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 Secundaria
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	6	6,8	240,0	0,00	84,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	PAN DULCE	A063	Pan de dulce, regular, horneado	75	75	246	7	3	47,3	23,3	2,3	152,3
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	MANGO	C051	Mango común, crudo	240	120	95	1	0	20,5	18,00	0,6	4,8
				TOTAL MENU			451	14	10	74,65	281,3	2,9	241,1
				RECOMENDACIÓN			2491	62,3	69	405,0	1100	9,5	1500
				% ADECUACIÓN			18	22	14	18	26	30	16

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 Secundaria
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	75	75	354	4,8	14,70	50,325	28,5	1,5	229,5
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			565	11,4	20,7	83,29	246,1	3,1	311,9
				RECOMENDACIÓN			2491	62,3	69	405,0	1100	9,5	1500
				% ADECUACIÓN			23	18	30	21	22	32	21

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 Secundaria
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	75	75	201	6,7	2,55	36,6	40,5	2,25	405,75
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			432	14,9	9,1	70,16	290,1	3,3	493,35
				RECOMENDACIÓN			2491	62,3	69	405,0	1100	9,5	1500
				% ADECUACIÓN			17	24	13	17	26	35	33

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 Secundaria
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	75	75	244	5,5	9,30	33,825	120,75	1,875	190,5
POSTRE	Grupo VI. Azucares	BOCADILLO DE GUAYABA	K006	Bocadillo o dulce de guayaba, veleño	25	25	80	0,08	0,025	19,75	6,25	0,3	0
						TOTAL MENU	433	12,0	15,7	60,38	367,0	2,2	274,5
						RECOMENDACIÓN	2491	62,3	69	405,0	1100	9,5	1500
						% ADECUACIÓN	17	19	23	15	33	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 Secundaria
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	75	75	293	5,7	2,25	62,4	6	0,3	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	533	12,6	7,4	103,08	274,0	0,9	94,4
						RECOMENDACIÓN	2491	62,3	69	405,0	1100	9,5	1500
						% ADECUACIÓN	21	20	11	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 Secundaria
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	6,4	6,4	6,80	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	75	75	244	5,5	9,30	33,825	120,75	1,875	190,5
POSTRE	Grupo VI. Azucares	PANELITA DE LECHE	K034	Panelita de leche de vaca, con azúcar	25	25	90	0,725	0,45	20,825	33,5	0,2	0
						TOTAL MENU	444	12,6	16,2	61,45	394,3	2,1	274,5
						RECOMENDACIÓN	2491	62,3	69	405,0	1100	9,5	1500
						% ADECUACIÓN	18	20	23	15	36	22	18

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 Secundaria
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	75	75	336	5,7	9,00	57,3	40,5	1,35	264
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	567	13,9	15,5	90,86	290,1	2,4	351,6
						RECOMENDACIÓN	2491	62,3	69	405,0	1100	9,5	1500
						% ADECUACIÓN	23	22	22	22	26	26	23

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 Secundaria
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	75	75	211	6,5	3,60	37,275	62,25	2,25	264
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	436	13,1	9,0	74,84	327,9	4,0	358,4
						RECOMENDACIÓN	2491	62,3	69	405,0	1100	9,5	1500
						% ADECUACIÓN	18	21	13	18	30	42	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 Secundaria
MENU NUMERO	9

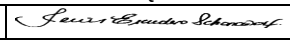
COMPONENTE	GRUPO ALIMENTOS	PREPARACION	CODIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORIAS (kcal)	PROTEINAS (g)	GRASAS (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE O PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lacteos	LECHE ENTERA 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	75	75	354	4,8	14,70	50,325	28,5	1,5	229,5
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	559	11,9	21,1	77,65	286,5	2,1	318,3
						RECOMENDACIÓN	2491	62,3	69	405,0	1100	9,5	1500
						% ADECUACIÓN	22	19	31	19	26	22	21

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 Secundaria**
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 platanos**	**HOJUELAS DE MAIZ NATURAL**	A015	Cereal para el desayuno, Hojuelas de maíz, sin azúcar	70	70	268	5,7	0,28	59,5	3,5	5,53	476
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			553	14,0	2,7	115,50	278,7	6,1	602,4
				RECOMENDACIÓN			2491	62,3	69	405,0	1100	9,5	1500
				% ADECUACIÓN			22	23	4	29	25	64	40

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS: JENIS ESCUDERO SCHONOWOLF

FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL-RETHUS**	**RG RETHUS. 08000377**