

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

Sub-Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil

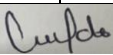
Nombre EAS:

FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)

GRUPO ÉTNICO : Indígena _____ (étnia _____)
Afro _____ Raizal _____ ROM _____ Sin pertenencia Étnica _____ x _____

ACOMPANIAMIENTO DERIVADO DE CEREAL							
PREPARACIONES	INGREDIENTE S	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		
AREPA DE MAIZ BLANCO	Harina de maíz blanco	Gramos	0	15	30	45	1. Calentar la plancha a una temperatura media. 2. Colocar las arepas en la plancha con una pequeña untadura de aceite. 3. Calentar por ambos lados. 4. Servir.
	Aceite, de soya	Gramos	0	2	2	4	
AREPA DE MAIZ AMARILLO	Harina de maíz amarillo	Gramos	0	15	30	45	1. En un recipiente grande mezcle, la harina y la sal con el agua ya estandarizada. 2 amase, si la masa esta muy seca añada un poco mas de agua. 3. formar las arepas. Servir
	Aceite, de soya	Gramos	0	2	2	4	
GALLETAS WAFER	Galletas waffer	gr	0	15	30	45	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2.Desempaque, coloque la porción establecida. 3.Sirva según tamaño de la porción estandarizada.
TOSTADA	Tostada	gr	0	15	30	45	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2.Desempaque, coloque la porción establecida. 3.Sirva según tamaño de la porción estandarizada.
CORAZON DE HOJALDRE	Hojaldre	gr	0	15	30	45	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2.Desempaque, coloque la porción establecida. 3.Sirva según tamaño de la porción estandarizada.
GALLETAS CUCAS	Cucas	gr	0	15	30	45	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2.Desempaque, coloque la porción establecida. 3.Sirva según tamaño de la porción estandarizada.
PAN FRANCES	Pan francés	gr	0	15	30	45	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2.Desempaque, coloque la porción establecida. 3.Sirva según tamaño de la porción estandarizada.
MOGOLLA	Mogolla	gr	0	15	30	45	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2.Desempaque, coloque la porción establecida. 3.Sirva según tamaño de la porción estandarizada.

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021


CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND06255


AMEVE 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

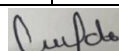
Nombre EAS:

FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)

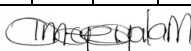
GRUPO ÉTNICO : Indígena _____ (étnia _____)
Afro _____ Raízal _____ ROM _____ Sin pertenencia Étnica _____ x _____

ACOMPANIAMIENTO DERIVADO DE CEREAL						
PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS			TOTAL PESO BRUTO
			n	1	1	
			6-11 MESES	1 A 3 AÑOS	4 A 5 AÑOS	
TORTA DE ESPINACA	Harina de trigo	Gramos	0	5	5	10
	Azúcar, blanco	Gramos	0	1	67	68
	Espinaca, cruda	Gramos	0	50	1	51
	Huevo de gallina	Gramos	0	20	20	40
	Pollo de hornear	Gramos	0	1	1	2
	Esencia de vainilla	Gramos	0	1	1	2
	Aceite, de soja	Gramos	0	2	4	6
CHURROS	Harina de trigo	gr	0	10	15	25
	Huevo de gallina	gr	0	2	5	7
	Azúcar, blanco	gr	0	2	4	6
	Aceite, de soja	gr	0	4	5	9
PAN DULCE	Pan dulce	gr	0	15	30	45
PAN BLANCO	Pan	gr	0	15	30	45
GALLETAS DULCES	Galletas dulces	gr	0	15	30	45
PAN MOLDE	Pan	gr	0	15	30	45

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021


CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND06255


AMEYE 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

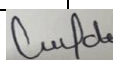
Sub-Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil

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

GRUPO ÉTNICO : Indígena _____ (étnica _____)
Afro _____ Raizal _____ ROM _____ Sin pertenencia Étnica _____ x _____

ACOMPANIAMIENTO DERIVADO DE CEREAL							
PREPARACIONES	INGREDIENTE S	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		
MOJICON	Mojicón	gr	0	15	30	45	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2. Desempaque, coloque la porción establecida. 3. Sirva según tamaño de la porción estandarizada.
GALLETAS SODA	Galletas Soda	gr	0	15	30	45	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2. Desempaque, coloque la porción establecida. 3. Sirva según tamaño de la porción estandarizada.
MANTECADA	Mantecada	gr	0	30	30	60	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2. Desempaque, coloque la porción establecida. 3. Sirva según tamaño de la porción estandarizada.
AREPUELAS	Harina de trigo	gr	0	10	15	25	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2. En un recipiente grande mezcle la harina de trigo, el huevo y la esencia de vainilla. Posteriormente mezcla todos los ingredientes y amase 3. Arme las arepuelas de forma ovaladas 4. Caliente abundante aceite en una olla (paila) honda. 5. Fría las arepuelas con cuidado que el aceite este caliente. 6. Una vez las arepuelas estén doradas sáquelas y escúrralas sobre papel absorbente . 7. Sirva según tamaño de la porción estandarizada.
	Huevo de gallina	gr	0	5	5	10	
	Acetite, de soya	gr	0	2	3	5	
	Azúcar, blanco	gr	0	2	2	4	
	Esencia de Vainilla	gr	0	1	1	2	
	Polvo para hornear	gr	0	1	1	2	
TORTA DE HARINA DE TRIGO	Harina de trigo	gr	0	10	10	20	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2. Mezcle los ingredientes y revuelva hasta que todo esté incorporado. 3. Prepare el molde de bizcocho con una hoja de papel parafinado en el fondo. 4. Vierta la mezcla sobre el papel, ponga el molde sobre un molde invertido y cocine en medio alto por 30 minutos o hasta que al chuzar el cuchillo salga limpio. 5. Sirva según tamaño de la porción estandarizada.
	Azúcar, blanco	gr	0	10	30	40	
	Huevo de gallina	gr	0	2	2	4	
	Polvo de hornear	gr	0	10	20	30	
	Esencia de vainilla	cc	0	1	1	2	
	Acetite, de soya	gr	0	1	1	2	
TORREJAS		gr	0	2	2	4	1. En un recipiente mezcle la harina de trigo. 2. Adicione el agua poco a poco hasta lograr una masa suave. 3. Mezcle muy bien todos los ingredientes y amase. Posteriormente arme las torrijas de forma ovaladas 4. Caliente abundante aceite en una olla (paila) honda. 5. Frite la masa por cucharadas en aceite caliente a fuego medio. 6. Las Torrejas que estén doradas sáquelas y escúrralas sobre papel absorbente.
	Harina de trigo	gr	0	10	10	20	
	Huevo de gallina	gr	0	5	5	10	
	Acetite, de soya	gr	0	1	2	3	
	Azúcar, blanco	cc	0	1	2	3	
EMPAREDADO DE QUESO	Queso campesino	gr	0	2	4	6	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2. Desempaque, el queso tajado y el pan de molde coloque la porción establecida. 3. Sirva según tamaño de la porción estandarizada.
	Pan molde	gr	0	20	20	40	
PAN BLANDITO	Pan francés	gr	0	15	30	45	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2. Desempaque, coloque la porción establecida.
PAN BLANDITO	Pan francés	gr	0	15	30	45	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2. Desempaque, coloque la porción establecida. 3. Sirva según tamaño de la porción estandarizada.

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021


CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND06255


AMEJE AYALA MEDINA

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND0129

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.