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 Media y Ciclos Complementarios**
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	95	95	267	8,2	4,56	47,215	78,85	2,85	334,4
DULCE - POSTRES	**Grupo VI. Azucares**	**BOCADILLO DE GUAYABA**	K006	Bocadillo o dulce de guayaba, veleño	30	30	95	0,09	0,03	23,7	7,5	0,4	0
						TOTAL MENU	**472**	**14,7**	**11,0**	**77,72**	**326,4**	**3,2**	**418,4**
						RECOMENDACIÓN	**2900**	**72,5**	**81**	**471,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
						% ADECUACIÓN	**16**	**20**	**14**	**17**	**30**	**27**	**28**

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 Media y Ciclos Complementarios**
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**	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	95	95	371	7,2	2,85	79,04	7,6	0,38	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	**530**	**14,5**	**9,6**	**96,40**	**287,2**	**1,9**	**86,4**
						RECOMENDACIÓN	**2900**	**72,5**	**81**	**471,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
						% ADECUACIÓN	**18**	**20**	**12**	**20**	**26**	**16**	**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 Media y Ciclos Complementarios**
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	95	95	255	8,5	3,23	46,36	51,3	2,85	513,95
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	**435**	**13,0**	**6,7**	**78,04**	**202,3**	**3,4**	**607,35**
						RECOMENDACIÓN	**2900**	**72,5**	**81**	**471,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
						% ADECUACIÓN	**15**	**18**	**8**	**17**	**18**	**29**	**40**

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 Media y Ciclos Complementarios**
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 UHT**	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**	95	95	349	6,9	33,2	64,60	59,8	3,13	484,5
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	**632**	**14,5**	**38,9**	**113,76**	**247,4**	**4,2**	**568,1**
						RECOMENDACIÓN	**2900**	**72,5**	**81**	**471,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
						% ADECUACIÓN	**22**	**20**	**48**	**24**	**22**	**36**	**38**

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 Media y Ciclos Complementarios**
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**	95	95	311	7,5	5,32	59,9	0	3,7	148
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	**552**	**14,4**	**10,4**	**100,58**	**268,0**	**4,3**	**242,4**
						RECOMENDACIÓN	**2900**	**72,5**	**81**	**471,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
						% ADECUACIÓN	**19**	**20**	**13**	**21**	**24**	**36**	**16**

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 Media y Ciclos Complementarios**
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	95	95	335	9,3	8,0	57,00	100,7	2,75	341,0
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	**500**	**13,6**	**11,6**	**85,56**	**249,3**	**4,5**	**434,4**
						RECOMENDACIÓN	**2900**	**72,5**	**81**	**471,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
						% ADECUACIÓN	**17**	**19**	**14**	**18**	**23**	**38**	**29**

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 Media y Ciclos Complementarios**
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 DULCE SIN RELLENO SABOR VAINILLA**	A023	Galletas dulces, sin relleno	95	95	448	6,1	18,62	63,745	36,1	1,9	290,7
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	**623**	**13,6**	**25,1**	**84,23**	**318,1**	**2,3**	**377,1**
						RECOMENDACIÓN	**2900**	**72,5**	**81**	**471,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
						% ADECUACIÓN	**21**	**19**	**31**	**18**	**29**	**19**	**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 Media y Ciclos Complementarios**
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	95	95	255	8,5	3,23	46,36	51,3	2,85	513,95
DULCE - POSTRES	**Grupo VI. Azucares**	**PANELITA DE LECHE**	K034	Panelita de leche de vaca, con azúcar	30	30	108	0,87	0,54	24,99	40,2	0,2	0
						,	**539**	**15,1**	**8,8**	**98,35**	**317,5**	**3,3**	**605,95**
						RECOMENDACIÓN	**2900**	**72,5**	**81**	**471,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
						% ADECUACIÓN	**19**	**21**	**11**	**21**	**29**	**28**	**40**

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 Media y Ciclos Complementarios**
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**	95	95	349	6,9	33,2	64,60	59,8	3,13	484,5
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	**554**	**14,1**	**39,6**	**91,92**	**317,8**	**3,7**	**573,3**
						RECOMENDACIÓN	**2900**	**72,5**	**81**	**471,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
						% ADECUACIÓN	**19**	**19**	**49**	**20**	**29**	**32**	**38**

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 Media y Ciclos Complementarios**
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**	**73,0**	**200,4**	**0,4**	**84,5**
						RECOMENDACIÓN	**2900**	**72,5**	**81**	**471,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
						% ADECUACIÓN	**13**	**12**	**7**	**15**	**18**	**3**	**6**

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