

Programa o Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL PARA LA ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil
Nombre EAS: FUNDACION ARCORIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)
Indígena _____ (etnia _____)
GRUPO ÉTNICO: Afro _____ Raízal _____ ROM _____ Sin pertenencia étnica _____x_____

LACTEOS						
PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS			PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			— (1)	1	1	
				(1 A 3 AÑOS)	(4 A 5 AÑOS)	
MALTEADA DE AVENA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	Gramos	0	100	150	1. Mezclar en un recipiente la avena, azúcar y la leche. 2. Disolver la mezcla anterior en la cantidad de agua estandarizada y colocar a fuego medio. 3. Calentar hasta que hierva y revolver continuamente para evitar la formación de grumos. 4. Dejar hervir por 5 minutos a fuego medio sin dejar de revolver. 5. Retirar del fuego, dejar enfriar, y refrigerar. 6. Retirar de refrigeración, licuar y servir.
	Avena	Gramos	0	2	2	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	5	5	
COLADA DE AVENA	Leche de vaca entera	Gramos	0	100	150	1. Mezclar en un recipiente la avena, el azúcar y la leche. 2. Disolver la mezcla anterior en la cantidad de agua estandarizada y colocar a fuego medio. 3. Calentar hasta que hierva y revolver continuamente para evitar la formación de grumos. 4. Dejar hervir por 5 minutos mas sin dejar de revolver. 5. Retirar del fuego y servir.
	azúcar	Gramos	0	2	2	
	Avena	Gramos	0	5	5	
SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	Gramos	0	100	150	1. Lavar y desinfectar las guayabas 2. Una vez bien lavadas y partidas meterlas en el congelador. 3. En un recipiente poner la leche 4. Sacar la guayaba de refrigeración y licuar con la leche 5. Colar 6. Ingresar el sorbete al refrigerador. 7. Sacar unos minutos antes para servir con mas facilidad.
	Guayaba	Gramos	0	100	150	
SORBETE DE FRESA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	Gramos	0	70	80	1. Lavar y desinfectar las fresas 2. Dejar secar bien las fresas sobre papel absorbente para que suelten el exceso de agua, una vez secas meterlas en el congelador. 3. Sacar la fresa y licuar con la leche 4. Colar 5. Ingresarla nuevamente al refrigerador. 6. Sacar unos minutos antes para servir con mas facilidad.
	Fresa	Gramos	0	100	150	
SORBETE DE MARACUYA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	Gramos	0	35	42	1. Lavar y desinfectar las guayabas 2. Una vez bien lavadas y partidas meterlas en el congelador. 3. En un recipiente poner la leche 4. Sacar la guayaba de refrigeración y licuar con la leche 5. Colar 6. Ingresar el sorbete al refrigerador. 7. Sacar unos minutos antes para servir con mas facilidad.
	maracuyá	Gramos	0	100	150	
	azúcar	Gramos	0	5	5	

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021



CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS

T.P. MND06255



AMEYÉ AYALA MEDINA

Nutricionista Dietista EAS

T.P. MND02129

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

Programa o Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL PARA LA ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil

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

GRUPO ÉTNICO:		Indígena	(etnia)	Rural	RCM	Sin pertenencia étnica	
		Afro					
PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS			TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			1	1	1		
			(1 A 3 AÑOS)	(4 A 5 AÑOS)	(6 A 10 AÑOS)		
SORBETE DE CURUBA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	Gramos	0	100	150	250	1. Lavar y desinfectar la fruta. 2. Dejar secar bien las curubas sobre papel absorbente para que suelten el exceso de agua. Una vez secas pelarlas y meterlas en el congelador. 3. Sacar las curubas y licuar con el agua estandarizada y color. 4. Ingresarlas nuevamente al refrigerador. 5. Sacar unos minutos antes para servir con mas facilidad.
	Curuba	Gramos	0	44	100	144	
	azúcar	Gramos	0	2	2	4	
SORBETE DE GUANABANA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	Gramos	0	100	150	250	1. Inspeccionar 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 refrigerar 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. Color. 7. Licuar. 8. Ingresarlas nuevamente al refrigerador. 9. Servir inmediatamente.
	Guanabana	Gramos	0	39	45	84	
	azúcar	Gramos	0	2	2	4	
SORBETE DE GULUPA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	Gramos	0	100	150	250	1. Lavar y desinfectar la fruta. 2. Dejar secar bien las gulupas sobre papel absorbente para que suelten el exceso de agua. Una vez secas desmenuarlas y meterlas en el congelador. 3. Sacar las gulupas y licuar con la leche estandarizada. 4. Licuar y color. 5. Ingresarlas nuevamente al refrigerador. 6. Sacar unos minutos antes para servir con mas facilidad.
	Gulupa	Gramos	0	70	80	150	
	azúcar	Gramos	0	2	2	4	
SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	Gramos	0	100	150	250	1. Lavar y desinfectar las moras. 2. Dejar secar bien las moras sobre papel absorbente para que suelten el exceso de agua. Una vez secas meterlas en el congelador. 3. Poner en un recipiente la leche. 4. Sacar la mora y licuar todos los ingredientes y color. 5. Ingresarlas nuevamente al refrigerador. 6. Sacar unos minutos antes para servir con mas facilidad.
	Mora	Gramos	0	70	80	150	
	azúcar	Gramos	0	2	2	4	
KUMIS	Kumis	cc	0	100	150	250	1. Retirar de la nevera el producto (empaque previamente lavado y desinfectado). 2. Servir inmediatamente las porciones con un vaso medidor.
YOGURT	Yogurt	cc	0	100	150	250	1. Retirar de la nevera el producto (empaque previamente lavado y desinfectado). 2. Servir inmediatamente las porciones con un vaso medidor.
LECHE	Leche de vaca, entera	cc	0	100	150	250	1. Retirar de la nevera el producto (empaque previamente lavado y desinfectado). 2. Servir inmediatamente las porciones con un vaso medidor.
SORBETE DE CURUBA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	Gramos	0	70	80	150	1. Lavar y desinfectar y desmenuar la curuba. 2. Dejar secar bien las curubas sobre papel absorbente para que suelten el exceso de agua, una vez secas meterlas en el congelador. 3. Sacar la fruta y licuar con la leche. 4. Color. 5. Ingresarlas nuevamente al refrigerador. 6. Sacar unos minutos antes para servir con mas facilidad.
	Curuba	Gramos	0	100	150	250	
	azúcar	Gramos	0	2	2	4	
CHANGUA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	Gramos	0	100	150	250	1. En un recipiente coloque la leche, luego coloque la leche, con cebolla y la sal. 2. Una vez hervida la leche con los ingredientes adicione el huevo de gallina. 3. Espere a que la preparación se cocine completamente, deje reposar y sirva.
	Huevo cocido	Gramos	0	55	55	110	
	Sal	Gramos	0	0.3	0.3	0.6	
	Cebolla junca	Gramos	0	4	4	8	
COLADA DE FECULA DE MAIZ	Leche de vaca, entera	Gramos	0	100	150	250	1. Mezclar en un recipiente la fécula de maíz, el azúcar y la leche. 2. Disolver la mezcla anterior en la cantidad de agua estandarizada y colocar a fuego medio. 3. Calentar hasta que hierva y revolver continuamente para evitar la formación de grumos. 4. Dejar hervir por 5 minutos mas sin dejar de revolver. 5. Retirar del fuego y servir.
	azúcar	Gramos	0	2	2	4	
	Fecula de maíz	Gramos	0	5	5	10	
SORBETE DE FEIJOA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	Gramos	0	100	150	250	1. Lavar y desinfectar las feijoas. 2. Dejar secar bien las feijoas sobre papel absorbente para que suelten el exceso de agua, una vez secas meterlas en el congelador. 3. Sacar el feijoa y licuar con la leche. 4. Color. 5. Ingresarlas nuevamente al refrigerador. 6. Sacar unos minutos antes para servir con mas facilidad.
	azúcar	Gramos	0	2	2	4	
	Feijoa	Gramos	0	47	42	89	
SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, entera, pasteurizada	Gramos	0	100	150	250	1. Lavar y desinfectar el mango. 2. Dejar secar bien las mangos sobre papel absorbente para que suelten el exceso de agua, una vez secas meterlas en el congelador. 3. Sacar el mango y licuar con la leche. 4. Color. 5. Ingresarlas nuevamente al refrigerador. 6. Sacar unos minutos antes para servir con mas facilidad.
	azúcar	Gramos	0	2	2	4	
	Mango	Gramos	0	40	42	82	
COLADA DE PLATANO	Leche de vaca, entera	Gramos	0	100	150	250	1. Mezclar en un recipiente la harina de plátano, azúcar y la leche. 2. Disolver la mezcla anterior en la cantidad de agua estandarizada y colocar a fuego medio. 3. Calentar hasta que hierva y revolver continuamente para evitar la formación de grumos. 4. Dejar hervir a fuego medio por 5 minutos sin dejar de revolver. 5. Retirar del fuego y servir.
	Harina de plátano	Gramos	0	5	5	10	
	azúcar	Gramos	0	2	2	4	


Nutricionista Dietista EAS
T.P. MUNIVIVA

AMEYE AYALA MEDINA
Nutricionista Dietista
T.P. MUNIVIVA

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.