

Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL PARA LA ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA

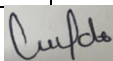
Sub-Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil

Nombre EAS: FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)

Indígena _____ (etnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Afro _____ Raizal _____ ROM _____ Sin pertenencia Étnica _____x.

JUGOS							
PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS			TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACION
			n	1	1		
			6-11 MESES	1 A 3 AÑOS	4 A 5 AÑOS		
JUGO DE TOMATE ARBOL	Tomate de árbol amarillo, pulpa	Gramos	0	59	67	126	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar las partes no comestibles 4.Medir el agua estandarizada para la cantidad a preparar. 5.Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad del agua estandarizada . 6. Colar. 7. Completar el volumen con el agua restante. 8. Servir inmediatamente
	agua	cc	0	100	100	200	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	2	2	4	
JUGO DE LULO	Lulo, maduro, jugo	Gramos	0	35	40	75	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar las partes no comestibles 4.Medir el agua estandarizada para la cantidad a preparar5.Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad del agua estandarizada . 6. Colar. 7. Completar el volumen con el agua restante. 8. Servir inmediatamente
	agua	cc	0	100	100	200	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	2	2	4	
JUGO DE MARACUYA	Maracuyá, maduro, pulpa	Gramos	0	44	50	94	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y despulpar la fruta 3. Retirar las partes no comestibles 4.Medir el agua estandarizada para la cantidad a preparar. 5.Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad del agua estandarizada . 6. Colar. 7. Completar el volumen con el agua restante. 8. Servir inmediatamente
	agua	cc	0	100	100	200	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	2	2	4	
JUGO DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	Gramos	0	35	54	89	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar las partes no comestibles 4.Medir el agua estandarizada para la cantidad a preparar. 5.Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad del agua estandarizada . 6. Colar. 7. Completar el volumen con el agua restante. 8. Servir inmediatamente
	agua	cc	0	100	100	200	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	2	2	4	
JUGO DE FRESA	Fresa, maduro, fruto entero	Gramos	0	37	44	81	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar las partes no comestibles 4.Medir el agua estandarizada para la cantidad a preparar. 5.Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad del agua estandarizada . 6. Colar. 7. Completar el volumen con el agua restante. 8. Servir inmediatamente
	agua	cc	0	100	100	200	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	2	2	4	
JUGO DE FEIJOA	Feijoa, maduro, fruto entero	Gramos	0	47	54	101	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar las partes no comestibles 4.Medir el agua estandarizada para la cantidad a preparar. 5.Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad del agua estandarizada . 6. Colar. 7. Completar el volumen con el agua restante. 8. Servir inmediatamente
	agua	cc	0	100	100	200	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	2	2	4	
JUGO DE GULUPA	Gulupa	Gramos	0	35	40	75	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar las partes no comestibles 4.Medir el agua estandarizada para la cantidad a preparar. 5.Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad del agua estandarizada . 6. Colar. 7. Completar el volumen con el agua restante. 8. Servir inmediatamente
	agua	cc	0	100	100	200	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	2	2	4	


CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND06255



AMEVE AYALA MEDINA
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND02129

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL PARA LA ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil

Nombre EAS: FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)

Indígena _____ (étnia _____)
Afro _____ Raizal _____ ROM _____ Sin pertenencia Étnica ☒ x

RUPRO ETNICO :		RAZA :		ROM :		SEXO :		SIN PERCENTUAL EDUCACION :	
JUGOS									
PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS			TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACION		
			n	1	1				
			6-11 MESES	1 A 3 AÑOS	4 A 5 AÑOS				
JUGO DE PIÑA	Piña, maduro, pulpa	Gramos	0	65	74	139	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar las partes no comestibles 4. Medir el agua estandarizada para la cantidad a preparar. 5. Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad del agua estandarizada. 6. Colar. 7. Completar el volumen con el agua restante. 8. Servir inmediatamente		
	agua	cc	0	100	100	200			
	Azúcar, blanco	Gramos	0	2	2	4			
JUGO DE FEIJOA	Feijoa	Gramos	0	94	104	198	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar las partes no comestibles 4. Medir el agua estandarizada para la cantidad a preparar. 5. Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad del agua estandarizada. 6. Colar. 7. Licuar 8. Servir inmediatamente		
	Leche de vaca entera, pasteurizada	cc	0	100	150	250			
	Azúcar, blanco	Gramos	0	2	2	4			
JUGO DE MORA	Mora de castilla, pulpa	Gramos	0	35	40	75	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar las partes no comestibles 4. Medir el agua estandarizada para la cantidad a preparar. 5. Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad del agua estandarizada . 6. Licuar. 9. Colar 10. Servir inmediatamente		
	agua	cc	0	100	100	200			
	Azúcar, blanco	Gramos	0	2	2	4			
SORBETE DE GULUPA	Gulupa	Gramos	0	44	44	88	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar las partes no comestibles 4. Congelar y rotular 5. refrigerar un día antes de la preparación 6. Medir la leche estandarizada para la cantidad a preparar. 7. Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad de la leche estandarizada . 8. Licuar. 9. Colar 10. Servir inmediatamente		
	Leche de vaca entera, pasteurizada	cc	0	100	150	250			
	Azúcar, blanco	Gramos	0	2	2	4			
SORBETE DE GUANABANA	Guanábana	Gramos	0	39	40	79	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar las partes no comestibles 4. Congelar y rotular 5. refrigerar un día antes de la preparación 6. Medir la leche estandarizada para la cantidad a preparar. 8. Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad de la leche estandarizada. Colar. 9. Licuar 10. Servir inmediatamente		
	Leche de vaca entera, pasteurizada	cc	0	100	150	250			
	Azúcar, blanco	Gramos	0	2	2	4			
SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	Gramos	0	47	54	101	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar, y arreglar 3. congelar y rotular la fruta 4. Refrigeración un día antes de la preparación 5. Medir la leche estandarizada para la cantidad a preparar. 6. Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad de la leche estandarizada . 7. Colar. 9. Licuar 10. Servir inmediatamente		
	Leche de vaca entera, pasteurizada	cc	0	100	150	250			
	Azúcar, blanco	Gramos	0	2	2	4			
SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	Gramos	0	39	45	84	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. congelar y rotular 3. un día antes de la preparación bajar a refrigeración. 3. Retirar las partes no comestibles 4. Lavar y desinfectar la fruta 5. Medir la leche estandarizada para la cantidad a preparar. 6. Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad de la leche estandarizada . 7. Colar. 8. Completar el volumen con la leche. 9. Servir inmediatamente		
	Leche de vaca entera, pasteurizada	cc	0	100	150	250			
	Azúcar, blanco	Gramos	0	2	2	4			
SORBETE DE CURUBA	Curuba	Gramos	0	70	80	150	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. congelar y rotular 3. Lavar y desinfectar la fruta 4. Retirar las partes no comestibles 5. Medir la leche estandarizada para la cantidad a preparar. 6. Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad de la leche estandarizada . 7. Colar. 8. Servir inmediatamente		
	Leche de vaca entera, pasteurizada	cc	0	100	150	250			
	Azúcar, blanco	Gramos	0	2	2	4			

CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND06255

AMEYE AYALA MEDINA
Nutricionista Dietista EAS

T.P. MND02129

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021