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**

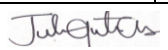
Gobernación del CAUCA · Secretaría de Educación y Cultura · PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

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**			

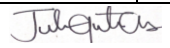
MENÚS No 2

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**			

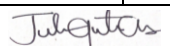
Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura – PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035
		Versión: 1
		Fecha: 7/12/2022

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
		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						**281,80**	**8,93**	**6,81**	**44,10**	**441,14**	**161,44**	**2,40**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**1133**	**700**	**5,6**
% ADECUACIÓN						**22%**	**20%**	**16%**	**24%**	**39%**	**23%**	**43%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**								
FIRMA				**MATRÍCULA PROFESIONAL**					**T.P 1.061.762.401**			

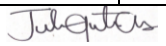
MENÚ No 4

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	13,00	13	64,9	3,4	3,5	5,0	48,0	122,2	0,1
		C051	Mango común, crudo	160,00	80	63,2	0,5	0,0	13,7	3,2	12,0	0,4
		K003	Azúcar blanco, granulado	5,00	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**			

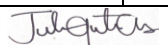
Gobernación del CAUCA · Secretaría de Educación y Cultura · PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035
		Versión: 1
		Fecha: 7/12/2022

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	13,00	13	64,9	3,4	3,5	5,0	48,0	122,2	0,1
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	12,00	12	49,3	2,0	0,9	7,7	0,4	6,5	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	POLLO A LA PLANCHA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	15,00	14	23,2	2,9	1,3	0,0	8,8	1,5	0,1
		D012	Aceite de soya	1,50	1,5	13,5	0,0	1,5	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	20,00	20	70,6	1,3	0,1	16,0	0,4	1,8	0,2
		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	193,9	0,1	0,0
TOTAL MENÚ						**259,30**	**9,67**	**9,22**	**33,68**	**445,33**	**132,25**	**0,87**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**1133**	**700**	**5,6**
% ADECUACIÓN						**20%**	**21%**	**21%**	**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**			

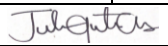
Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035
		Versión: 1
		Fecha: 7/12/2022

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**			

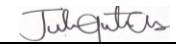
Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura / PAE Cauca – Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

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			

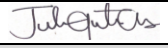
MENÚ No 10

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**						

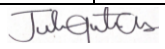
MENU No 12

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**						

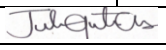
Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura – PAE Cauca, Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

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**			

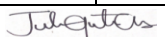
MENU No 14

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**			

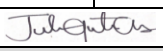
MENU No 16

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
		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						**310,6**	**9,0**	**7,0**	**48,9**	**439,6**	**162,9**	**1,92**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**1133**	**700**	**5,6**
% ADECUACIÓN						**24%**	**20%**	**16%**	**27%**	**39%**	**23%**	**34%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

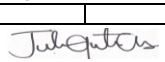
Gobernación del CAUCA · Secretaría de Educación y Cultura · PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

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						

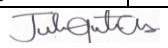
MENU No 18

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						

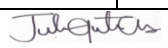
Gobernación del CAUCA — Secretaría de Educación y Cultura — PAE Cauca, Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

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	25,00	25	35,0	5,4	1,5	0,1	13,0	4,3	0,2
		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	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**			

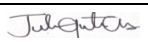
MENÚ No 20

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**			

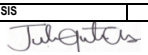
Gobernación del CAUCA · Secretaría de Educación y Cultura · PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

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

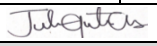
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	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	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADOS 1-2 Y 3

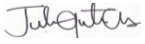
MENÚ No 3

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	13,00	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	5,00	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	14,6	2,6	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	30	30	105,9	2,0	0,1	24,0	0,6	2,7	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						**#¡REF!**	**#¡REF!**	**#¡REF!**	**#¡REF!**	**#¡REF!**	**#¡REF!**	**#¡REF!**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57**	**54,3**	**228,1**	**800**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**#¡REF!**	**#¡REF!**	**#¡REF!**	**#¡REF!**	**#¡REF!**	**#¡REF!**	**#¡REF!**
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	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

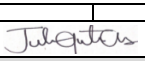
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	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	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

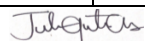
MENU No 9

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	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 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 ANÁLISIS						**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**						
FIRMA						**MATRÍCULA PROFESIONAL**			**T.P 1.061.762.401**			

MENU No 12

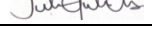
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		K033	Panela	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 ANÁLISIS						**JULIANA 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 (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**						

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

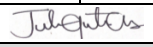
ENTIDAD TERRITORIAL:	CAUCA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADOS 1-2 Y 3

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 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 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**			

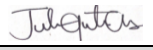
MENÚS No 15

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**			

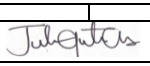
Gobernación del CAUCA · Secretaría de Educación y Cultura · PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

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 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 ANALISIS						**JULIANA 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 (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 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 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 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**			

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 MENU						**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**			

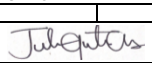
MENÚ No 20

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 MENU						**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**			

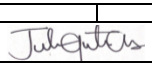
Gobernación del CAUCA · Secretaría de Educación y Cultura · PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

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

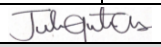
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	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 MENU						**411,7**	**15,7**	**16,9**	**47,6**	**180,5**	**3,1**	**542,3**
RECOMENDACION						**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	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 MENU						**465,94**	**13,75**	**10,11**	**76,11**	**193,41**	**4,22**	**444,19**
RECOMENDACION						**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	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	13,00	13	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	17,00	17	69,9	2,9	1,3	10,9	9,2	0,8	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	POLLO A LA PLANCHA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	35,00	33	54,0	6,7	3,0	0,0	3,6	0,2	20,5
		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
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40,00	40	141,2	2,7	0,2	32,0	3,6	0,3	0,8
		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 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**			

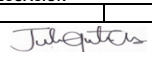
Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura / PAE Cauca – Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

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 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

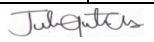
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	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**			

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**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**25%**	**22%**	**18%**	**28%**	**17%**	**43%**	**30%**

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

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 4 Y 5

MENÚ No 10

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	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	Julgutiers					MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

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	Julgutiers					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 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			

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 ETNICO	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**
RECOMENDACION						**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**			

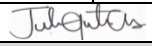
MENU No 16

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**			

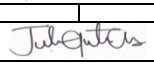
Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura / PAE Cauca – Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

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

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**
RECOMENDACIÓN						**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**			

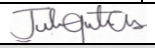
MENÚ No 20

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**			

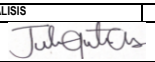
Gobernación del CAUCA / Secretaría de Educación y Cultura — PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

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

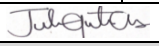
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	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

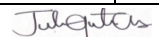
MENÚ No 3

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%**

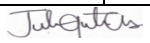
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		**JULIANA GUTIERREZ ARENAS**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**T.P 1.061.762.401**

Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura / 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

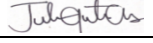
MENÚ No 5

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

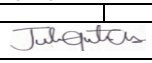
MENU No 7

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

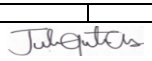
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	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**

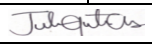
Gobernación del CAUCA · Secretaría de Educación y Cultura · PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

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

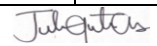
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LACTEO	ARROZ CON LECHE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60	60	211,8	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, 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

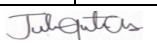
MENÚ No 11

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

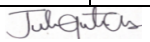
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	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**

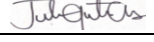
Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura – PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

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						MATRÍCULA PROFESIONAL			T.P 1.061.762.401			

MENU No 18

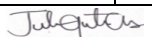
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	SORBETE DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	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						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

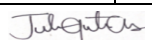
MENU No 19

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

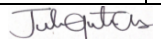
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	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**

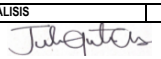
Gobernación del CAUCA – Secretaría de Educación y Cultura – PAE Cauca	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035
		Versión: 1
		Fecha: 7/12/2022

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**			

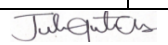
Gobernación del CAUCA · Secretaría de Educación y Cultura · PAE Cauca – Programa de Alimentación Escolar	FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	Código: FR-SED-PAE-035 Versión: 1 Fecha: 7/12/2022

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 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	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**