

Planta cárnica de la Institución Educativa Misak Mama Manuela

PROYECTO PEDAGÓGICO DE TRANSFORMACIÓN DE TRUCHA ARCO IRIS

La planta cárnica de transformación de trucha de la Institución Educativa Misak Mama Manuela, busca consolidarse como una institución con procesos productivos eficientes que permitan entregar al público un producto transformado como: pasta de trucha, salchitruchas, salchichón y albóndigas de trucha con óptimas condiciones sanitarias.

comercializado por:

ASOMISKAN

Asociación de padres de familia de la Institución Educativa Misak Mama Manuela

Información Nutricional	
Tamaño de la porción	1 trozo (50g)
Porciones por envase	4
Cantidad por porción	
Calorías	90
Calorías de grasa	25
Calorías de grasa saturada	20
Valor Diario*	
Grasa Total	3 g 5%
Grasa saturada	2 g 10%
Grasa trans	0 g -
Grasa monoinsaturada	1,5 g -
Grasa poliinsaturada	0 g -
Colesterol	25 mg 8%
Sodio	320 mg 13%
Carbohidrato Total	7 g 2%
Fibra Dietaria	2 g 0%
Azúcares	0 g -
Proteínas	8 g 16%
Vitamina A	0%
Vitamina C	4%
Calcio	4%
Hierro	6%
* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	
	Calorías 2000 2500
Grasa Total	Menos de 65 g 80 g
Grasa Saturada	Menos de 20 g 25 g
Colesterol	Menos de 300 mg 300 mg
Sodio	Menos de 2400 mg 2400 mg
Carbohidratos Totales	300 g 375 g
Fibra dietaria	25 g 30 g
Calorías por gramo:	
Grasa: 9	Carbohidratos: 4 Proteína: 4

Institución Educativa Misak Mama Manuela
Vereda las Delicias Resguardo Indígena de Guambia a 3.5 kilómetros del casco urbano del Municipio de Silvia – Cauca - Colombia

Información de contacto:

José Salomón Cuchillo Tombé

salomon.cuchillo@edumisak.edu.co

Leidy Janeth Muelas Usua

leidy.muelas@edumisak.edu.co

Celular: 3218353630 -- 3136759298

Institución Educativa Misak Mama Manuela

Catalogo de productos derivados de la trucha



www.edumisak.edu.co

Salchichón de trucha



REGISTRO SANITARIO No:

RSAZ041514

DESCRIPCIÓN:

Embutido de trucha adicionada con quinua, precocida y empacada al vacío.

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

200,250,300,400,500 y 1000 gramos.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:

Refrigerado: 5 meses.

Sin refrigerador 5 – 7 días dependiendo del clima.



Albóndiga de trucha



REGISTRO SANITARIO No:

RSAZ041614

DESCRIPCIÓN:

Albóndiga de trucha adicionada con quinua, precocida y empacada al vacío.

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

- Paquete de 4 albóndigas de 50 gramos cada una.
- Paquete de 8 albóndigas de 50 gramos cada una

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:

Refrigerado: 5 meses.

Sin refrigerador 5 – 7 días dependiendo del clima.

Salchitrucha



REGISTRO SANITARIO No:

RSAZ041514

DESCRIPCIÓN:

Embutido de trucha (tipo ranchera) adicionada con quinua, precocida y empacada al vacío con doble empaque.

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

200,250,300,400,500 y 1000 gramos

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:

Refrigerado: 5 meses.

Sin refrigerador 5 – 7 días dependiendo del clima

