

CALIBRACIÓN MENÚ COLEGIO BRISTOL MARZO 2019



Día	Energía	Proteínas	Hidratos Carbono	Fibra vegetal	Lípidos
5	701	41,9	29	1,7	46
6	789	29,1	33,5	7,7	58,2
7	612	50,1	43,9	12,7	23,4
8	734	40,5		14,3	34,5
11	750	45,2	52	5	39,1
12	713	36,3	39,6		44,9
13	667	31,6			29,3
14	738	25,9		3,1	32,4
15	668	27,8	52,8	8,8	36,4
18	743	65,4	33,8	4,8	37,5
19	638		85,8	5	23,9
20	649	21,5	63,3	5	31,9
21	674	23,7	35,9		47,6
22	603	40,6	28,5	3,9	35,5
25	683	27,5	58,2	5,1	36,6
26	610	39,7	42,1	11,7	28,8
27	616	23	54,5	8,4	32,1
28	680	61,7	51,2	15,5	21,9
28 29	648	33,1	51,5	5,6	33,2

Con los resultados obtenidos en esta valoración, se concluye que todos los macronutrientes entran dentro de los límites establecidos por la OMS, compensando las ligeras desviaciones con las cenas recomendadas para obtener así un total de todos los compuestos equilibrados.

Calibración elaborada mediante programa informático de valoración de dietas y gestión de datos de alimentación "DIAL" y revisada por Elder Asesoría Alimentaria.