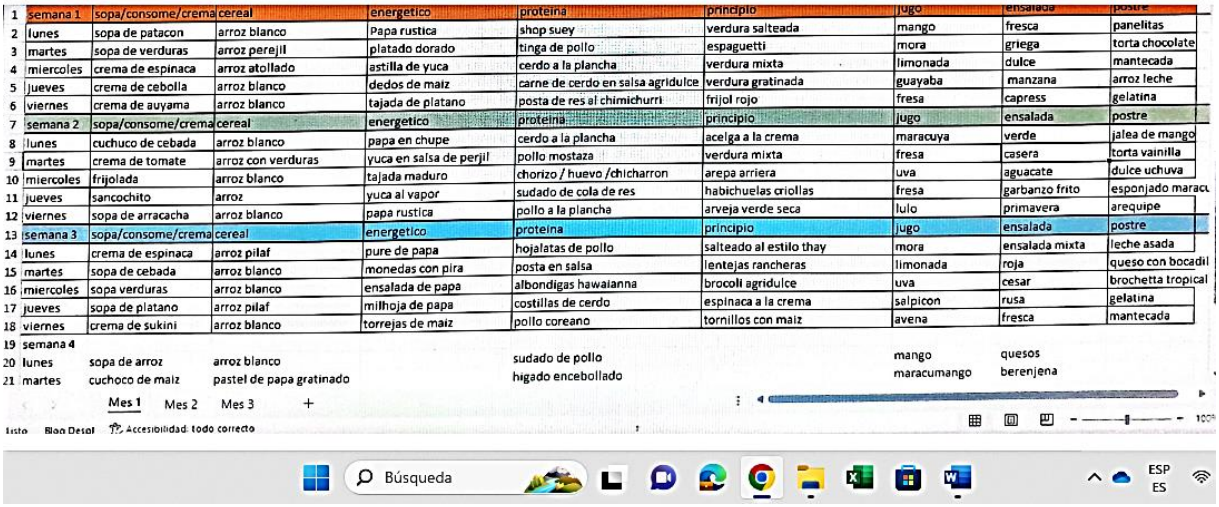
Formación	TECNICO EN PRODUCCION DE ALIMENTOS PARA LINEAS INSTITUCIONALES
Fecha	4 al 14 de octubre 2024
Código Ficha	2946718
Actividades Desarrolladas	Planeación del servicio de alimentación.



1	semana 1	sopa/consome/crema	cereal	energetico	proteina	principio	jugo	ensalada	postre
2	lunes	sopa de patacon	arroz blanco	Papa rustica	shop suey	verdura salteada	mango	fresca	panelitas
3	martes	sopa de verduras	arroz perejil	platado dorado	tinga de pollo	espaguetti	mora	griega	torta chocolate
4	miercoles	crema de espinaca	arroz atollado	astilla de yuca	cerdo a la plancha	verdura mixta	limonada	dulce	mantecada
5	jueves	crema de cebolla	arroz blanco	dedos de maiz	carne de cerdo en salsa agridulce	verdura gratinada	guayaba	manzana	arroz leche
6	viernes	crema de auyama	arroz blanco	tajada de platano	posta de res al chimichurri	frijol rojo	fresa	capress	gelatina
7	semana 2	sopa/consome/crema	cereal	energetico	proteina	principio	jugo	ensalada	postre
8	lunes	cuchuco de cebada	arroz blanco	papa en chupe	cerdo a la plancha	acelga a la crema	maracuya	verde	jalea de mango
9	martes	crema de tomate	arroz con verduras	yuca en salsa de perjil	pollo mostaza	verdura mixta	fresa	casera	torta vainilla
10	miercoles	frijolada	arroz blanco	tajada maduro	chorizo / huevo /chicharron	arepa arriera	uva	aguacate	dulce uchuva
11	jueves	sancochito	arroz	yuca al vapor	sudado de cola de res	habichuelas criollas	fresa	garbanzo frito	esponjado maracu
12	viernes	sopa de arracacha	arroz blanco	papa rustica	pollo a la plancha	arveja verde seca	lulo	primavera	arequipe
13	semana 3	sopa/consome/crema	cereal	energetico	proteina	principio	jugo	ensalada	postre
14	lunes	crema de espinaca	arroz pilaf	pure de papa	hojalatas de pollo	salteado al estilo thay	mora	ensalada mixta	leche asada
15	martes	sopa de cebada	arroz blanco	monedas con pira	posta en salsa	lentejas rancheras	limonada	roja	queso con bocadil
16	miercoles	sopa verduras	arroz blanco	ensalada de papa	albondigas hawaianna	brocoli agridulce	uva	cesar	brochetta tropical
17	jueves	sopa de platano	arroz pilaf	milhoja de papa	costillas de cerdo	espinaca a la crema	salpicon	rusa	gelatina
18	viernes	crema de sukini	arroz blanco	torrejas de maiz	pollo coreano	tornillos con maiz	avena	fresca	mantecada
19	semana 4								
20	lunes	sopa de arroz	arroz blanco		sudado de pollo		mango	quesos	
21	martes	cuchoco de maiz	pastel de papa gratinado		higado encebollado		maracumango	berenjena	

Mes 1 Mes 2 Mes 3 +

Listo Bloq Despl Accesibilidad: todo correcto

Búsqueda ESP ES

Formación	TECNICO EN PRODUCCION DE ALIMENTOS PARA LINEAS INSTITUCIONALES
Fecha	23 al 28 de septiembre 2024
Código Ficha	2946718
Actividades Desarrolladas	

Evidencias fotográficas:

Formación	TECNICO EN PRODUCCION DE ALIMENTOS PARA LINEAS INSTITUCIONALES
Fecha	23 al 28 de septiembre 2024
Código Ficha	2946718
Actividades Desarrolladas	Desarrollo actividad de aprendizaje en el apoyo logístico de la estrategia CAMPESENA.

Evidencias fotográficas: