

ELABORACIÓN MENÚ PARA COLECTIVIDAD

Jorge Jaldón Rueda

La Habitación Saludable

Miembro de la Comisión de Trabajo de Restauración Colectiva de CODINAN

Introducción

Las autoridades Sanitarias, así como los diferentes actores responsables en las mesas de contratación, para la concesión de autorizaciones a las empresas de restauración que sirven a colectividades (centros escolares, centros universitarios, centros de mayores...) exigen el cumplimiento de un **pliego de condiciones/contratación** que presenta una serie de características técnicas a nivel nutricional.

Es labor del Dietista-Nutricionista asesorar a la empresa concesionaria (nuestro cliente) para el cumplimiento efectivo de este pliego.

Materiales y métodos

Para la elaboración del menú el Dietista-Nutricionista debe analizar 3 puntos fundamentales:

1. ¿Qué dice el pliego de contratación?
2. ¿Qué ofrece ya nuestro cliente?
3. ¿Qué tenemos que adaptar a lo que ya ofrece nuestro cliente?

Una vez llegado a un punto de consenso con nuestro cliente pasaremos a la calibración de los platos y finalmente a la elaboración del menú en sí, donde quedarán reflejados todos los aspectos que el pliego de contratación exija.

Para la calibración final de los platos usaremos **tablas de composición de alimentos**, así como las **fichas técnicas de productos** que nuestro propio cliente use.

Resultados

UNIVERSIDAD DEL SALVADOR
VIRREINADO DE LA PLATA
FACULTAD DE CIENCIAS

NO S O

Asociación de la Salud
Educativa, Social y Espiritual
División General de Acción Social
Quilmes, 2018

Comedor Universitario
Instituto de Idiomas (Reina Mercedes)

MENÚ SALUDABLE, Semana del 02/04/2018 al 06/04/2018

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1º pla-	SALMOREJO CONDOMORRE CON HUEVO DURO	PISTO CON TOMATE CON HUEVO DURO	QUISO DE PASTAS CON CHOCLO	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y MAÍZ	ENSALADA DE ARROZ INTEGRAL CON TOMATE Y CEBOLLA
2º pla-	POTAJE DE ALUBIAS ECOLÓGICAS	MACARONES INTEGRALES CON TOMATE, BONTÓ Y QUESO	POLLO ASADO CON LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	MERLUZAO HORNO CON TOMATE, PIMENTÓN, CEBOLLA Y PATATAS PANADERAS (POTERÍA)	ESPINACAS CON GAMBALONES DE ESCABENA
Postre	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
Pan	Pan integral				
Bebida	Agua				
	valor energético (KJ/Kcal)	3000KJ/7202.2 kcal	3000KJ/7202.2 kcal	3024KJ/7258.11 kcal	3000KJ/7202.2 kcal
	grasa (g)	55.2 g (107.0%)	57.1 g (107.0%)	56.9 g (107.0%)	55.2 g (107.0%)
	carbohidrato (g)	7 g	7 g	7 g	7 g
	proteína (g)	102 g (107.0%)	102 g (107.0%)	103.0 g (107.0%)	102g (107.0%)
	fibra (g)	22 g	25.9 g	28.7 g	36 g
	azúcar (g)	25.9 g (107.0%)	36.2 g (107.0%)	38.9 g (107.0%)	36 g (107.0%)
	sal (g)	6.7 g	5 g	5.5 g	5.5 g
Información adicional	El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal.				

Este menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de las proteínas de origen animal. El menú fue elaborado considerando los requerimientos nutricionales establecidos en el menú saludable. Menú conformado por platos de origen vegetal, con el 50% de

Conclusiones

Nuestra labor como Dietista-Nutricionista será facilitar y asesorar a la empresa concesionaria para que esta pueda cumplir el pliego de condiciones de la forma más eficaz posible.