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 Preescolar (Prejardin, Jardín, Transición)**
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 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**	**PAN DE LECHE**	A064	Pan de leche, horneado	35	35	98	3,0	1,68	17,395	29,05	1,05	123,2
DULCE -POSTRE	**Grupo VI. Azucares**	**BOCADILLO DE GUAYABA**	K006	Bocadillo o dulce de guayaba, veleño	15	15	48	0,045	0,015	11,85	3,75	0,2	0
						TOTAL MENU	**256**	**9,5**	**8,1**	**36,05**	**272,8**	**1,2**	**207,2**
						RECOMENDACIÓN	**1300**	**32,5**	**36,1**	**211,3**	**700**	**5,6**	**1133**
						% ADECUACIÓN	**20**	**29**	**22**	**17**	**39**	**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 Preescolar (Prejardin, Jardín, Transición)**
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**	**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 CUCA**	A021	Galletas ducles, cucas	35	35	137	2,66	1,05	29,12	2,8	0,1	0
FRUTAS	**Grupo II. Frutas y verduras**	**NARANJA**	C062	Naranja, cruda	167	100	41	0,7	0,3	8,8	33	1,3	2
						TOTAL MENU	**288**	**9,8**	**7,8**	**44,72**	**275,8**	**1,4**	**86**
						RECOMENDACIÓN	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
						% ADECUACIÓN	**22**	**30**	**21**	**21**	**39**	**26**	**8**

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 Preescolar (Prejardin, Jardín, Transición)**
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**	**BEBIDA LACTEA CON AVENA - UHT**	FT	Bebida lactea con avena -UHT	200	200	116	3,5	3,3	18,00	109,0	0,21	91
CEREAL ACOMPAÑANTE	**Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos**	**PAN BLANCO CARTERITA**	A060	Pan blanco, regular, horneado	35	35	94	3,1	1,19	17,08	18,9	1,05	189,35
FRUTAS	**Grupo II. Frutas y verduras**	**MANDARINA**	C050	Mandarina, cruda	143	100	54	0,9	0,1	11,4	35	0,3	2
						TOTAL MENU	**264**	**8**	**4,6**	**46,48**	**162,9**	**1,6**	**282,35**
						RECOMENDACIÓN	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
						% ADECUACIÓN	**20**	**23**	**13**	**22**	**23**	**28**	**25**

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 Preescolar (Prejardin, Jardín, Transición)
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	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 DE QUESO	FT	GALLETA DE QUESO	35	35	128	2,6	12,2	23,80	22,0	1,15	178,5
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	BANANO	C010	Banano común, crudo	143	100	101	1,50	0,1	22,3	8	0,9	3
				TOTAL MENU			**391**	**9,9**	**17,9**	**68,50**	**208,0**	**2,1**	**261,5**
				RECOMENDACIÓN			1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
				% ADECUACIÓN			**30**	**30**	**50**	**32**	**30**	**37**	**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 Preescolar (Prejardin, Jardín, Transición)
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	TORTA SABOR VAINILLA	FT	TORTA SABOR VAINILLA	35	35	115	2,7	1,96	22	0	1,37	54,6
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	143	100	54	0,9	0,1	11,4	35	0,3	2
				TOTAL MENU			**345**	**9,4**	**7,1**	**60,40**	**261,0**	**1,9**	**148,6**
				RECOMENDACIÓN			1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
				% ADECUACIÓN			**27**	**29**	**20**	**29**	**37**	**33**	**13**

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 Preescolar (Prejardin, Jardín, Transición)
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	BEBIDA LACTEA CON AVENA - UHT	FT	Bebida lactea con avena -UHT	200	200	116	3,5	3,3	18,00	109,0	0,21	91
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	PAN DE QUESO	FT	Pan de queso	35	35	124	3,4	2,9	21,00	37,1	1,01	125,7
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	NARANJA	C062	Naranja, cruda	167	100	41	0,7	0,3	8,8	33	1,3	2
				TOTAL MENU			**281**	**7,6**	**6,5**	**47,80**	**179,1**	**2,5**	**218,65**
				RECOMENDACIÓN			1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
				% ADECUACIÓN			**22**	**23**	**18**	**23**	**26**	**45**	**19**

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 Preescolar (Prejardin, Jardín, Transición)**
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 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 SABOR VAINILLA**	A023	Galletas dulces, sin relleno	35	35	165	2,2	6,86	23,485	13,3	0,7	107,1
FRUTAS	**Grupo II. Frutas y verduras**	**MANDARINA**	C050	Mandarina, cruda	143	100	54	0,9	0,1	11,4	35	0,3	2
						TOTAL MENU	**329**	**9,5**	**13,4**	**41,69**	**288,3**	**1,0**	**193,1**
						RECOMENDACIÓN	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
						% ADECUACIÓN	**25**	**29**	**37**	**20**	**41**	**18**	**17**

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 Preescolar (Prejardin, Jardín, Transición)**
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 BLANCO MOGOLLA**	A060	Pan blanco, regular, horneado	35	35	94	3,1	1,19	17,08	18,9	1,05	189,35
DILCE-POSTRE	**Grupo VI. Azucares**	**PANELITA DE LECHE**	K034	Panelita de leche de vaca, con azúcar	15	15	54	0,435	0,27	12,495	20,1	0,1	0
						TOTAL MENU	**324**	**9,4**	**6,5**	**56,58**	**265,0**	**1,4**	**281,35**
						RECOMENDACIÓN	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
						% ADECUACIÓN	**25**	**29**	**18**	**27**	**38**	**24**	**25**

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 Preescolar (Prejardin, Jardín, Transición)**
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 DE QUESO**	FT	**GALLETA DE QUESO**	35	35	128	2,6	12,2	23,80	22,0	1,15	178,5
FRUTAS	**Grupo II. Frutas y verduras**	**MANGO**	C051	Mango común, crudo	200	100	79	0,60	0	17,1	15	0,5	4
						TOTAL MENU	**317**	**9,6**	**18,6**	**47,70**	**277,0**	**1,7**	**266,5**
						RECOMENDACIÓN	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
						% ADECUACIÓN	**24**	**29**	**52**	**23**	**40**	**29**	**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 Preescolar (Prejardin, Jardín, Transición)
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 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	CEREAL EXTRUIDO CON MAIZ Y QUINUA BLANCA SABORIZADOS	FT	CEREAL EXTRUIDO CON MAIZ Y QUINUA BLANCA SABORIZADOS	35	35	132	2,7	0,10	30,8	3,18	0	2,1
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	MANZANA	C054	Manzana común cruda	118	100	72	0,3	0,2	16,5	16	0,3	2
						TOTAL MENU	366	8,8	5,9	69,70	197,2	0,3	84,1
						RECOMENDACIÓN	**1300**	**32,5**	**36,1**	**211,3**	**700**	**5,6**	**1133**
						% ADECUACIÓN	28	27	16	33	28	5	7

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