Programa o Proyecto: **Primera Infancia**

Sub-Proyecto: **HCB Comunitario**

Nombre EAS: **Corporación Imagina Tu Mundo**

Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : **Indígena ___**

Afro ____ Raizal____
Rrom___

Sin pertenencia Étnica _X_

TIPO DE PREPARACIÓN ENSALADAS

PREPARACIONES	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS			TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
		1- 3 años 11 m	4-5 años 11 m	( )		
Ensalada de pepino rallado y tomate	Pepino cohombro	46	53		**99**	1.Lavar y desinfectar previamente los utensilios y verduras que se van a utilizar. 2. Rallar el pepino.
	Tomate crudo	44	50		**94**	
	Vinagre	1	1		**2**	
Ensalada de repollo morado y zanahoria	Repollo morado, crudo	42	46		**88**	1.Lavar y desinfectar previamente los utensilios y la zanahoria 2. Deshoje el repollo y pique finamente en
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	40	48		**88**	
	Limón, crudo	6	7		**13**	
Ensalada de lechuga y zanahoria	Lechuga común, cruda	50	58		**108**	1. Lavar y desinfectar previamente los utensilios y verduras que se van a utilizar. 2. Pelar y ralla la zanahoria. 3.Deshojar la lechuga, desinfectar y picar finamente en julianas. 4 Lleve a refrigeración as verduras hasta el momento de servida. 5. Servir con ayuda de un utensilio medidor la porción correspondiente según el grupo de edad.
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	48	50		**98**	
Ensalada de tomate y Cebolla	Tomate, crudo	50	50,0		**100**	1.Lavar y desinfecatr previamente los utensilios y las verduras. 2. Picar el tomate y la cebolla en
	cebolla, cruda	32	42,0		**74**	
Ensalada de lechuga y tomate	Lechuga común, cruda	52	60		**112**	1.Lavar y desinfectar previamente los utensilios y verduras que se van a utilizar.
	Tomate, crudo	52	59		**111**	
Ensalada de repollo y tomate en rodajas	Repollo	50	57		**107**	1.Lavar y desinfectar previamente los utensilios y el tomate. 2. Deshojar el repollo y picar finamente en
	Tomate	44	50		**94**	
	Limón, crudo	6	6		**12**	
Ensalada de Repollo, zanahoria	Repollo blanco, crudo	52	60		**112**	1.Lavar y desinfectar previamente los utensilios y la zanahoria
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	40	45		**85**	
Ensalada de remolacha con zanahoria	Remolacha	38	49		**87**	1. Lavar y desinfectar previamente los utensilios y verduras que se van a utilizar. 2. Pelar la remolacha.
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	47	48		**95**	
	Limón, crudo	2	4		**6**	
Ensalada de Repollo Morado y pepino	Lechuga común, cruda	72	80		**152**	1. Lavar y desinfectar previamente los utensilios y verduras que se van a utilizar.
	Pepino cohombro	53	35		**88**	
Ensalada de tomate y zanahoria	Tomate, crudo	45	45		**90**	1.Lavar y desinfectar previamente los utensilios y verduras que se van a utilizar. 2. Pelar y cortar el tomate
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	40	53		**93**	
Ensalada de Pepino y tomate	Tomate, crudo	44	50		**94**	1. Lavar y desinfectar previamente los utensilios y verduras que se van a utilizar. 2. Pelar el pepino y rallarlo
	Limón, crudo	6	6		**12**	
	Pepino cohombro	47	53		**100**	

Kelly López

Kelly Yohana López López
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1.214.737.057

Gabriela Alcira Correa Correa
Nutricionista Dietista ICBF
T.P: MND 04089

Fecha de aprobación: 22/Feb/2024

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Programa o Proyecto: **Primera Infancia**

Sub-Proyecto: **HCB Comunitario**

Nombre EAS: **Corporación Imagina Tu Mundo**

Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : **Indígena ___** **Afro ____ Raizal____** **Rrom___** **Sin pertenencia Étnica _X_**

TIPO DE PREPARACIÓN ENERGÉTICOS

PREPARACIONES	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS 1-3años 11m	4-5años 11m		TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
Torta de Plátano maduro con Bienestraina	Platano hartón maduro	49	24		**73**	1. Lavar y desinfectar los utensilios y los alimentos requeridos para la preparación. 2. Lavar las manos con agua y jabón antes de inciar con la preparación. 3. Parta el Plátano en trozos grandes y
	Bienestarina	8	10		**18**	
	Huevo de gallina	4	6		**10**	
	Leche de vaca entera en polvo	2	2		**4**	
	Aceite de girasol	2	4		**6**	
Moneditas de plátano maduro	Plátano hartón, verde, crudo	48	55		**103**	1. Lavar y desinfectar los plátanos 2.Lavar y desinfectar todos los utensilios
	Aceite de girasol	2	3		**5**	
Plátano maduro cocinado	Plátano hartón, maduro, crudo	49	55		**104**	1.Lavar y desinfectar los plátanos 2.Lavar y desinfectar todos los utensilios que se requieren para la prepración. 3.Pelar el plátano y porcionar en trozos medianos de acuerdo al gramaje por grupo de edad. 4. En una olla adicionar los platano y cubrir con agua. 5. Dejar a fuego medio hasta que se obtenga una consistencia blanda. 6. Retire del fuego, sirva caliente en plato limpio y desinfectado.
Pure de las dos papas	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	22	25		**47**	1.Lavar y desinfectar los papas, la cebolla y los tomates 2.Lavar y desinfectar todos los utensilios que se requieren para la prepración. 3. Cortar finamente el tomate y la cebolla. 4. En un sartén agregar aceite y saltear la
	Papa variedad harinosa, criolla, con	18	20		**38**	
	Tomate, crudo	8	8		**16**	
	Cebolla cabezona, cruda	8	8		**16**	
	Aceite de girasol	3	3		**6**	
Papas a la francesa	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin	45	55		**100**	1. Lavar y desinfectar las papas y los utensilios requeridos para la preparación.
	Aceite de girasol	2	2		**4**	
Puré de papa	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin	35	40		**75**	1. Lave y desinfecte las papas y los utensilios requeridos para la preparación.
	Aceite de girasol	3	3		**6**	
Papas cocidas	Papa variedad cerosa sabanera	30	35		**65**	1. Lavar y desinfectar las papas 2. Lavar y desinfectar un cuchillo y
	sal de mesa	0,2	0		**0,4**	
Papa criolla frita	Papa criolla	35	40		**75**	1. Lavar y desinfectar las papas criollas 2. Con un cuchillo limpio y desinfectado
	Aceite de girasol	5	5		**10**	
Yuca cocinada	Yuca blanca	44	50		**94**	1. Lavar y desinfectar los alimentos. 2. Lavar y desinfectar tods los utensilios requeridos para la preparación. 3. Pelar y
	sal de mesa	0,5	1		**1**	
Pure de yuca y plátano maduro	Platano hartón maduro	22	28		**50**	1. Lavar y desinfectar el plátano maduro y la yuca. 2. Lavar y desinfectar los utensilios
	Yuca blanca	25	25		**50**	
	Aceite de girasol	2	2		**4**	
Chips de yuca	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	44	50		**94**	1. Lavar y desinfectar la yuca y lo sutensilios requeridos para la preparación.
	Aceite de girasol	3	4		**7**	
Puré de yuca	Yuca blanca	44	50		**94**	1.Lavar y desinfectar la yuca, la cebolla y los tomates y el ajo. 2.Lavar y desinfectar todos los utensilios que se requieren para la prepración. 3. Cortar finamente el tomate, la cebolla y
	Tomate, crudo	5	6		**11**	
	Cebolla cabezona, cruda	4	5		**9**	
	Ajo	1	1		**2**	
	Aceite de girasol	1	2		**3**	
Chips de arracacha	Arracacha blanca	41	47		**88**	1. Lavar y desinfectar la arracacha. 2. Lavar y desinfectar el cuchillo y pelar la
	Aceite de girasol	4	5		**9**	

Kelly López

Kelly Yohana López López
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1.214.737.057

Gabriela Alcira Correa Correa
Nutricionista Dietista ICBF
T.P: MND 04089

Fecha de aprobación: 22/Feb/2024

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Programa o Proyecto: **Primera Infancia**

Sub-Proyecto: **HCB Comunitario**

Nombre EAS: **Corporación Imagina Tu Mundo**

Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : **Indígena ___** **Afro ____ Raizal____ Rrom___** **Sin pertenencia Étnica _X_**

TIPO DE PREPARACIÓN CARNES

PREPARACIONES	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS			TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
		1 a 3 años 11 m	4 a 5 años 11 m			
		0	0			
Carne de res molida con aliños	Res, carne magra, cruda	40	50		90	1. Lavar y desinfectar los utensilios y los alimentos requeridos para la preparación. 2. Lavar las manos con agua y jabón antes de inciar con la preparación. 3. En una tabla y con un cuhillo limpio picar el tomate, la cebolla y el ajo. Reservar
	Ajo, crudo	1	1		2	
	Tomate, crudo	8	9		17	
	Cebolla cabezona, cruda	3	5		8	
	sal de mesa	0	0		0	
	Aceite de girasol	2	2		4	
Carne de res en salsa con Bienestarina	Res, carne magra, cruda	40	50		90	1. Lavar y desinfectar los utensilios y los alimentos requeridos para la preparación. 2. Lavar las manos con agua y jabón antes de inciar con la preparación. 3. En una tabla y con un cuhillo limpio picar el tomate, la cebolla y el ajo y la carne en troncos medianos. Reservar
	Ajo, crudo	1	1		2	
	Tomate, crudo	10	10		20	
	Cebolla cabezona, cruda	8	8		16	
	Bienestarina	6	6		12	
	sal de mesa	0	0		0	
	Aceite de girasol	2	3		5	
Carne de res Guisada	Res, carne magra, cruda	40	50		90	1. Lavar y desinfectar los utensilios y los alimentos requeridos para la preparación. 2. Lavar las manos con agua y jabón antes de inciar con la preparación. 3. En una tabla y con un cuhillo limpio picar
	Ajo, crudo	2	2		4	
	Tomate, crudo	5	5		10	
	Cebolla cabezona, cruda	5	5		10	
	sal de mesa	0	0		0	
	Aceite de girasol	2	2		4	
Pollo Guisado	Pollo, pechuga con piel, cruda	54	64		118	1. Pase el pollo a refrigeración desde el día anterior para realizar un proceso adecuado de descongelación. 2. Lavar y desinfectar los utensilios y los alimentos requeridos para la preparación. 3. Lavar las manos con agua y jabón antes
	Aceite de girasol	2	2		4	
	Ajo,crudo	1	1		2	
	Tomate, crudo	7	7		14	
	Cebolla cabezona, cruda	3	3		6	
Pollo salteado (Como acopañante de las Leguminosas Menú 19)	Pollo, pechuga con piel, cruda	22	27		49	1. Pase el pollo a refrigeración desde el día anterior para realizar un proceso adecuado de descongelación. 2. Lavar y desinfectar los utensilios y los
	Aceite de girasol	2	2		4	
	Ajo,crudo	1	1		2	
	Cebolla cabezona, cruda	3	3		6	
Atún con aliños	Atun enlatado en agua	40	50		90	1. Lavar y desinfectar las latas de atún. 2. Lavar y desinfectar utensilios y las manos 3. En una olla o recipiente vierta el
	Tomate, crudo	8	8		16	
	Cebolla cabezona, cruda	5	5		10	
Atún	Atun enlatado en agua	40	50		90	1. Lavar y desinfectar las latas de atún. 2. Lavar y desinfectar utensilios y las manos 3. En una olla o recipiente vierta el contenido de las latas, con un tenedor moverlo para que los lomos de atún se suelten. 4. Calentar por 5 minutos 5. Sevir el gramaje establecido en la minuta para cada grupo de edad.
Pierna de cerdo guisada (Acompañante de los días que corresponda Frijoles)	Cerdo,pierna o pernil, cruda	20	25		45	1. Lavar y desinfectar los utensilios y los alimentos requeridos para la preparación. 2. Lavar las manos con agua y jabón antes de inciar con la preparación. 3. En una tabla y con un cuhillo limpio picar
	Ajo, crudo	2	2		4	
	Tomate, crudo	8	8		16	
	Cebolla cabezona, cruda	56	5		61	
	Aceite de girasol	3	4		7	
	Res, hígado, crudo	40	50		90	1. Lavar y desinfectar los utensilios y los

Higado guisado	Ajo, crudo	1	1		2	alimentos requeridos para la preparación. 2. Lavar las manos con agua y jabón antes de inciar con la preparación. 3.Corte en troncos grandes el hígado de res con un cuchillo. Reservar
	Tomate, crudo	8	10		18	
	Cebolla cabezona, cruda	3	5		8	
	Aceite de girasol	1	2		3	
Higado Encebollado	Res, hígado, crudo	40	50		90	1. Lavar y desinfectar los utensilios y los alimentos requeridos para la preparación. 2. Lavar las manos con agua y jabón antes
	Cebolla cabezona, cruda	3	3		6	
	Aceite de girasol	4	5		9	
Pierna de cerdo guisada	Cerdo,pierna o pernil, cruda	40	50		90	1.En un sartén limpio y desinfectado ponga el aceite a fuego medio. 2.Corte en julianas la carne de cerdo, con un cuchillo previamente lavado y desinfectado.
	Ajo, crudo	1	1		2	
	Tomate, crudo	5	6		11	
	Cebolla cabezona, cruda	2	3		5	
	Aceite de girasol	2	5		7	

Kelly Yohana López López
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1.214.737.057

Gabriela Alcira Correa Correa
Nutricionista Dietista ICBF
T.P: MND 04089

Fecha de aprobación: 22/Feb/2024

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Programa o Proyecto: **Primera Infancia**

Sub-Proyecto: **HCB Comunitario**

Nombre EAS: **Corporación Imagina Tu Mundo**

Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : **Indígena ___**

Afro ____ Raizal____
Rrom___

Sin pertenencia Étnica _X_

TIPO DE PREPARACIÓN LEGUMINOSAS Y CEREALES

PREPARACIONES	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS			TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
		1 a 3 años 11 m	4 a 5 años 11 m			
Frijoles con platano	Frijol cargamanto rojo, crudo	15	15		30	1.Deje remojar los frijoles 12 horas aproximadamente. (Desde la noche anterior) 2.Lavar y desinfectar los utensilios, los alimentos que se van a utilizar (plátano
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	10		20	
	Cebolla cabezona, cruda	6	6		12	
	Plátano hartón, verde, crudo	50	59		109	
	Sal de mesa	0,2	0		1	
Lentejas guisadas	Lenteja común, cruda	15	15		30	1.Deje remojar las lentejas por 12 horas aproximadamente 2.Lavar y desinfectar los utensilios, los alimentos que se van a utilizar (papa, zanahoria, tomate, lentejas, ajo y cebolla) y las manos para iniciar le proceso de preparación. 3.Con un cuchillo y una tabla pele y pique
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	7	7		14	
	Ajo, crudo	1	1,0		2	
	Tomate, crudo	7	7		14	
	Cebolla cabezona, cruda	8	8		16	
	Papa, variedad cerosa, sabanera, con	35	40,0		75	
	Aceite de girasol	2	2		4	
	Sal de mesa	0,2	0		1	
Arroz blanco	Arroz blanco, pulido, crudo	15	20		35	1. Lavar y desinfectar las manos, los alimentos y utensilios a utilizar para la prrparación.
	Aceite de girasol	2	3		5	
	Sal de mesa	0,6	0,8		1	
	Agua	30	40		70	
Arroz con zanahoria	Arroz blanco, pulido, crudo	15	20		35	1. Lavar y desinfectar la zanahoria, los utensilios a utilizar y las manos para inciar el proceso de preparación. 2.Agregar a la licuadora la cantidad de agua
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	5	7		12	
	Aceite de girasol	1	1		2	
	Sal de mesa	0,6	0,8		1	
	Agua	30	40		70	
Arroz con espinaca	Arroz blanco, pulido, crudo	15	20		35	1. Lavar y desinfectar la espinaca, los utensilios a utilizar y las manos para inciar el proceso de preparación. 2.Agregar a la licuadora la cantidad de agua necesaria para la cocción del arroz, incorporar la espinaca y licuar. Reservar
	Espinaca cruda	5	5		10	
	Aceite de girasol	1	1		2	
	Cebolla cabezona, cruda	2	2		4	
	Sal de mesa	0,6	0,8		1	
	Agua	30	40		70	
Arroz con Cilantro	Arroz blanco, pulido, crudo	15	20		35	1. Lavar y desinfectar el cilantro, los utensilios a utilizar y las manos para inciar el proceso de preparación. 2.Agregar a la licuadora la cantidad de agua
	Cilantro	2	2		4	
	Aceite de girasol	3	4		7	
	Sal de mesa	0,6	0,8		1	
	Agua	30	40		70	
Arroz con pimenton	Arroz blanco, pulido, crudo	15	20		35	1. Lavar y desinfectar el pimentón, los utensilios a utilizar y las manos para inciar el proceso de preparación. 2.Agregar a la licuadora la cantidad de agua
	Pimenton rojo, crudo	2	2		4	
	Aceite de girasol	1	2		3	
	Sal de mesa	0,6	0,8		1	
	Agua	30	40		70	
Espaguetis o pasta tornillo	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	15	20		35	1. Lavar y desinfectar las verduras (tomate y la cebolla indicada), los utensilios requeridos y las manos. 2. Picar finamente el tomate y la cebolla. Reservar. 3. En un sartén a fuego bajo agregar el
	Tomate, crudo	13	14		27	
	Aceite de girasol	3	3		6	
	Cebolla cabezona, cruda	7	8		15	
	Sal de mesa	0,2	0,4		1	

Kelly Yohana López López
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1.214.737.057

Gabriela Alcira Correa Correa
Nutricionista Dietista ICBF
T.P: MND 04089

Fecha de aprobación: 22/Feb/2024

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Programa o Proyecto: **Primera Infancia**

Sub-Proyecto: **HCB Comunitario**

Nombre EAS: **Corporación Imagina Tu Mundo**

Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO :

Indígena ___

Afro ____ Raizal____ Rrom___

Sin pertenencia Étnica _X_

TIPO DE PREPARACIÓN REFRIGERIO TARDE

PREPARACIONES	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS			TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
		1 a 3 años 11 m	4 a 5 años 11 m	___ ( )		
Yogur con cereal	Yogur, entero, con azúcar	100	150		250	1. Lavar y desinfectar las manos, los utensilios y el empaque de los productos a
	Cereal para el desayuno, Hojuelas de	15	30		45	
Sorbete de Fruta de cosecha y bienestarina	Leche de vaca, entera, Líquida	100	150		250	1.1. Lavar y desinfectar las manos, los utensilios y el empaque de los productos a utilizar.
	Fruta de cosecha	98	126		224	
	Bienestarina	8	8		16	
	Azúcar blanco, granulado	2	2		4	2. Lavar con agua la fruta para retirar restos
Bebida chocolatada con Bienestarina (Bebida Fría)	Leche de vaca, entera, Líquida	100	150		250	1. Preparar los ingredientes en las cantidades correspondientes.
	Bienestarina	7	8		15	
	cocoa	2	2		4	2. Lavar y desinfectar manos,utensilios y
	Azúcar blanco, granulado	2	2		4	empaques de los productos que se van a
Arroz con leche y Bienestarina	Arroz blanco, pulido, crudo	15	30		45	1. Lave y desinfecte las manos, los utenslios
	Leche de vaca, entera, Líquida	100	150		250	y empaques de los alimentos a utilizar.
	Azúcar blanco, granulado	3	3		6	2. En una olla agregar el arroz
	Bienestarina	9	9		18	3. Cubralo con agua y cocinelo a fuego lento
Refresco de bienestarina	Leche de vaca, entera, Líquida	100	150		250	1. Prepare los ingredientes en las cantidades correspondientes.
	Bienestarina	6	6		12	
	Azúcar blanco, granulado	2	3		5	2. Lavar y desinfectar las manos,los
Colada de bienestarina	Leche de vaca, entera, Líquida	100	150		250	1. Lavar y desinfectar las manos, los utensilios y los empaques de los productos que se van a utilizar para la preparación.
	Bienestarina	15	15		30	
	Azúcar blanco, granulado	2	3		5	

TIPO DE PREPARACIÓN ACOMPAÑANTE

PREPARACIONES	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS			TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
		1 a 3 años 11 m	4 a 5 años 11 m	___ ( )		
Galletas tipo ducal o saltín	Galletas saladas, tipo soda	15	30		45	1. Limpiar y desinfectar manos y empaques de los alimentos. 2. Servir en un plato la porción correspondiente según le grupo de edad.
Galleta tipo sulatana	Galletas saladas, tipo cracker	15	30		45	
Galleta tipo leche	Galleta dulce, sin relleno	15	30		45	
Galleta cuca	Galleta dulce, sin relleno	15	30		45	
Galleta de mantequilla	Galleta dulce, sin relleno	15	30		45	
Croissant	Croissant de queso, horneado	15	30		45	

Kelly López

Kelly Yohana López López
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1.214.737.057

Gabriela Alcira Correa Correa
Nutricionista Dietista ICBF
T.P: MND 04089

Fecha de aprobación: 22/Feb/2024

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Programa o Proyecto: **Primera Infancia**

Sub-Proyecto: **HCB Comunitario**

Nombre EAS: **Corporación Imagina Tu Mundo**

Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : **Indígena ___**

Afro ____ Raizal____
Rrom___

Sin pertenencia Étnica _X_

TIPO DE PREPARACIÓN FRUTAS						
PREPARACIONES	**INGREDIENTES**	**PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS**			**TOTAL PESO BRUTO**	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN**
		1 a 3 años 11 m	**4 a 5 años 11 m**			
				__ ()		
Mandarina	Mandarina, cruda	98	126		224	1.Lavar las mandarinas con agua para retirar restos de suciedad 2. En la solución desinfectante previamente preparada sumergir las mandarinas por 5 minutos.Enjuague y reserve 3.Con las manos lavadas y desinfectadas pelar y trocear la mandarina en porciones. 4. Posteriormente servir en un plato o pocillo limpio y desinfectado el gramaje que corresponda 70 gramos para niños de 1 a 3 años y 80 gramos para niños de 4 a 5 años.
Banano	Banano común, crudo	98	126		224	1.Lavar y desinfectar el banano con la
Mango	Mango común, crudo	98	126		224	1.Lavar los mangos con agua para retirar restos de suciedad 2. En la solución desinfectante previamente preparada sumergir los mangos por 5 minutos. Enjuague y reserve 3.Con un cuchillo limpio y desinfectado previamente, pelar el mango y trocear en porciones. 4. Posteriormente sirva en un plato o pocillo limpio y desinfectado el gramaje que corresponda 70 gramos para niños de 1 a 3 años y 80 gramos para niños de 4 a 5 años.
Fresa	Fresa, madura, cruda	98	126		224	1.Lavar las fresas con agua para retirar restos de suciedad 2. En la solución desinfectante previamente preparada sumergir las fresas por 5 minutos.Enjuague y reserve. 3.Con un cuchillo limpio y desinfectado previamente, retirar las hojas de las fresas. 4. Posteriormente servir en un plato limpio y desinfectado el gramaje que corresponda 70 gramos para niños de 1 a 3 años y 80 gramos para niños de 4 a 5 años.
Papaya	Papaya, madura, cruda	98	126		224	1.Lavar la papaya con agua para retirar

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Piña	Piña cruda oro miel	98	126		224	1.Lavar la piña con agua para retirar restos de suciedad. 2.Sumergir la piña en la solución desinfectare por 5 minutos. 3.Con un cuchillo limpio y desinfectado previamente, pele la piña y trocear en porciones medianos y/o grandes. 4. Posteriormente sirva en un plato o pocillo limpio y desinfectado el gramaje que corresponda 70 gramos para niños de 1 a 3 años y 80 gramos para niños de 4 a 5 años.
Sandía	Sandía cruda	98	126		224	1.Lavar la sandia con agua para retirar
Naranja	Naranja cruda	98	126		224	1.Lavar las naranjas con agua para retirar restos de suciedad. 2.Sumergir las naranjas en la solución desinfectante por 5 minutos. 3.Con un cuchillo limpio y desinfectado previamente, trocee la naranja en porciones medianas y/o grandes 4. Posteriormente sirva en un plato o pocillo limpio y desinfectado el gramaje que corresponda 70 gramos para niños de 1 a 3 años y 80 gramos para niños de 4 a 5 años.
Manzana	Manzana Cruda	98	126		224	1.Lavar las manzanas con agua para retirar restos de suciedad. 2.Sumergir las manzanas con la solución desinfectante por 5 minutos. 3.Con un cuchillo limpio y desinfectado previamente, trocee la manzana en porciones medianas y/o grandes 4. Posteriormente sirva en un plato o pocillo limpio y desinfectado el gramaje que corresponda 70 gramos para niños de 1 a 3 años y 80 gramos para niños de 4 a 5 años.
Mango - banano	Mango común, crudo	49	63		112	1.Lavar los mangos y bananos con agua
***** Combinación de 2 frutas**	Banano común, crudo	49	64		113	para retirar restos de suciedad de las
Papaya- piña	Papaya, madura, cruda	49	63		112	1.Lavar las papayas y la piña con agua para
***** Combinación de 2 frutas**	Piña cruda oro miel	49	63		112	retirar restos de suciedad de las cascaras.
Papaya- manzana	Papaya, madura, cruda	35	40		75	1.Lavar y desinfectar la papaya y las
***** Combinación de 2 frutas**	Manzana Cruda	35	40		75	manzanas con la solución desinfectante
Nota:* Los días que se ofreca combinación de 2 frutas se brindará información de los gramajes en peso bruto que se recibrán.** ***** La combinación de frutas en porción de servida debe cumplir con lo requerido por grupo de edad. 70 g y 80 g**						

Kelly López

Kelly Yohana López López
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1.214.737.057

Gabriela Alcira Correa Correa
Nutricionista Dietista ICBF
T.P: MND 04089

Fecha de aprobación: 22/Feb/2024

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Programa o Proyecto: **Primera Infancia**
Sub-Proyecto: **HCB Comunitario**
Nombre EAS: **Corporación Imagina Tu Mundo**
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : **Indígena ___** **Afro ____ Raizal____ Rrom___** **Sin pertenencia Étnica _X_**

TIPO DE PREPARACIÓN REFRIGERIO REFORZADO

PREPARACIONES	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS			TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
		1 a 3 años 11 m	4 a 5 años 11 m	___ ( )		
Galletas tipo ducal o saltín y Quesito	Galletas saladas, tipo soda	15	30		45	1. Lavar y desinfectar manos, utensilios a utilizar y empaques de los alimentos. 2. Porcionar el quesito en cantidades de 20
	Queso fresco, semiblando, semimagro, tipo cuajada	20	20		40	
Galletas tipo ducal ó saltín con huevo revuelto	Galletas saladas, tipo cracker	15	30		45	1. Lavar y desinfectar manos, utensilios a utilizar y empaques de los alimentos. 2. Lavar y desinfectar los huevos, luego de
	Huevo de gallina, entero, crudo	55	55		110	
	Aceite de girasol, maíz o soya	1	1		2	
Pan tajado y quesito	Pan blanco, tipo molde, horneado	15	30		45	1. Lavar y desinfectar manos, utensilios a utilizar y alimentos y/o empaques. 2. Tomar las unidades pan de acuerdo a la
	Queso fresco, semiblando, semimagro, tipo cuajada	20	20		40	
Arepa con huevo revuelto	Arepa de maíz precocido	15	30		45	1. Lavar y desinfectar manos, utensilios a utilizar y empaques de los alimentos. 2. Utilizar una parrilla o sartén para asar la
	Aceite de girasol	2	2		4	
	Huevo de gallina, entero, crudo	55	55		110	
Arepa Asada con quesito	Arepa de maíz precocido	15	30		45	1. Lavar y desinfectar manos, utensilios a utilizar y empaques de los alimentos. 2. Utilizar una parrilla o sartén para asar la
	Queso fresco, semiblando, semimagro, tipo cuajada	20	20		40	
Pan leche con huevo revuelto	Pan de leche, horneado	15	30		45	1. Lavar y desinfectar manos, utensilios a utilizar y empaques de los alimentos. 2.Lavar y desinfectar los huevos, luego de
	Huevo de gallina, entero, crudo	55	55		110	
	Aceite de girasol, maíz o soya	1	1		2	
Pan croissant con huevo revuelto	Croissant de queso, horneado	15	30		45	1. Lavar y desinfectar manos, utensilios a utilizar y los empaques de los alimentos. 2.Lavar y desinfectar los huevos, luego de
	Huevo de gallina, entero, crudo	55	55		110	
	Aceite de girasol	2	1		3	

TIPO DE PREPARACIÓN BEBIDAS CALIENTES

PREPARACIONES	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS			TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
		1 a 3 años 11 m	4 a 5 años 11 m	___ ( )		
		0	0			
Chocolate con leche y Bienestarina	Leche de vaca, entera, líquida	100	150		250	1. Lavar y desinfectar las manos, los utensilios y los empaques de los productos que se van a utilizar para la preparación. 2. Calcular le volumen de leche necesaria
	Panela	5	5		10	
	Chocolate amargo o negro	3	3		6	
	Bienestarina	7	7		14	
Cocoa con leche y bienestarina	Leche de vaca, entera, líquida	100	150		250	1. Lavar y desinfectar las manos, los utensilios y los empaques de los productos que se van a utilizar para la preparación. 2. Calcular le volumen de leche necesaria
	Panela	5	5		10	
	Cocoa, en polvo, sin azúcar	3	3		6	
	Bienestarina	7	7		14	
Aguapanela con leche y bienestarina	Leche de vaca, entera, líquida	100	150		250	1. Lavar y desinfectar las manos, los utensilios y los empaques de los productos que se van a utilizar para la preparación.
	Bienestarina	8	7		15	
	Panela	5	5		10	
Colada de bienestarina	Leche de vaca, entera, Líquida	100	150		250	1. Lavar y desinfectar las manos, los utensilios y los empaques de los productos que se van a utilizar para la preparación.
	Bienestarina	7	8		15	
	Panela	5	5		10	

Kelly Yohana López López
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1.214.737.057

Gabriela Alcira Correa Correa
Nutricionista Dietista ICBF
T.P: MND 04089

Fecha de aprobación: 22/Feb/2024

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012