

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto:

Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil

Nombre
EAS:

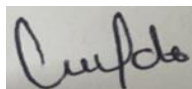
FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)

GRUPO Indígena _____ (étnica _____)

ÉTNICO : Afro _____ Raizal _____ ROM _____ Sin pertenencia Étnica x _____

SOPA DE AJIACO							
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		
AJIACO	Papa común, sin cáscara, cruda	Gramos	0	15	17	32	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Coloque una olla con agua, al fuego. 3. Luego lave, pele y corte la arracacha, la papa común y píquelos, luego adicione la mazorca, deje cocinar la preparación. 4. Una vez que la preparación se encuentre casi cocinada, lave y desinfeste las guascas y adiciónelo a la preparación, 5 minutos mas. 5. Verifique la cocción y sirva según tamaño de la porción estandarizada.
	Papa criolla	Gramos	0	12	13	25	
	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	Gramos	0	15	18	33	
	Mazorca	Gramos	0	17	17	34	
	Guascas, hojas	Gramos	0	4	4	8	

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021



CAROLINA GIRALDO

Nutricionista Dietista EAS

T.P. MND06255



AMEJE AYALA

MEDINA

Nutricionista Dietista EAS

T.P. MND02129

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.