



CALIBRACIÓN MENÚ
COLEGIO BRISTOL
ABRIL 2019



Día	Energía	Proteínas	Hidratos Carbono	Fibra vegetal	Lípidos
1	553	37,5	56,3	19,3	15,5
2	753	37,7	66,5	2,9	36,7
3	734	40,5	58,3	14,3	34,5
4	786	34,6	83,7	5,8	33,5
5	664	38	37,1	9,7	38,3
8	563	26,2	25,7	5,9	38,2
9	515	33,1	29,3	3,4	28,7
10	641	19,7	51,5	15,8	36,1
11	695	37,7	45,8	1,7	39,8
23	742	44	35,7	12,1	44,3
24	724	37	66	7,1	33,1
25	586	26,6	32,7	3,8	38
26	731	48,4	37,8	11	40,5
29	700	25,7	57,3	5,9	39,6
30	533	29,3	35,6	9,8	28,2

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.