

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: 1ro, 2do Y 3ro											
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	40	40	112	3,4	1,92	19,88	33,2	1,2	140,8
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							270	9,9	8,3	38,53	277,0	1,4	224,8
RECOMENDACIÓN							1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							17	24	18	15	35	22	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 Primaria Grados: 1ro, 2do Y 3ro											
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 DULCE CUCA	A021	Galletas dulces, cucas	40	40	156	3,0	1,20	33,28	3,2	0,16	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							307	10,1	7,9	48,88	276,2	1,5	86
RECOMENDACIÓN							1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							19	25	17	18	35	24	7

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: 1ro, 2do Y 3ro											
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	40	40	107	3,6	1,36	19,52	21,6	1,2	216,4
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							277	8,0	4,8	48,92	165,6	1,7	309,4
RECOMENDACIÓN							1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							17	20	11	18	21	28	26

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL													
ENTIDAD TERRITORIAL MINUTA CON ENFOQUE ETNICO GRUPO ETNICO MODALIDAD DE ATENCION TIPO DE COMPLEMENTO NIVEL MENU NUMERO				ALCALDIA DE BARRANQUILLA DISTRITO ESPECIAL INDUSTRIAL Y PORTUARIO									
				SIN PERTENENCIA ETNICA									
				SIN PERTENENCIA ETNICA									
				RACION INDUSTRIALIZADA									
				COMPLEMENTO JM/JT									
				Nivel Primaria Grados: 1ro, 2do Y 3ro									
				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		40	40	147	2,9	14,0	27,20	25,2	1,32	204
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							410	10,2	19,7	71,90	211,2	2,2	287
RECOMENDACIÓN							1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							25	25	43	27	26	36	24

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL													
ENTIDAD TERRITORIAL MINUTA CON ENFOQUE ETNICO GRUPO ETNICO MODALIDAD DE ATENCION TIPO DE COMPLEMENTO NIVEL MENU NUMERO				ALCALDIA DE BARRANQUILLA DISTRITO ESPECIAL INDUSTRIAL Y PORTUARIO									
				SIN PERTENENCIA ETNICA									
				SIN PERTENENCIA ETNICA									
				RACION INDUSTRIALIZADA									
				COMPLEMENTO JM/JT									
				Nivel Primaria Grados: 1ro, 2do Y 3ro									
				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	40	40	131	3,1	2,24	25,2	0	1,56	62,4
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							361	9,8	7,3	63,60	261,0	2,1	156,4
RECOMENDACIÓN							1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							22	24	16	24	33	33	13

SEMANA N°2													
FORMATO 2. ANALISIS QUIMICO Y NUTRICIONAL DE LOS MENUS													
FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL													

ENTIDAD TERRITORIAL MINUTA CON ENFOQUE ETNICO GRUPO ETNICO MODALIDAD DE ATENCION TIPO DE COMPLEMENTO NIVEL MENU NUMERO				ALCALDIA DE BARRANQUILLA DISTRITO ESPECIAL INDUSTRIAL Y PORTUARIO									
				SIN PERTENENCIA ETNICA									
				SIN PERTENENCIA ETNICA									
				RACION INDUSTRIALIZADA									
				COMPLEMENTO JM/JT									
				Nivel Primaria Grados: 1ro, 2do Y 3ro									
				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	40	40	141	3,9	3,4	24,00	42,4	1,16	142,4
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							298	8,1	7,0	50,80	184,4	2,7	235,4
RECOMENDACIÓN							1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							18	20	15	19	23	43	20

FORMATO 2. ANALISIS QUIMICO Y NUTRICIONAL DE LOS MENUS													
FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL													
ENTIDAD TERRITORIAL MINUTA CON ENFOQUE ETNICO GRUPO ETNICO MODALIDAD DE ATENCION TIPO DE COMPLEMENTO NIVEL MENU NUMERO				ALCALDIA DE BARRANQUILLA DISTRITO ESPECIAL INDUSTRIAL Y PORTUARIO									
				SIN PERTENENCIA ETNICA									
				SIN PERTENENCIA ETNICA									
				RACION INDUSTRIALIZADA									
				COMPLEMENTO JM/JT									
				Nivel Primaria Grados: 1ro, 2do Y 3ro									
				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	40	40	189	2,6	7,84	26,84	15,2	0,8	122,4
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							353	9,9	14,3	45,04	290,2	1,1	208,4
RECOMENDACIÓN							1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							22	24	32	17	36	18	17
FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL													
ENTIDAD TERRITORIAL MINUTA CON ENFOQUE ETNICO GRUPO ETNICO MODALIDAD DE ATENCION TIPO DE COMPLEMENTO NIVEL MENU NUMERO				ALCALDIA DE BARRANQUILLA DISTRITO ESPECIAL INDUSTRIAL Y PORTUARIO									
				SIN PERTENENCIA ETNICA									
				SIN PERTENENCIA ETNICA									
				RACION INDUSTRIALIZADA									
				COMPLEMENTO JM/JT									
				Nivel Primaria Grados: 1ro, 2do Y 3ro									
				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	40	40	107	3,6	1,36	19,52	21,6	1,2	216,4
DULCE -POSTRE	Grupo VI. Azucars	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							337	9,8	6,6	59,02	267,7	1,5	308,4
RECOMENDACIÓN							1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							21	24	15	22	33	25	26
FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL													
ENTIDAD TERRITORIAL MINUTA CON ENFOQUE ETNICO GRUPO ETNICO MODALIDAD DE ATENCION TIPO DE COMPLEMENTO NIVEL MENU NUMERO				ALCALDIA DE BARRANQUILLA DISTRITO ESPECIAL INDUSTRIAL Y PORTUARIO									
				SIN PERTENENCIA ETNICA									
				SIN PERTENENCIA ETNICA									
				RACION INDUSTRIALIZADA									
				COMPLEMENTO JM/JT									
				Nivel Primaria Grados: 1ro, 2do Y 3ro									
				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	40	40	147	2,9	14,0	27,20	25,2	1,32	204
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							336	9,9	20,4	51,10	280,2	1,8	292
RECOMENDACIÓN							1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							21	24	45	19	35	29	24

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL													
ENTIDAD TERRITORIAL MINUTA CON ENFOQUE ETNICO GRUPO ETNICO MODALIDAD DE ATENCION TIPO DE COMPLEMENTO NIVEL MENU NUMERO							ALCALDIA DE BARRANQUILLA DISTRITO ESPECIAL INDUSTRIAL Y PORTUARIO						
							SIN PERTENENCIA ETNICA						
							SIN PERTENENCIA ETNICA						
							RACION INDUSTRIALIZADA						
							COMPLEMENTO JM/JT						
							Nivel Primaria Grados: 1ro, 2do Y 3ro						
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 CON DULCE	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							1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							22	22	13	26	25	5	7
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS: JENIS ESCUDERO SCHONOWOLF													
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL-RETHUS				RG RETHUS. 08000377				