Programa o Proyecto: DESARROLLO INTEGRAL DE LA PRIMERA INFANCIA A LA JUVENTUD, Y FORTALECIMIENTO DE LAS CAPACIDADES DE LAS FAMILIAS DE NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES - SECTOR IGUALDAD Y EQUIDAD

Sub-Proyecto: Servicio de educación inicial a la primera infancia-familiar

Nombre EAS: ASOCIACIÓN PROFESIONALES DE COLOMBIA

Unidad de Servicio: GESTANDO FUTURO GRAN BRITALIA, PERIODISTAS, TRIUNFADORAS

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ Afro ____ Raizal____ Rrom Sin pertenencia Étnica ____

TIPO DE PREPARACIÓN						
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)			TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 a 2 años	Gestantes lactantes	6 a 11 meses		
Frutas	Mandarina	100	150	100	350	Estos alimentos se reciben listos para ser entregados, se organizan en canastillas para alimentos y se consumen el mismo día. **A continuación se describe proceso del proveedor**: El proceso inicia con la selección y descarte de aquellas frutas en regular estado. Luego, se lavan con agua potable para remover suciedad visible, Posteriormente, se desinfectan con una solución adecuada, dejándolas en contacto durante 5 minutos.Se realiza un enjuague con agua potable. Después, las
	Durazno	100	120	100	320	
	Banano	100	130	100	330	
	Naranja	100	170	100	370	
Lacteos	Leche	150	200	NA	350	Para la entrega segura de productos lácteos en empaque individual destinados al consumo directo, se realiza primero una inspección visual para verificar que los envases estén íntegros y sin residuos. Las bolsas se limpian externamente con un paño limpio humedecido con una solución desinfectante apta para superficies en contacto con alimentos. Luego se dejan secar al aire o con un paño seco y limpio. En el caso del yogur y el kumis, se mantiene en todo momento la cadena de frío desde el almacenamiento hasta la entrega. La leche, al estar empacada en envases UHT, no requiere refrigeración y se conserva a temperatura ambiente hasta su distribución. Todos los productos se organizan en contenedores higienizados para garantizar su inocuidad hasta el momento del consumo.
	Yogurt	150	200	NA	350	
	Kumis	150	200	NA	350	
		20	40	15	75	**Este alimento se recibe preparado, en empaque individual, se organiza en canastillas de alimentos para ser consumido de inmediato.** **De acuerdo con del proveedor se describe el proceso de elaboración:** Se

Derivados de Cereal	Pan de Bono	20	40	15	75	Se pesan y mezclan los ingredientes en condiciones sanitarias, asegurando el uso de materias primas frescas y seguras. La masa se amasa, fermenta y moldea según la receta, evitando la manipulación excesiva. Luego, los panes se hornean a la temperatura adecuada para garantizar su cocción completa y eliminación de posibles microorganismos. Una vez horneados, se dejan enfriar en superficies limpias protegidas del contacto con contaminantes. Finalmente, los panes se empacan en material higiénico y se almacenan en condiciones adecuadas, listos para su entrega y consumo inmediato
	Pan de coco	20	40	15	75	
	Pan de maiz	20	40	15	75	
	Mogolla Integral	20	40	15	75	

JOHANNA ANDREA CONTRERAS MARIN
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 53077091

INGRID LIZETH FORERO RIVEROS
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 03531

Fecha de aprobación:___28/11/2025_____

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.