crudo	5	10	10	12	15						
		L015	Sal	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5						
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	15	20	35	40	45	40	65	80	130	155	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Medir el agua en proporción de arroz; por cada porción de arroz deben adicionar dos porciones de agua. 3. Hervir el agua con sal y aceite. 4. Agregar el arroz. 5. Cuando el arroz empiece a secar, bajar la temperatura para terminar de cocinar. 6. Retirar del fuego cuando el arroz tenga una tonalidad brillante y este suelto. 7. Servir caliente.
		D012	Aceite de soya	3	3	3	3	4						
		L015	Sal	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5						

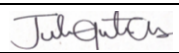
Nota: Se deberá mantener actualizado el inventario con las entradas y salidas de alimentos conforme a la preparación del día.

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

MENU No 14

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO GR/CC					PESO PORCIÓN SERVIDA GR/CC					PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
				GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A 5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	
LACTEO	ARROZ CON LECHE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30	35	45	60	70	45	65	90	115	130	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Medir el agua en proporción de arroz; por cada porción de arroz deben adicionar dos porciones y media de agua. 3. Hervir el agua con azúcar, clavos y canela. 4. Agregar el arroz. 5. Cuando el arroz empiece a ablandar, bajar la temperatura para terminar de cocinar. 6. Agregar la leche en polvo y mezclar muy bien. 7. Retirar del fuego cuando el arroz tenga una tonalidad brillante. 8. Servir caliente.
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	13	15	15						
		K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	7	8	10						
			Clavos	2	2	2	2	2						
			Canela	2	2	2	2	2						
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS SALTIN	A027	Galletas saladas, tipo soda	15	30	35	45	55	15	30	35	45	55	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Entregar las galletas.
FRUTA	MANGO	C051	Mango común, crudo	160	160	180	200	200	80	80	90	100	100	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Pelar la fruta y picar. 3. Servir. Opcional se puede entregar la fruta entera asegurando el peso bruto para cada grado escolar.

Nota: Se deberá mantener actualizado el inventario con las entradas y salidas de alimentos conforme a la preparación del día.

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

MENÚS No 15

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO GR/CC					PESO PORCIÓN SERVIDA GR/CC					PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
				GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A 5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	13	15	15	200 CC	200 CC	200 CC	220 CC	220 CC	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Poner en una olla a hervirel chocolate con agua y agregar clavos y canela. 3. Una vez el chocolate se haya disuelto, agregar la leche y mezclar. 4. Retirar del fuego y servir preferiblemente tibio.
		K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	7	10	13	20	25						
			Clavos	2	2	2	2	2						
			Canela	2	2	2	2	2						
ALIMENTO PROTEICO	POLLO SUDADO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	20	25	35	45	55	25	30	40	55	65	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Lavar y pelar la cebolla; pelar las papas y trocear. 3. Picar finamente el tomate y la cebolla. 4. Poner una olla a calentar con aceite y hacer un guiso con la cebolla y el tomate. 5. Una vez lista la cocción anterior, agregar el pollo junto con laspapas, sal y agua. 7. Dejar hervir hasta que la pechuga este completamente cocinada y las papas hayan ablandado. 8. Retirar del fuego y servir.
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	12	15	20	20	20						
		D012	Aceite de soya	2	3	3	3	3						
		B027	Cebolla cabezona, cruda	4	7	10	12	15						
		B103	Tomate, crudo	4	7	10	12	15						
		L015	Sal	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5						
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20	30	40	50	60	45	65	80	130	155	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Medir el agua en proporción de arroz; por cada porción de arroz deben adicionar dos porciones de agua. 3. Hervir el agua con sal y aceite. 4. Agregar el arroz. 5. Cuando el arroz empiece a secar, bajar la temperatura para terminar de cocinar. 6. Retirar del fuego cuando el arroz tenga una tonalidad brillante y este suelto. 7. Servir caliente.
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	3,0	4,0	5,0						
		L015	Sal	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5						

Nota: Se deberá mantener actualizado el inventario con las entradas y salidas de alimentos conforme a la preparación del día.

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

MENU No 16

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO GR/CC					PESO PORCIÓN SERVIDA GR/CC					PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
				GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A 5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	13	15	15	200 CC	200 CC	200 CC	220 CC	220 CC	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto 2. Lavar y desinfectar. 3. Retirar las partes no consumibles de la fruta. 4. Picar en trozos. 5. Licuar con agua y cernir. 6. Una vez listo, licuar nuevamente con la leche. 7. Servir preferiblemnte frio.
		C031	Guayaba, madura, cruda	106	120	120	135	135						
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	5	8	8						
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOLES GUISADOS	T015	Frijol nima, crudo	17	30	35	50	55	45	70	85	115	125	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Dejar los frijoles en remojo desde el día anterior. 2. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 3. Cocinar los frijoles hasta que esten blandos. 4. Hacer un guiso con el aceite, la cebolla y el tomate finamente picados. 5. Mezclar el guiso con los frijoles y agregar sal. 6. Cocinar nuevamente por 5 minutos. 7. Retirar del fuego y servir.
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	7	10	12	15						
		B103	Tomate, crudo	5	7	10	12	20						
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	7	10	10	10	15						
		D012	Aceite de soya	2	3	3	5	5						
		L015	Sal	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5						
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	D012	Aceite de soya	20	30	40	50	60	45	55	75	75	120	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Medir el agua en proporción de arroz; por cada porción de arroz deben adicionar dos porciones de agua. 3. Hervir el agua con sal y aceite. 4. Agregar el arroz. 5. Cuando el arroz empiece a secar, bajar la temperatura para terminar de cocinar. 6. Retirar del fuego cuando el arroz tenga una tonalidad brillante y este suelto. 7. Servir caliente
		L015	Sal	3	3	3	4	5						
		L015	Sal	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5						

Nota: Se deberá mantener actualizado el inventario con las entradas y salidas de alimentos conforme a la preparación del día.

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

MENÚS No 17

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO GR/CC					PESO PORCIÓN SERVIDA GR/CC					PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
				GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A 5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	
LACTEO	ARROZ CON LECHE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30	35	45	60	70	45	65	90	115	130	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Medir el agua en proporción de arroz; por cada porción de arroz deben adicionar dos porciones y media de agua. 3. Hervir el agua con azúcar, clavos y canela. 4. Agregar el arroz. 5. Cuando el arroz empiece a ablandar, bajar la temperatura para terminar de cocinar. 6. Agregar la leche en polvo y mezclar muy bien. 7. Retirar del fuego cuando el arroz tenga una tonalidad brillante. 8. Servir caliente.
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	13	15	15						
		K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	7	8	10						
			Clavos	2	2	2	2	2						
			Canela	2	2	2	2	2						
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS SALTIN	A027	Galletas saladas, tipo soda	15	30	35	45	55	15	30	35	45	55	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Entregar las galletas.
FRUTA	MANGO	C051	Mango común, crudo	160	160	180	200	200	80	80	90	100	100	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Pelar la fruta y picar. 3. Servir. Opcional se puede entregar la fruta entera asegurando el peso bruto para cada grado escolar.

Nota: Se deberá mantener actualizado el inventario con las entradas y salidas de alimentos conforme a la preparación del día.

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

MENU No 18

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO GR/CC					PESO PORCIÓN SERVIDA GR/CC					PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
				GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A 5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	
BEBIDA	SORBETE DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	13	15	15	200 CC	200 CC	200 CC	220 CC	220 CC	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Cocinar la avena en agua durante 10 minutos aproximadamente. 3. Agregar el azúcar y la leche. 4. Dejar reposar y licuar. 5. Servir preferiblemente frio.
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	10	10	10	15	15						
		K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	5	5	9						
ALIMENTO PROTEÍCO	TORTILLA DE HUEVO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	33	55	55	55	80	30	50	72	72	100	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Batir los huevos y agregar sal. 3. Calentar el aceite en un sárten y agregar los huevos batidos- 4. Dejar cocinar primero hasta que el huevo empiece a secar. 5. Dar vuelta y dejar cocinar. 6. Servir.
		D012	Aceite de soya	2	2	2	3	3						
		L015	Sal	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5						
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20	30	45	55	65	45	55	75	75	120	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Medir el agua en proporción de arroz; por cada porción de arroz deben adicionar dos porciones de agua. 3. Hervir el agua con sal y aceite. 4. Agregar el arroz. 5. Cuando el arroz empiece a secar, bajar la temperatura para terminar de cocinar. 6. Retirar del fuego cuando el arroz tenga una tonalidad brillante y este suelto. 7. Servir caliente.
		D012	Aceite de soya	3	3	3	3	5						
		L015	Sal	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5						
FRUTA	NARANJA	C062	Naranja, cruda	100	150	160	170	170	100	150	160	170	170	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Lavar la fruta 3. Servir.

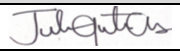
Nota: Se deberá mantener actualizado el inventario con las entradas y salidas de alimentos conforme a la preparación del día.

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

MENU No 19

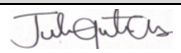
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO GR/CC					PESO PORCIÓN SERVIDA GR/CC					PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
				GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A 5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	13	15	15	200 CC	200 CC	200 CC	220 CC	220 CC	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Poner en una olla a hervirel chocolate con agua y agregar clavos y canela. 3. Una vez el chocolate se haya disuelto, agregar la leche y mezclar. 4. Retirar del fuego y servir preferiblemente tibio.
		K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	10	13	15	25	25						
			Clavos	2	2	2	2	2						
			Canela	2	2	2	2	2						
ALIMENTO PROTEÍCO	CERDO A LA PLANCHA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	25	30	40	45	55	25	30	40	45	55	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Calentar el aceite en un sárten a fuego alto. 3. Poner el pollo fileteado y agregar sal. 4. Dejar cocinar el pollo por ambos dando vuelta por lado y lado. 5. Retirar del fuego y servir.
		D012	Aceite de soya	2	2	3	3	4						
		L015	Sal	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50						
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20	30	45	55	65	45	65	95	130	155	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Medir el agua en proporción de arroz; por cada porción de arroz deben adicionar dos porciones de agua. 3. Hervir el agua con sal y aceite. 4. Agregar el arroz. 5. Cuando el arroz empiece a secar, bajar la temperatura para terminar de cocinar. 6. Retirar del fuego cuando el arroz tenga una tonalidad brillante y este suelto. 7. Servir caliente.
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	3,0	3,0	5,0						
		L015	Sal	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5						

Nota: Se deberá mantener actualizado el inventario con las entradas y salidas de alimentos conforme a la preparación del día.

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

MENÚ No 20

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO GR/CC					PESO PORCIÓN SERVIDA GR/CC					PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
				GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	GRADO PREESCOLAR	GRADO 1 A 3	GRADO 4 A 5	GRADO 6 A 9	GRADO 10 A 11	
BEBIDA	**AGUA DE PANELA CON LECHE**	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	13	15	15	200 CC	200 CC	200 CC	220 CC	220 CC	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto 2. Poner en una olla a hervir la panela con agua y agregar la canela. 3. Una vez la panela se haya disuelto, agregar la leche y mezclar. 4. Retirar del fuego y servir preferiblemente tibia.
		K033	Panela	7	7	10	10	15						
			Canela	2	2	2	2	2						
ALIMENTO PROTEÍCO	**LENTEJAS GUISADAS**	T026	Lenteja común, cruda	15	25	35	40	50	36	50	80	90	110	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Dejar las lentejas en remojo desde el día anterior o unas horas antes de la preparación. 2. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 3. Cocinar las lentejas junto con la papa hasta que esten blandos. 4. Hacer un guiso con el aceite, la cebolla y el tomate finamente picados. 5. Mezclar el guiso con las lentejas y agregar sal. 6. Cocinar nuevamente por 5 minutos. 7. Retirar del fuego y servir.
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5	7	10	12	15						
		B103	Tomate, crudo	5	7	10	12	15						
		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	7	10	10	12	12						
		D012	Aceite de soya	2	3	3	5	7						
		L015	Sal	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5						
CEREAL ACOMPAÑANTE	**ARROZ CON ZANAHORIA**	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20	30	40	50	60	45	65	80	130	150	**Nota:** Antes y durante la preparación recuerde aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección, además de garantizar que el agua sea potable o segura. 1. Pesar los ingredientes teniendo como referencia el peso bruto. 2. Medir el agua en proporción de arroz; por cada porción de arroz deben adicionar dos porciones de agua. 3. Pelar la zanahoria en cuadros pequeños o rallar. 4. Hervir el agua con la sal y el aceite. 5. Agregar el arroz y la zanahoria. 6. Cuando el arroz empiece a secar, bajar la temperatura para terminar de cocinar. 7. Retirar del fuego cuando el arroz tenga una tonalidad brillante y este suelto. 8. Servir caliente.
		D012	Aceite de soya	2	2	3	3	3						
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	3	7	10	15	15						
		L015	Sal	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5						

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**JULIANA ALEJANDRA GUTIERREZ ARENAS**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**T.P 1.062.317.446**

Gobernación del CAUCA | Secretaría de Educación y Cultura

PAE Cauca – Programa de Alimentación Escolar

LISTA DE INTERCAMBIOS

COMPLEMENTO ALIMENTARIO / RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

		PESO BRUTO EN GRAMOS O CC				
COMPONENTE	**LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO**	**GRUPO I**	**GRUPO 2**	**GRUPO 3**	**GRUPO 4**	**GRUPO 5**
LÁCTEOS	LECHE EN POLVO ENTERA	13	13	13	15	15
	LECHE ENTERA LIQUIDA DE VACA	100	100	100	150	150
	QUESO PASTEURIZADO	20	20	30	30-40	30-40
ALIMENTO PROTEÍCO VEGETAL	FRIJOL SECO (TODAS LAS VARIEDADES)	20	30	35	50	55
	LENTEJAS	15	25	35	40	50
	BLANQUILLO	15	25	35	40	50
	GARBANZOS	15	25	35	40	50
	ARVEJAS SECA	15	20	20	30	40
ALIMENTO PROTEICO ANIMAL	POLLO PECHUGA	15-20	25-30	35-40	40-45	50-60
	TRUCHA	30	40-50	50-55	70	85-90
	PESCADO DE RIO Y DE MAR	30	50	50-55	70	85-90
	CARNE DE CERDO	25	30	40	45	55
	CARNE DE RES	15	20	40	50	60
TUBERCULOS, RAICES Y PLATANOS	PAPA (TODAS LAS VARIEDADES)	40	40	65	90	110
	YUCA	40	40	65	90	110
	ARRACACHA	40	40	65	90	110
	PLÁTANO	40	40	65	90	110
CEREALES	AREPA	30	40	50	60	70
	MAIZ SECO	30	40	50	60	70
	PASTA ALIMENTICIA	15	30	40	50	60
	PAN (TODAS LAS PRESENTACIONES Y VARIEDADES)	30	40	50	60	70
	TOSTADAS	30	40	50	60	70
	GALLETAS	30	40	50	60	70
	AVENA EN HOJUELAS	10_12	10_12	10_15	15_20	15_25
	ARROZ	20	30	35	50	55

FRUTA	FRESA	70	88	110	110	122
	GUAYABA BLANCA	106	120	120	135	135
	GUAYABA ROSADA	106	120	120	135	135
	LULO	58	93	115	115	127
	MORA DE CASTILLA	55	88	110	110	122
	PAPAYA	65	105	133	133	145
	PIÑA	65	105	133	133	145
	TOMATE DE ARBOL	58	93	115	115	127
	BANANO COMÚN	60	80	120	120	120
	GUANÁBANA	65	105	133	133	145
	MANDARINA ENTERA	115	155	165	170	170
	MANGO ENTERO	160	160	180	200	200
	PERA	90	100	100	110	110
	MANZANA	90	100	100	110	110
	MARACUYA	200	200	250	300	300
	NARANJA ENTERA	115	155	165	170	170
AZÚCARES	AZUCAR	5	5	7	8	9
	PANELA	7_10	7_15	10_15	15-25	15-25
	COCOA DESENGRASADA	7_13	10_15	10_15	15-20	15-20
	CHOCOLATE CON AZÚCAR, CLAVOS Y CANELA	7_13	10_15	10_15	15-20	15-20
	CHOCOLATE SIN AZUCAR	7_13	10_15	10_15	15-20	15-20
GRASAS	ACEITE	2	2	3	5	5
	MANTEQUILLA	2	2	3	5	5
	MARGARINA	2	2	3	5	5

Nota: *Los intercambios deben solicitarce de manera previa debido a que los gramajes pueden variar de un menú a otro*

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