FORMATO 2. ANALISIS QUIMICO Y NUTRICIONAL DE LOS MENUS

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

SEMANA N° 1

ENTIDAD TERRITORIAL	**ALCALDIA DE BARRANQUILLA DISTRITO ESPECIAL INDUSTRIAL Y PORTUARIO**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO	**SIN PERTENENCIA ETNICA**
GRUPO ETNICO	**SIN PERTENENCIA ETNICA**
MODALIDAD DE ATENCION	**RACION INDUSTRIALIZADA**
TIPO DE COMPLEMENTO	**COMPLEMENTO JM/JT**
NIVEL	**Nivel Primaria Grados: 4to y 5 to**
MENU NUMERO	**1**

COMPONENTE	GRUPO ALIMENTOS	PREPARACION	CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORIAS (kcal)	PROTEINAS (g)	GRASAS (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lacteos	LECHE SABORIZADA UHT	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	110	6,4	6,4	6,80	240,0	0,00	84
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces,	PAN DULCE	A063	Pan de dulce, regular, horneado	50	50	164	4,5	2,15	31,55	15,5	1,5	101,5
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	MANGO	C051	Mango común, crudo	240	120	95	0,72	0	20,52	18	0,6	4,8
						TOTAL MENU	369	11,6	8,6	58,9	273,5	2,1	190,3
						RECOMENDACIÓN	1994	49,9	55	324	1100	8,7	1500
						% ADECUACIÓN	18	23	16	18	25	24	13

FORMATO 2. ANALISIS QUIMICO Y NUTRICIONAL DE LOS MENUS

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL	**ALCALDIA DE BARRANQUILLA DISTRITO ESPECIAL INDUSTRIAL Y PORTUARIO**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO	**SIN PERTENENCIA ETNICA**
GRUPO ETNICO	**SIN PERTENENCIA ETNICA**
MODALIDAD DE ATENCION	**RACION INDUSTRIALIZADA**
TIPO DE COMPLEMENTO	**COMPLEMENTO JM/JT**
NIVEL	**Nivel Primaria Grados: 4to y 5 to**
MENU NUMERO	**2**

COMPONENTE	GRUPO ALIMENTOS	PREPARACION	CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORIAS (kcal)	PROTEINAS (g)	GRASAS (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lacteos	YOGURT ENTERO	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	200	200	162	5,8	5,6	22,40	178,0	0,00	80
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	GALLETA DULCE SABOR NARANJA	A023	Galletas dulces, sin relleno	50	50	236	3,2	9,80	33,55	19	1	153
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	NARANJA	C062	Naranja, cruda	200	120	49	0,84	0,36	10,56	39,6	1,6	2,4
						TOTAL MENU	447	9,8	15,8	66,51	236,6	2,6	235,4
						RECOMENDACIÓN	1994	49,9	55	324,0	1100	8,7	1500
						% ADECUACIÓN	22	20	29	21	22	29	16

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL	**ALCALDIA DE BARRANQUILLA DISTRITO ESPECIAL INDUSTRIAL Y PORTUARIO**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO	**SIN PERTENENCIA ETNICA**
GRUPO ETNICO	**SIN PERTENENCIA ETNICA**
MODALIDAD DE ATENCION	**RACION INDUSTRIALIZADA**
TIPO DE COMPLEMENTO	**COMPLEMENTO JM/JT**
NIVEL	**Nivel Primaria Grados: 4to y 5 to**
MENU NUMERO	**3**

COMPONENTE	GRUPO ALIMENTOS	PREPARACION	CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORIAS (kcal)	PROTEINAS (g)	GRASAS (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lacteos	LECHE SABORIZADA UHT	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	110	6,4	6,4	6,80	240,0	0,00	84
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	PAN BLANCO	A060	Pan blanco, regular, horneado	50	50	134	4,5	1,70	24,4	27	1,5	270,5
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	BANANO	C010	Banano común, crudo	171	120	121	1,8	0,12	26,76	9,6	1,1	3,6
						TOTAL MENU	365	12,7	8,2	57,96	276,6	2,6	358,1
						RECOMENDACIÓN	1994	49,9	55	324,0	1100	8,7	1500
						% ADECUACIÓN	18	25	15	18	25	30	24

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL	ALCALDIA DE BARRANQUILLA DISTRITO ESPECIAL INDUSTRIAL Y PORTUARIO
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
GRUPO ETNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCION	RACION INDUSTRIALIZADA
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL	Nivel Primaria Grados: 4to y 5 to
MENU NUMERO	4

COMPONENTE	GRUPO ALIMENTOS	PREPARACION	CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORIAS (kcal)	PROTEINAS (g)	GRASAS (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lacteos	LECHE ENTERA UHT	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	110	6,4	6,4	6,80	240,0	0,00	84
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	MUFFI CON CHIP CHOCOLATE	A059	Muffins dulces, con chips de chocolate	50	50	163	3,7	6,20	22,55	80,5	1,25	127
POSTRE	Grupo VI. Azucares	BOCADILLO DE GUAYABA	K006	Bocadillo o dulce de guayaba, veleño	20	20	64	0,06	0,02	15,8	5	0,2	0
						TOTAL MENU	336	10,1	12,6	45,15	325,5	1,5	211
						RECOMENDACIÓN	1994	49,9	55	324,0	1100	8,7	1500
						% ADECUACIÓN	17	20	23	14	30	17	14

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL	ALCALDIA DE BARRANQUILLA DISTRITO ESPECIAL INDUSTRIAL Y PORTUARIO
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
GRUPO ETNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCION	RACION INDUSTRIALIZADA
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL	Nivel Primaria Grados: 4to y 5 to
MENU NUMERO	5

COMPONENTE	GRUPO ALIMENTOS	PREPARACION	CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORIAS (kcal)	PROTEINAS (g)	GRASAS (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lacteos	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	200	200	176	5,8	5,0	27,00	226,0	0,20	92
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	GALLETA CUCA	A021	Galletas ducles, cucas	50	50	195	3,8	1,50	41,6	4	0,2	0
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	171	120	65	1,08	0,12	13,68	42	0,4	2,4
						TOTAL MENU	436	10,7	6,6	82,28	272,0	0,8	94,4
						RECOMENDACIÓN	1994	49,9	55	324,0	1100	8,7	1500
						% ADECUACIÓN	22	21	12	25	25	9	6

SEMANA N°2

FORMATO 2. ANALISIS QUIMICO Y NUTRICIONAL DE LOS MENUS

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL	ALCALDIA DE BARRANQUILLA DISTRITO ESPECIAL INDUSTRIAL Y PORTUARIO
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
GRUPO ETNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCION	RACION INDUSTRIALIZADA
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL	Nivel Primaria Grados: 4to y 5 to
MENU NUMERO	6

COMPONENTE	GRUPO ALIMENTOS	PREPARACION	CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORIAS (kcal)	PROTEINAS (g)	GRASAS (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lacteos	LECHE ENTERA UHT	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	110	6	6	7	240,0	0,00	84
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	TORTA DE VAINILLA CON CHIP	A059	Muffins dulces, con chips de chocolate	50	50	163	4	6	23	80,5	1,25	127
POSTRE	Grupo VI. Azucares	PANELITA DE LECHE	K034	Panelita de leche de vaca, con azúcar	20	20	72	1	0	17	26,8	0,2	0
						TOTAL MENU	345	10,6	13,0	46,01	347,3	1,4	211
						RECOMENDACIÓN	1994	49,9	55	324,0	1100	8,7	1500
						% ADECUACIÓN	17	21	24	14	32	16	14

FORMATO 2. ANALISIS QUIMICO Y NUTRICIONAL DE LOS MENUS

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL	**ALCALDIA DE BARRANQUILLA DISTRITO ESPECIAL INDUSTRIAL Y PORTUARIO**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO	**SIN PERTENENCIA ETNICA**
GRUPO ETNICO	**SIN PERTENENCIA ETNICA**
MODALIDAD DE ATENCION	**RACION INDUSTRIALIZADA**
TIPO DE COMPLEMENTO	**COMPLEMENTO JM/JT**
NIVEL	**Nivel Primaria Grados: 4to y 5 to**
MENU NUMERO	**7**

COMPONENTE	GRUPO ALIMENTOS	PREPARACION	CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORIAS (kcal)	PROTEINAS (g)	GRASAS (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lacteos	LECHE ENTERA SABORIZADA UHT	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	110	6,4	6,4	6,80	240,0	0,00	84
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	GALLETA POLVOROSA	A024	Galletas Ducles, tipo Polvorosas	50	50	224	3,8	6,00	38,2	27	0,9	176
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	BANANO	C010	Banano común, crudo	171	120	121	1,8	0,12	26,76	9,6	1,1	3,6
				TOTAL MENU			455	12,0	12,5	71,76	276,6	2,0	263,6
				RECOMENDACIÓN			1994	49,9	55	324,0	1100	8,7	1500
				% ADECUACIÓN			23	24	23	22	25	23	18

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL	**ALCALDIA DE BARRANQUILLA DISTRITO ESPECIAL INDUSTRIAL Y PORTUARIO**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO	**SIN PERTENENCIA ETNICA**
GRUPO ETNICO	**SIN PERTENENCIA ETNICA**
MODALIDAD DE ATENCION	**RACION INDUSTRIALIZADA**
TIPO DE COMPLEMENTO	**COMPLEMENTO JM/JT**
NIVEL	**Nivel Primaria Grados: 4to y 5 to**
MENU NUMERO	**8**

COMPONENTE	GRUPO ALIMENTOS	PREPARACION	CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORIAS (kcal)	PROTEINAS (g)	GRASAS (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lacteos	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	200	200	176	5,8	5,0	27,00	226,0	0,20	92
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	PAN DE LECHE	A064	Pan de leche, horneado	50	50	141	4,3	2,40	24,85	41,5	1,5	176
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	NARANJA	C062	Naranja, cruda	200	120	49	0,84	0,36	10,56	39,6	1,6	2,4
				TOTAL MENU			366	10,9	7,8	62,41	307,1	3,3	270,4
				RECOMENDACIÓN			1994	49,9	55	324,0	1100	8,7	1500
				% ADECUACIÓN			18	22	14	19	28	37	18

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL	**ALCALDIA DE BARRANQUILLA DISTRITO ESPECIAL INDUSTRIAL Y PORTUARIO**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO	**SIN PERTENENCIA ETNICA**
GRUPO ETNICO	**SIN PERTENENCIA ETNICA**
MODALIDAD DE ATENCION	**RACION INDUSTRIALIZADA**
TIPO DE COMPLEMENTO	**COMPLEMENTO JM/JT**
NIVEL	**Nivel Primaria Grados: 4to y 5 to**
MENU NUMERO	**9**

COMPONENTE	GRUPO ALIMENTOS	PREPARACION	CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORIAS (kcal)	PROTEINAS (g)	GRASAS (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lacteos	LECHE ENTERA SABORIZADA UHT	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	110	6,4	6,4	6,80	240,0	0,00	84
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	GALLETA DULCE SABOR VAINILLA	A023	Galletas dulces, sin relleno	50	50	236	3,2	9,80	33,55	19	1	153
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	MANGO	C051	Mango común, crudo	240	120	95	0,72	0	20,52	18	0,6	4,8
				TOTAL MENU			441	10,3	16,2	60,87	277,0	1,6	241,8
				RECOMENDACIÓN			1994	49,9	55	324,0	1100	8,7	1500
				% ADECUACIÓN			22	21	29	19	25	18	16

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL	ALCALDIA DE BARRANQUILLA DISTRITO ESPECIAL INDUSTRIAL Y PORTUARIO
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
GRUPO ETNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCION	RACION INDUSTRIALIZADA
TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL	Nivel Primaria Grados: 4to y 5 to
MENU NUMERO	10

COMPONENTE	GRUPO ALIMENTOS	PREPARACION	CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORIAS (kcal)	PROTEINAS (g)	GRASAS (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lacteos	YOGURT CON DULCE SEMIDESCREMADO	N006	Yogurt, bebible, semidescremado, con azúcar	200	200	198	8,0	2,2	36,20	256,0	0,20	124
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y	HOJUELAS DE MAIZ NATURAL	A015	Cereal para el desayuno, Hojuelas de maíz, sin azúcar	35	35	134	2,8	0,14	29,75	1,75	2,765	238
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	MANZANA	C054	Manzana común cruda	141	120	86	0,36	0,24	19,8	19,2	0,4	2,4
						TOTAL MENU	418	11,2	2,6	85,75	277,0	3,3	364,4
						RECOMENDACIÓN	1994	49,9	55	324,0	1100	8,7	1500
						% ADECUACIÓN	21	22	5	26	25	38	24

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS: JENIS ESCUDERO SCHONOWOLF			
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL-RETHUS	RG RETHUS. 08000377