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 ENTERA 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 DE LECHE	A064	Pan de leche, horneado	75	75	211	6	4	37,3	62,3	2,3	264,0
DULCE-POSTRE	Grupo VI. Azucares	BOCADILLO DE GUAYABA	K006	Bocadillo o dulce de guayaba, veleño	25	25	80	0	0,025	19,8	6,25	0,3	0
						TOTAL MENU	400	13	10	63,83	308,5	2,6	348,0
						RECOMENDACIÓN	2491	62,3	69	405,0	1100	9,5	1500
						% ADECUACIÓN	16	21	15	16	28	27	23

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	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 CUCA	A021	Galletas ducles, cucas	75	75	293	5,7	2,25	62,4	6	0,3	0
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	452	12,9	9,0	79,76	285,6	1,9	86,4
						RECOMENDACIÓN	2491	62,3	69	405,0	1100	9,5	1500
						% ADECUACIÓN	18	21	13	20	26	20	6

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	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	75	75	201	6,7	2,55	36,6	40,5	2,25	405,75
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	382	11,3	6,0	68,28	191,5	2,8	499,15
						RECOMENDACIÓN	2491	62,3	69	405,0	1100	9,5	1500
						% ADECUACIÓN	15	18	9	17	17	30	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	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	75	75	275	5,5	26,2	51,00	47,2	2,47	382,5
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	BANANO	C010	Banano común, crudo	171	120	121	1,80	0,12	26,76	9,6	1,1	3,6
						TOTAL MENU	558	13,1	31,9	100,16	234,8	3,6	466,1
						RECOMENDACIÓN	2491	62,3	69	405,0	1100	9,5	1500
						% ADECUACIÓN	22	21	46	25	21	37	31

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	TORTA SABOR VAINILLA	FT	TORTA SABOR VAINILLA	75	75	245	5,9	4,20	47,2	0	2,92	117
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	486	12,8	9,3	87,88	268,0	3,5	211,4
						RECOMENDACIÓN	2491	62,3	69	405,0	1100	9,5	1500
						% ADECUACIÓN	20	21	14	22	24	37	14

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	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	75	75	265	7,4	6,3	45,00	79,5	2,17	269,0
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	430	11,7	10,0	73,56	228,1	3,9	362,4
						RECOMENDACIÓN	2491	62,3	69	405,0	1100	9,5	1500
						% ADECUACIÓN	17	19	14	18	21	41	24

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 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 SIN RELLENO 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	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	171	120	65	1,08	0,12	13,68	42	0,4	2,4
						TOTAL MENU	**529**	**12,3**	**21,2**	**70,81**	**310,5**	**1,9**	**315,9**
						RECOMENDACIÓN	**2491**	**62,3**	**69**	**405,0**	**1100**	**9,5**	**1500**
						% ADECUACIÓN	**21**	**20**	**31**	**17**	**28**	**20**	**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	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	75	75	201	6,7	2,55	36,6	40,5	2,25	405,75
DULCE-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	467	13,2	8,0	84,43	300,0	2,7	497,75
						RECOMENDACIÓN	2491	62,3	69	405,0	1100	9,5	1500
						% ADECUACIÓN	19	21	12	21	27	28	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	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	75	75	275	5,5	26,2	51,00	47,2	2,47	382,5
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	480	12,6	32,6	78,32	305,2	3,1	471,3
						RECOMENDACIÓN	2491	62,3	69	405,0	1100	9,5	1500
						% ADECUACIÓN	19	20	47	19	28	32	31

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 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	141	120	86	0,36	0,24	19,8	19,2	0,4	2,4
				TOTAL MENU			380	8,9	5,9	73,00	200,4	0,4	84,5
				RECOMENDACIÓN			2491	62,3	69	405,0	1100	9,5	1500
				% ADECUACIÓN			15	14	9	18	18	4	6

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