PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO CICLO DE MENÚS - GUÍA DE PREPARACIONES

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Institucional
Nombre EAS: Fundación Fraternidad
Unidad de Servicio: Centro de Desarrollo Infantil

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ Afro ____ Raizal____ Rrom___ Sin pertenencia Étnica __X__

TIPO DE PREPARACIÓN: PROTEINAS Y LEGUMINOSAS

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
CARNE DE RES EN TROZOS GUISADA CON BIENESTARINA	Res, carne magra, cruda	20	20	30	40	110	1.Retirar los excesos de grasa y /o impurezas, cortar en trozos 2.Sofreir en un sarten con un chorrito de aceite, una vez lista reservar a tempetaruta caliente mayor a 60°C 2.Lavar y desinfectar las verduras de acuerdo al procedimiento establecido (cebolla y tomate), picar finamente y agregar a un sarten con un poco de aceite, sal (si aplica) y sofreir. 3.Una vez sofritos, agregar la carne, revolver para integrar todos los ingredientes. 4.Adicionar la Bienestarina previamente disuelta con agua, dejar cocer durante 5 minutos. 5. Servir de acuerdo al gramaje establecido de acuerdo al grupo de edad
	Cebolla junca, tallos, cruda	3	2	3	4	12	
	Tomate, crudo	3	2	3	4	12	
	Sal	0	0	2	2	4	
	Aceite de soya	3	1	2	2	8	
	Ajo	2	2	3	3	10	
	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	7,5	7,5	30	
HUEVO COCIDO	Huevo de gallina, entero, crudo	30	60	60	60	210	1.Lavar y deinfectar el huevo de acuerdo al procedimiento establecido. 2.En una olla agregue la cantidad necesaria de agua y deje hervir. 3.Una vez hierva agregue el huevo con cuidado de no romperlo 4.Retire la cascara y sirva garantizando la porcion adecuada para el grupo de edad.

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

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
TROCITOS DE MOLLEJA CON GUISO Y BIENESTARINA	Pollo, molleja, cruda	20	22	33	44	119	**1.**Lavar muy bien las mollejas y retirar excesos y /o impurezas **2.**Picar en trocitos y reservar **3**.Lavar y desinfectar las verduras (tomate y cebolla,pimentón y cilantro), en un sarten sofreir con un poco de aceite y sal (si aplica) **4.** Añadir las mollejas y revolver para integrar todos los alimentos. **5.** Una vez esten blandas las mollejas,añadir la bienestarina previamente disuelta en agua. **6**.Revolver y dejar cocer durante 5 min mas. **7**.Servir de acuerdo al gramaje establecido de acuerdo al grupo de edad
	Tomate, crudo	3	2	3	4	12	
	Cebolla cabezona, cruda	3	3	3	4	13	
	Pimentón rojo, crudo	3	4	5	5	17	
	Cilantro, crudo	3	4	5	5	17	
	Aceite de soya	3	1	2	2	8	
	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	7,5	7,5	30	
	Sal	0	0	1	1	2	
CUBOS DE PECHUGA SALTEADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	22	27	41	55	145	**1**.Limpiar y retirar cualquier exceso y/o impureza 2.Cortar en cubos pequeños y añadir sal (si aplica) y ajo para sazonar. 3.En un sarten agregue un poco de aceite y agregue la pechuga **3.**A fuego medio deje cocer salteando para evitar que se queme **4.** Una vez esten bien cocidos y dorados retirar dell fuego 5.Sirva de acuerdo al gramaje establecido para cada grupo de edad.
	Aceite de soya	3	2	3	3	11	
	Ajo, crudo	3	1	2	2	8	
	Sal	0	0	2	2	4	

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

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
HUEVO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	30	60	60	60	210	1.Lavar y desinfectar los huevos de acuerdoal procedimiento establecido. 2.Lavar y desinfecte las verduras (Cebolla y tomate) de acuerdoal procedimiento establecido. 3.Picar finamente la cebolla y el tomate 4.En un sarten con un poco de aceite agregue las verduras picadas, añada un poco de sal (si aplica) y sofrie 5.Agregue los huevos e inicie a revolver hasta que esten totalmente cocidos 6. Sirva de acuerdo al gramaje establecido para cada grupo de edad.
	Cebolla junca, tallos, cruda	2	2	3	4	11	
	Tomate, crudo	2	2	3	4	11	
	Aceite de soya	1	1	2	2	6	
	Sal	0	0	2	2	4	
LENTEJAS GUISADAS CON BIENESTARINA	Lenteja común, cruda	3	5	7	10	25	1.Agregar en una ollla a presión las lentejas con sufiente agua, agregue la bienestarina, previamente disuelta revolver y dejar cocer 2. Mientras estan las lentejas, lavar y desinfectar las verduras de acuerdo al procedimiento establecido 3.Proceda a picar finamente las verduras. 4.En una sarten con un poco de aceite agregar las verduras y sofreir, añadir un poco de sal (si aplica) 5.Una vez las lentejas esten blandas agregarel sofrito y dejar 5 min mas 6.Sirva de acuerdo al gramaje establecido para cada grupo de edad.
	Cebolla junca, tallos, cruda	3	2	3	4	12	
	Tomate, crudo	3	2	3	4	12	
	Pimentón rojo, crudo	3	2	3	4	12	
	precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	7,5	7,5	30	
	Aceite de soya	1	2	2	2	7	
	Ajo	3	4	3	3	13	
	Zanahoria, cruda	3	4	5	6	18	
	Sal	0	0	2	2	4	

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

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
HIGADO GUISADO	Res, hígado, crudo	20	22	33	44	119	1.Retirar los excesos/impurezas, cortar en cubos el higado y agregue el ajo y sal (si aplica) para condimentar 2.Lavar y desinfectar las verduras 3.Picar finamente 4.En un sarten con un poco de aceite sofreri el guiso 5.Añadir el higado y revuelva para integrar todos los ingredientes 6.Agregar un poco de agua y dejar cocer durante 10 min 7.Una vez este listo, retirar del fuego y servir de acuerdo al gramaje establecido para cada grupo de edad.
	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	3	4	14	
	Tomate, crudo	5	2	3	4	14	
	Ajo	2	1	2	2	7	
	Sal	0	0	2	2	4	
	Zanahoria, cruda	3	4	5	6	18	
	Aceite de soya	2	2	2	3	9	
HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	30	60	60	60	210	**1**.Lavar y desinfectar los huevos de acuerdo al procedimiento establecido **2**.En un sarten con un poco de aceite agregar los huevos y sal (si aplica) revolver hasta que esten completamentamente cocidos **3**.Dejar enfriar y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Sal	0	0	2	2	4	

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
TROZOS DE CARNE DE CERDO CON GUISO Y BIENESTARINA	Cerdo, carne magra, cruda	20	20	30	40	110	**1**. Retirar excesos y/o impuerezas, cortar en trozos la carne y sofreir, una vez lista reservar a tempetaruta caliente **2**.Lavar y desinfectar las verduras a utilizar para el guiso (cebolla, tomate, Pimenton), picar finamente y agregar a un sarten con un poco de aceite, sal y sofreir. **3**.Una vez sofritos, agregar la carne, revolver para integrar todos los ingredientes. **4**.Adicionar la Bienestarina previamente disuelta con agua, dejar cocer durante 5 minutos. **5.** Servir de acuerdo al gramaje establecido
	Cebolla junca, tallos, cruda	2	2	3	4	11	
	Tomate, crudo	2	2	3	4	11	
	Sal	0	0	2	2	4	
	Aceite de soya	2	2	2	2	8	
	Zanahoria, cruda	3	3	4	5	15	
	Pimentón rojo, crudo	3	3	4	5	15	
	Ajo	2	3	4	5	14	
	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	7,5	7,5	30	
CALDO DE HIGADO CON PAPA	Res, hígado, crudo	15	22	33	44	114	1.Retire los excesos/impuresas, cortar el higado en trozos pequeños 2.En una olla agergar la cantidad sufiente de agua, añadir el higado y dejar hervir. 3.Mientras el agua hierve, lavar y desinfectar las verduras 4.Picar fimanente y agregar a la olla con un poco de sal (si aplica) 5.Una vez el higado este casi listo, agregar la papa con la finalidad de que no se deshaga 6.Para el servido, primero servir la papa, luego el higado y finalmente el caldo, esto con el fin de dar cumplimiento al gramaje de cada alimento. 7. Servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Papa, variedad criolla, sabanera, con cáscara, cruda	13	28	37	45	123	
	Cebolla junca, tallos, cruda	4	2	3	4	13	
	Ajo	2	2	3	3	10	
	Tomate, crudo	2	2	3	4	11	
	Cilantro	3	2	3	3	11	
	Sal	0	0	2	2	4	

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

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
CAZUELA DE FRIJOLES CON BIENESTARINA	Frijol cargamanto rojo, crudo	3	5	7	10	25	1.En una olla a presion agregar el frijol con sufiente agua y dejar cocer 2. Mientras estan los frijoles, lavar y desinfectar las verduras de acuerdo al procedimiento establecido. 3.Proceder a picar finamente 4.En una sarten con un poco de aceite agregar las verduras y sofrie, añada un poco de sal (si aplica) 5.Una vez los frijoles esten blandos agregar el sofrito, la papa y la bienestarina previamente disuelta en agua y deje cocinar durante 5 min mas 6.Servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad
	Cebolla junca, tallos, cruda	3	2	3	4	12	
	Tomate, crudo	3	2	3	4	12	
	Pimentón rojo, crudo	3	2	3	4	12	
	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	7,5	7,5	30	
	Aceite de soya	3	1	2	2	8	
	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara,	5	3	5	5	18	
	Ajo	3	2	2	2	9	
	Zanahoria, cruda	4	5	6	7	22	
	Sal	0	0	2	2	4	
PECHUGA CON GUISO	Pollo, pechuga con piel, cruda	27	27	41	55	150	1.Retirar excesos y /o impurezas, cortar en cubos la pechuga y agregue el ajo y sal(si aplica) para condimentar 2.Lavar y desinfecte las verduras de acuerdo al procedimiento establecido. 3.Picar finamente 4.En un sarten con un poco de aceite sofrie el guiso 5.Añadir la pechuga y revuelva para integrar todos los ingredientes 6.Agregar un poco de agua y dejar cocer durante 5 min 7.Una vez este listo, retirar del fuego 8.Sirva de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Cebolla junca, tallos, cruda	2	2	3	4	11	
	Tomate, crudo	2	3	3	4	12	
	Ajo	2	2	2	2	8	
	Sal	0	0	2	2	4	
	Aceite de soya	2	2	3	3	10	

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

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
PECHUGA CON GUISO Y BIENESTARINA	Pollo, pechuga con piel, cruda	20	27	41	55	143	1.Retirar excesos y /o impurezas, cortar en cubos la pechuga y agregue el ajo y sal(si aplica) para condimentar 2.Lavar y desinfecte las verduras de acuerdo al procedimiento establecido. 3.Picar finamente 4.En un sarten con un poco de aceite sofrie el guiso 5.Añadir la pechuga y revuelva para integrar todos los ingredientes 6.Agregar un poco de agua disuelta con Bienestarina y dejar cocer durante 5 min 7.Una vez este listo, retirar del fuego 8.Sirva de acuerod al gramaje establecido por grupo de edad.
	Cebolla junca, tallos, cruda	2	2	3	4	11	
	Tomate, crudo	2	3	3	4	12	
	Ajo	3	2	2	2	9	
	Sal	0	0	2	2	4	
	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	7,5	7,5	30	
	Aceite de soya	3	2	3	3	11	
TROCITOS DE PECHUGA CON GUISO Y BIENESTARINA	Pollo, pechuga con piel, cruda	22	27	41	55	145	**1**. Retirar excesos y /o impurezas, cortar en trozos la pechuga y sofreir, una vez lista reservar a tempetaruta caliente **2**.Lavar y desinfectar las verduras a utilizar para el guiso (cebolla y tomate), picar finamente y agregar a un sarten con un poco de aceite, sal(si aplica) y sofreir. **3**.Una vez sofritos, agregar la pechuga, revolver para integrar todos los ingredientes. **4**.Adicionar la Bienestarina previamente disuelta con agua, dejar cocer durante 5 minutos. **5.** Servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Cebolla junca, tallos, cruda	4	2	3	4	13	
	Tomate, crudo	4	2	3	4	13	
	Sal	0	0	2	2	4	
	Aceite de soya	2	1	2	2	7	
	AJo	4	2	2	2	10	
	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	7,5	7,5	30	

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

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
CUBOS DE PECHUGA SALTEADA CON GUISO Y BIENESTARINA	Pollo, pechuga con piel, cruda	22	27	41	55	145	**1**. Retirar excesos y /o impurezas, cortar en trozos la pechuga y sofreir, una vez lista reservar a tempetaruta caliente **2**.Lavar y desinfectar las verduras a utilizar para el guiso (cebolla y tomate), picar finamente y agregar a un sarten con un poco de aceite, sal(si aplica) y sofreir. **3**.Una vez sofritos, agregar la pechuga, revolver para integrar todos los ingredientes. **4**.Adicionar la Bienestarina previamente disuelta con agua, dejar cocer durante 5 minutos. **5.** Servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Cebolla junca, tallos, cruda	3	2	3	4	12	
	Tomate, crudo	3	2	3	4	12	
	Sal	0	0	2	2	4	
	Aceite de soya	3	1	2	2	8	
	Ajo	2	2	2	2	8	
	precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	7,5	7,5	30	
CARNE DE RES EN CUBOS SALTEADA	Res, carne magra, cruda	15	20	30	40	105	**1.** Retirar excesos y /o impurezas**,** **2.**Cortar la carne en cubos, añada sal (si aplica) y ajo picado **2**.En un sarten con un poco aceite proceda añadir la carne **3**.Revolver o saltear hasta que esste completamente cocida 4.Servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad..
	Sal	0	0	2	2	4	
	Aceite de soya	3	1	2	2	8	
	Ajo	2	2	2	2	8	
CARNE MOLIDA CON GUISO	Res, carne semigorda, molida, cruda	20	20	30	40	110	1.Lavar y desinfectar las verduras de acuerdo al procedimiento establecido. 2.Picar finamente 3.En un sarten con un poco de aceite agregar las veduras previamente picadas, revuelva y añada la carne molida 4.Añadir sal (si aplica) ajo, y continuar revolviendo 5.Una vez lista, retire del fuego. 6.Servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Tomate, crudo	2	2	3	4	11	
	Cebolla cabezona, cruda	2	2	3	4	11	
	Sal	0	0	2	2	4	
	Ajo	2	2	2	2	8	
	Pimentón rojo, crudo	3	4	5	6	18	
	Zanahoria, cruda	4	5	6	7	22	
	Aceite de soya	1	1	2	2	6	

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
HUEVO CON ESPINACA	Huevo de gallina, entero, crudo	30	60	60	60	210	1.Lavar y desinfectar los huevos y la espinaca 2.Picar finamente la espinaca 3.En un sarten con un poco de aceite agregar la espinaca previamente picada y espere a se cocine 4.Una vez cocinada agregar los huevos y la sal (si aplica) 5.Revolver hasta que sequen, retire y sirva de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Espinaca, cruda	3	3	5	5	16	
	Aceite de soya	1	1	2	2	6	
	Sal	0	0	1	1	2	
CUBOS DE PECHUGA APANADOS CON BIENESTARINA	Pollo, pechuga con piel, cruda	27	27	41	55	150	1.Retitrar los excesos /o impurezas, picar en cuadros la pechuga 2. Una vez cortada, proceder a bañar en la bienestarina y harina de trigo los cubos 3.Proceda agregar al aceite previamente caliente y retire hasta que esten dorados. 4.Una vez esten doradas sirva de acuerdo al gramaje establecido.
	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	2	2	3	3	10	
	Sal	0	0	2	2	4	
	Ajo	2	2	4	4	12	
	Aceite de soya	2	2	4	4	12	
	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor	7,5	7,5	7,5	7,5	30	
HIGADO GUISADO CON BIENESTARINA	Res, hígado, crudo	20	22	33	44	119	1.Retirar los excesos/impurezas, corte en cubos el higado y agreguar el ajo y sal (si aplica) para condimentar 2.Lavar y desinfecar las verduras 3.Picar finamente 4.En un sarten con un poco de aceite sofrei el guiso 5.Añadir el higado y revuelva para integrar todos los ingredientes 6.Agregue un poco de Bienestarina disuelta y deje cocer durante 5 min mas 7.Una vez este listo, retirar del fuego y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Cebolla junca, tallos, cruda	3	2	3	4	12	
	Tomate, crudo	3	2	3	4	12	
	Ajo	2	2	2	2	8	
	Sal	0	0	2	2	4	
	Pimentón rojo, crudo	3	3	4	5	15	
	Aceite de soya	3	1	2	2	8	
	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	7,5	7,5	30	

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

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
TROZOS DE TORTILLA DE HUEVO	Huevo de gallina, entero, crudo	30	60	60	60	210	1.Lavar y desinfectar los huevos 2.En un tazon grande agregar los huevos y sal (si aplica), reolver muy bien 3.En un sarten con aceite agregue el huevo y coloque a fuego bajo, de la vuelta cuando inicie a salir burbujas 4.Retirar hasta que este bien cocido 5.Cortar en tiras y servir de acuerdo al gramaje por grupo de edad.
	Sal	0	0	2	2	4	
	Aceite de soya	1	1	2	2	6	
CARNE DE RES SALTEADA CON VERDURAS (PIMENTON, CEBOLLA, TOMATE Y ZANAHORIA)	Res, carne magra, cruda	20	20	30	40	110	1.Retirar exceso y/ o impurezas. cortar en cubos la carne y adicionar sal (si aplica) y ajo para condimentar 2.En un sarten añadir la carne 3.Mientras se saltea la carne lave y desinfecte las verduras de acuerdo al procedimiento establecido y proceda a picar en cuadritos la cebolla, el tomate. el pimenton y la zanahoria 3.Cuando la carne este dorada, añada las verduras y salte por 5 min mas, retirar del fuego 4.Sirva de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Pimentón rojo, crudo	2	2	3	4	11	
	Tomate, crudo	2	2	3	4	11	
	Cebolla cabezona, cruda	2	2	3	4	11	
	Sal	0	0	2	2	4	
	Ajo	2	2	2	2	8	
	Aceite de soya	2	2	3	3	10	

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

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
CUBOS DE PECHUGA A LA CRIOLLA CON BIENESTARINA	Pollo, pechuga con piel, cruda	27	27	41	55	150	1.Retirar excesos y /o impurezas, cortar en cubos la pechuga y agregue el ajo y sal(si aplica) para condimentar 2.Lavar y desinfecte las verduras de acuerdo al procedimiento establecido. 3.Picar finamente 4.En un sarten con un poco de aceite sofrie el guiso 5.Añadir la pechuga y revuelva para integrar todos los ingredientes 6.Agregar la Binestarina disuelta en agua y dejar cocer durante 5 min 7.Una vez este listo, retirar del fuego 8.Sirva de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Cebolla junca, tallos, cruda	2	2	3	4	11	
	Tomate, crudo	2	2	3	4	11	
	Sal	0	0	2	2	4	
	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	7,5	7,5	30	
	Aceite de soya	1	1	2	2	6	
TROCITOS DE CARNE DE CERDO SALTEADO	Cerdo, carne magra, cruda	20	20	30	40	110	1. Retirar excesos y /o impurezas, 2.Cortar la carne en cubos, añada sal (si aplica) y ajo picado 2.En un sarten con un poco aceite proceda añadir la carne 3.Revolver o saltear hasta que esste completamente cocida 4.Servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad..
	Cebolla junca, tallos, cruda	2	2	3	4	11	
	Tomate, crudo	2	2	3	4	11	
	Ajo	2	2	2	2	8	
	Sal	0	0	2	2	4	
	Aceite de soya	1	2	2	2	7	

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

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
FAJITAS DE PECHUGA BAÑADAS EN GUISO CON BIENESTARINA	Pollo, pechuga con piel, cruda	27	27	41	55	150	1. Retirar excesos y/o impurezas, cortar en fajitas s la pechuga y sofreir, una vez lista reservar a tempetaruta caliente (mayor a 60°C) 2.Lavar y desinfectar las verduras a utilizar para el guiso (cebolla y tomate), picar finamente y agregar a un sarten con un poco de aceite, sal y sofreir. 3.Una vez sofritos, agregar la pechuga, revolver para integrar todos los ingredientes. 4.Adicionar la Bienestarina previamente disuelta con agua, dejar cocer durante 5 minutos. 5. Servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Cebolla junca, tallos, cruda	2	2	3	4	11	
	Tomate, crudo	2	2	3	4	11	
	Sal	0	0	2	2	4	
	Aceite de soya	1	1	2	2	6	
	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	7,5	7,5	30	
CARNE MOLIDA CON GUISO Y BIENESTARINA	Res, carne semigorda, molida, cruda	20	20	30	40	110	1.Lavar y desinfectar las verduras de acuerdo al procedimiento establecido. 2.Picar finamente 3. En un sarten con un poco de aceite agregar la carne molida, sal (si aplica) y ajo para condimentar, revolver 3.Una vez cocida reservar a T° no menor de 60°C 4.En el mismo sarten agregar las verduras previamente picadas y añadir la bienstarina previemante disuelta en agua, dejar cocer por 5 min mas 5.Agregar la carne previamente cocida y revolver por 2 min aprox para integrar todos los alimentos. 5.Una vez lista, retire del fuego. 6.Servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Tomate, crudo	2	2	3	4	11	
	Cebolla cabezona, cruda	2	2	3	4	11	
	Sal	0	0	2	2	4	
	Ajo	2	2	2	2	8	
	Zanahoria, cruda	3	4	5	6	18	
	Aceite de soya	2	2	2	2	8	
	precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	7,5	7,5	30	

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

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
TROZOS DE CARNE DE CERDO CON GUISO	Cerdo, carne magra, cruda	20	20	30	40	110	**1**. Retirar excesos y /o impurezas, cortar en trozos la carne y sofreir, una vez lista reservar a tempetaruta caliente **2**.Lavar y desinfectar las verduras a utilizar para el guiso (cebolla y tomate), picar finamente y agregar a un sarten con un poco de aceite, sal(si aplica) y sofreir. **3**.Una vez sofritos, agregar la carne, revolver para integrar todos los ingredientes. **4.** Servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Cebolla junca, tallos, cruda	2	2	3	4	11	
	Tomate, crudo	2	2	3	4	11	
	Ajo	2	2	2	2	8	
	Sal	0	0	2	2	4	
	Aceite de soya	2	2	2	3	9	
CUBOS DE CARNE DE CERDO CON GUISO Y BIENESTARINA	Cerdo, carne magra, cruda	20	20	30	40	110	**1**. Retirar excesos y/o impuerezas, cortar en cubos la carne y sofreir, una vez lista reservar a tempetaruta caliente **2**.Lavar y desinfectar las verduras a utilizar para el guiso (cebolla, tomate, Pimenton), picar finamente y agregar a un sarten con un poco de aceite, sal y sofreir. **3**.Una vez sofritos, agregar la carne, revolver para integrar todos los ingredientes. **4**.Adicionar la Bienestarina previamente disuelta con agua, dejar cocer durante 5 minutos. **5.** Servir de acuerdo al gramaje establecido
	Cebolla junca, tallos, cruda	4	2	3	4	13	
	Tomate, crudo	4	2	3	4	13	
	Sal	0	0	2	2	4	
	Aceite de soya	2	2	2	2	8	
	Zanahoria, cruda	3	3	4	5	15	
	Pimentón rojo, crudo	3	3	4	5	15	
	Ajo	2	3	4	5	14	
	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	7,5	7,5	30	
MOLLEJAS PICADAS GUISADAS CON BIENESTARINA	Pollo, molleja, cruda	15	22	33	44	114	1. Retirar excesos y /o impurezas, cortar en trozos la pechuga y sofreir, una vez lista reservar a tempetaruta caliente 2.Lavar y desinfectar las verduras a utilizar para el guiso (cebolla y tomate), picar finamente y agregar a un sarten con un poco de aceite, sal(si aplica) y sofreir. 3.Una vez sofritos, agregar la pechuga, revolver para integrar todos los ingredientes. 4.Adicionar la Bienestarina previamente disuelta con agua, dejar cocer durante 5 minutos. 5. Servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Tomate, crudo	3	2	3	4	12	
	Cebolla cabezona, cruda	3	3	3	4	13	
	Pimentón rojo, crudo	3	4	5	5	17	
	Cilantro, crudo	3	4	5	5	17	
	Aceite de soya	3	1	2	2	8	
	Ajo	2	2	3	4	11	

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

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
BIENESTARINA	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	7,5	7,5	30	
	Sal	0	0	1	1	2	

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

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
CARNE DE CERDO SALTEADA CON GUISO Y BIENESTARINA	Cerdo, carne magra, cruda	20	20	30	40	110	**1**. Retirar excesos y/o impuerezas, cortar en cubos la carne y sofreir, una vez lista reservar a tempetaruta caliente **2**.Lavar y desinfectar las verduras a utilizar para el guiso (cebolla, tomate, Pimenton), picar finamente y agregar a un sarten con un poco de aceite, sal y sofreir. **3**.Una vez sofritos, agregar la carne, revolver para integrar todos los ingredientes. **4**.Adicionar la Bienestarina previamente disuelta con agua, dejar cocer durante 5 minutos. **5.** Servir de acuerdo al gramaje establecido
	Cebolla junca, tallos, cruda	4	2	3	4	13	
	Tomate, crudo	4	2	3	4	13	
	Sal	0	0	2	2	4	
	Aceite de soya	2	2	2	2	8	
	Zanahoria, cruda	3	3	4	5	15	
	Pimentón rojo, crudo	3	3	4	5	15	
	Ajo	2	3	4	5	14	
	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	7,5	7,5	30	
FRIJOLES CON GUISO Y BIENESTARINA	Frijol cargamanto rojo, crudo	3	20	30	40	93	1.En una olla a presion agregue el frijol con sufiente agua y deje cocer 2. Mientras estan los frijoles, lave y desinfecte las verduras. 3.Proceda a picarlas finamente 4.En una sarten con un poco de aceite agregue las verduras y sofrie, añada un poco de sal 5.Una vez los frijoles esten blandos agregue el sofrito, y la bienestarina previamente disuelta en agua y deje cocinar durante 5 min mas 6.Deje enfriar y sirva
	Cebolla junca, tallos, cruda	3	2	3	4	12	
	Tomate, crudo	3	2	3	4	12	
	Pimentón rojo, crudo	4	2	2	2	10	
	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	7,5	7,5	30	
	Aceite de soya	2	2	2	3	9	
	Zanahoria, cruda	4	5	6	7	22	
	Sal	2	2	2	3	9	

Nancela Rubano P.
Nutricionista Dietista EAS

T.P. 1.123.315.541 - 1123315181

Fecha de aprobación: 08 Mayo 2026

CAROLINA STEFFANEE CERON SOLARTE
Nutricionista Dietista ICBF
MND 07743

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Institucional
Nombre EAS: Fundación Fraternidad
Unidad de Servicio: Centro de Desarrollo Infantil

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ Afro ____ Raizal____ Rrom___ Sin pertenencia Étnica __X__

TIPO DE PREPARACIÓN: RAICES, TUBERCULOS Y PLÁTANOS

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
TACACHO CON PLATANO HARTON	Plátano hartón, verde, crud	27	32	46	55	160	**1**.Lavar y desinfectar de acuerdo al procedimeinto establecido y proceder a pelar el plátano. **2.**Cortar el platano en trozos pequeños, póngalos en una olla con abundante agua de modo que los cubra completamente y deje cocinar durante 20 a 25 minutos promedio. **3**.Mientas se cocinan los platano preparar el el guiso. Lavar y desinfectar las verduras, cortar en trozos pequeños y sofreir en un sarten con aceite, agregar sal (si aplica) y revolver aproximadamente durante 10 min. **4**.Verificar con ayuda de un tenedor que los platanos esten blandos y cocidos antes de retirar del fuego. **5**.Cuando estén listos escurrir el agua el un 90% y macerar el platano mientras esté caliente. 6.Agregar el guiso y formar bolitas. 7.Sirva de acuerdo al gramaje establecido para el grupo de edad.
	Cebolla junca, tallos, cruda	2	2	3	4	11	
	Tomate, crudo	3	2	2	2	9	
	Sal	0	0	1	1	2	
	Cilantro	3	4	5	5	17	
	Aceite de soya	1	1	2	2	6	
PURE DE PAPA AMARILLA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	32	32	46	55	165	1.Lavar la papa de acuerdo al procedimiento establecido 2.Añadir suficiente agua a una olla y agregar las papas, el agua debe cubrir las papas. 3.Dejar cocer a fuego medio 4.Verificar con un tenedor si estan blandas y retirar del fuego 5.Macerar con tenedor o procesador hasta obtener un puré y agregar sal (si aplica) 6. Servir de acuerdo al gramaje establecido
	Sal	0	0	2	2	4	
PURE DE YUCA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	32	32	0	0	165	1.Pelar la yuca y y proceder a lavar muy bien. 2.Añadir suficiente agua a una olla y agregar la yuca, el agua debe cubrir lla yuca 3.Dejar cocer a fuego medio 4.Verificar con un tenedor si estan blandas y retirar del fuego 5.Macerar con tenedor o procesador hasta obtener un puré. 6. Servir de acuerdo al gramaje establecido

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
PURE DE MADURO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	32	32	0	0	64	1.Lavar lel plátano de acuerdo al procedimiento establecido y pelar 2.Añadir suficiente agua a una olla y agregar el plátano el agua debe cubrir las papas. 3.Dejar cocer a fuego medio 4.Verificar con un tenedor si estan blando y retirar del fuego 5.Macerar con tenedor o procesador hasta obtener un puré y servir de acuerdo al gramaje establecido
PAPA COMÚN COCIDA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	32	32	46	55	165	1.Lavar muy bien la papa y proceder a pelar 2.En una olla con suficiente agua añada la papa de tal modo que cubra toda la papa 4.Dejar cocer y verificar con ayuda de un tenedor que este blanda 5.Escurrir y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
PAPA CRIOLLA DORADA EN PURÉ	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	32	32	0	0	64	**1**.Lavar muy bien la papa. **2**.En un sarten con aceite colocar a dorar las papas **3**.Una vez doradas retirar y proceder a macerar hasta obtener un puré 4.Servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Aceite de soya	2	2	4	5	13	
PAPA AMARILLA FRITA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	32	32	46	55	165	**1**.Lavar muy bien la papa. **2**.Colocar a calentar el aceite en un sarten, una vez caliente añadir las papas. **3**.Una vez doradas retirar y proceder a servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Aceite de soya	2	2	4	5	13	
PORCION DE MADURO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	32	32	46	55	165	1.Lavar muy bien el plátano y y proceda a pelar 2.En una olla con suficiente agua añada el plátano de tal modo que el agua cubra todo el plátano 4. Verificar con ayuda de un tenedor que este blando 5.Escurrir y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.

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

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
PORCION DE YUCA FRITA	Yuca blanca, sin cáscara, cruc	32	32	46	55	165	1.Lave y pele la yuca 2.Trocear la yuca en trozos grandes 3.En una olla grande con agua poner a cocinar 4.Verificar con ayuda de un tenedor para asegurarse de que esta blanda, escurrir y retirar del fuego. 5.En un sarten con aceite caliente agregue la yuca y deje hasta que dore y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Aceite de soya	3	3	5	5	16	
PAPAS FRITAS	Papa, variedad cerosa, saban	32	32	46	55	165	1.Lavar muy bien las papas 2. Pelar y cortar en tiras 3.En una olla con aceite previamente caliente, agregar las papas hasta que doren 4.Sirva de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Aceite de soya	3	3	5	5	16	
TAJADAS DE MADURO FRITO	plátano hartón, maduro, crudo	32	32	46	55	165	1.Lavar muy bien el platano 2.Pelar y cortar en tajadas 3.En un sarten con aceite caliente agregar las tajadas 4.Retirar cuando esten doradas y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Aceite de soya	3	3	5	5	16	
PURE DE PAPA CON BIENESTARINA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	32	32	0	0	64	1.Lavar la papa de acuerdo al procedimiento establecido 2.Añadir suficiente agua a una olla y agregar las papas, el agua debe cubrir las papas. 3.Dejar cocer a fuego medio y Verificar con un tenedor si estan blandas y retirar del fuego 4.Macerar con tenedor o procesador y agregar la bienestarina previamente cocida durante 5 min con agua 5.Revolver y agregar un chorrito de agua para mejorar la textura. 6. Servir de acuerdo al gramaje establecido
	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	0	0	15	

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
PAPA COCIDA BAÑADA EN GUISO DE CEBOLLA Y TOMATE CON BIENESTARINA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	32	32	46	55	165	1.Lavar muy bien la papa 2.Pelar la papa y agregar a una olla con suficiente agua de tal modo que la cubra toda 3.Mientras se cocinan, lavar y desinfecar las verduras y picar finamente 4.En un sarten con un poco de aceite agregar las verduras y revolver hasta que doren, agregar la Bienestarina previamente disuelta en agua y dejar por unos 5 minutos. 5.Verificar que la papa este blanda y retirar, servir primero la papa asegurando el gramaje por grupo de edad y bañarla luego con el guiso
	Cebolla junca, tallos, cruda	2	2	3	4	11	
	Tomate, crudo	2	2	3	4	11	
	Sal	0	0	1	1	2	
	Aceite de soya	3	4	5	6	18	
	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	7,5	7,5	30	
PAPA CRIOLLA COCIDA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	32	32	46	55	165	1.Lavar muy bien la papa 2.En una olla con suficiente agua, agregar la papa a cocinar 3.Con ayuda de un tenedor verificar que este blanda, escurrir y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
CALDO DE PAPA CON BIENESTARINA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	30	32	46	55	163	1.Lavar y desinfecte la verduras y la papa de acuerdo al procedimiento establecido 2.Picar finamente las verduras y cortar en trozos grandes la papa 3.Coloque una olla con suficiente agua a hervir 4.Una vez hierva agregue la cebolla, papa, el ajo previamente picados, y la sal (si aplica) 5.Dejar hasta que la papa ablande, tener cuuidado de que no dejar mucho tiempo en coccion para que no se desintegre 6.Agregar la Bienestarina disuelta en agua y dejar cocer durante 5 min mas. 7.Sirva primero la papa, garantizando el gramaje por grupo de edad y posterioremente el caldo garantizando el volumen por grupo de edad.
	Cebolla junca, tallos, cruda	2	2	3	4	11	
	Aceite de soya	1	1	2	2	6	
	Sal	0	0	2	2	4	
	Ajo	1	1	2	3	7	
	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	7,5	7,5	30	

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

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
YUCA COCIDA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	0	0	46	55	101	**1**. Pelar la yuca y proceder a lavar muy bien **2.** Trocear en trozos grandes y agragr a una olla con suficiente agua. 3. Verifcar con ayuda de un tenedor que este blanda, escurrir y servir de acuerdo al gramaje establecido.
MONEDITAS DE PLÁTANO FRITO	Plátano hartón, verde, crudo	30	32	46	55	163	**1**.Lavar y pelar el platano **2**.Cortar en rodajas **3**.En una olla con aceite caliente añada las rodajas de platano **4**.Una vez esten doradas, retirar y servir de acuerdo al gramaje establecido.
	Aceite de soya	3	3	5	5	16	
PURÉ DE PAPA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara,	0	0	46	55	101	1.Lavar y desinfectar la papa 2.En una olla con suficiente agua agregar las papas previamente peladas y deje cocer hasta que esten blandas 3.Una vez listas las papas macerar, agregar sal y revolver hasta obtener una masa homogenea y pastosa, puede añadir un chorrito de agua para mejorar la textura. 4.Servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Sal	0	0	1	1	2	
TACACHO CON CHIRO	Banano chiro, crudo	27	32	46	55	160	1.Lavar y desinfectar de acuerdo al procedimeinto establecido y proceder a pelar el plátano. 2.Cortar el platano en trozos pequeños, póngalos en una olla con abundante agua de modo que los cubra completamente y deje cocinar durante 20 a 25 minutos promedio. 3.Mientas se cocinan los platano preparar el el guiso. Lavar y desinfectar las verduras, cortar en trozos pequeños y sofreir en un sarten con aceite, agregar sal (si aplica) y revolver aproximadamente durante 10 min. 4.Verificar con ayuda de un tenedor que los platanos esten blandos y cocidos antes de retirar del fuego. 5.Cuando estén listos escurrir el agua el un 90% y macerar el platano mientras esté caliente. 6.Agregar el guiso y formar bolitas. 7.Sirva de acuerdo al gramaje establecido para el grupo de edad.
	Cebolla junca, tallos, cruda	2	2	3	4	11	
	Tomate, crudo	3	2	2	2	9	
	Sal	0	0	2	2	4	
	Aceite de soya	1	1	2	3	7	

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
CHUCULA (CHIRO MADURO Y LECHE DE VACA ENTERA UHT)	Banano chiro, crudo	3	4	5	5	17	1. Se limpia y pelan los chiros, estos deben estar muy maduros 2.Se verifica fecha de vencimiento de la leche 3. En una olla con suficiente agua se colocan a cocinar los chiros previamente pelados, de tal manera que el agua tape los chiros 4.Dejar cocer hasta que este blandos 5. Retirar el agua, agregar la leche y macerar 6. Colcoar a fuego medio hasta conseguir una textura cremosa 7. Servir teniendo en cuenta el gramaje establecido por grupo de edad.
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	0	0	100	150	250	

Marcela Burbano P.

Nutricionista Dietista EAS

T.P. 1.123.315.541 - 1123315181

CAROLINA STEFFANEE CERON SOLARTE
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 07743

Fecha de aprobación: 08 Mayo 2026

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

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Institucional
Nombre EAS: Fundación Fraternidad
Unidad de Servicio: Centro de Desarrollo Infantil

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ Afro ____ Raizal____ Rrom___ Sin pertenencia Étnica __X__

TIPO DE PREPARACIÓN: VERDURAS

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
ENSALADA DE TOMATE, AGUACATE Y ZANAHORIA.	Tomate, crudo	10	10	15	15	50	1.Lavr y desinfectar las verduras de acuerdo al procedimiento establecido. 2.Cortar en cuadritos el tomate y el aguacate 4.Rayar la zanahoria 5.Integrar todos los ingredientes 3. Sirva teniendo en cuenta el gramaje establecido de acuerdo al grupo de edad
	Aguacate Hass, Crudo	5	10	5	15	35	
	Limon	1	1	1	1	4	
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	10	15	15	50	
ZANAHORIA RAYADA	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	30	35	45	135	1.Lavar y desinfectar las verduras de acuerdo al procedimiento establecido. 2.Rayar la zanahoria y agregar un chorrito de limón, revolver 3. Sirva teniendo en cuenta el gramaje establecido de acuerdo al grupo de edad
	Limón, crudo	1	1	1	1	4	
TROZOS DE PEPINO	Pepino Cohombro, crudo	25	30	35	45	135	1.Lavar y desinfectar las verduras de acuerdo al procedimiento establecido. 2.Cortar en trozos pequeños 3. Sirva teniendo en cuenta el gramaje establecido de acuerdo al grupo de edad
PICO DE GALLO DE CEBOLLA, TOMATE, CILANTRO	Cebolla cabezona, cruda	10	10	15	15	50	1.Lavar y desinfectar las verduras de acuerdo al procedimiento establecido 2. Picar en cuadritos las verduras 3.Dejar en limon durante 10 min la cebolla remojada en salmuera (sal y agua) con el fin de quitar el amargor 4.Integrar la cebolla y el tomate, agregue cilantro y un chorrito de limon
	Tomate, crudo	15	20	15	25	75	
	sal	0	0	1	1	2	
	Cilantro	3	3	3	5	14	
	Limon	1	1	1	1	4	

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

ENSALADA COCIDA DE HABICHUELA Y ZANAHORIA	Habichuela, cruda	10	15	15	20	60	1.Lavar y desinfectar las verduras a utilizar teniendo en cuenta el procedimiento establecido. 2.Retirar cascaras e impurezas, subdividalos en rodajas, cocer las verduras adicionandolas en agua hirviendo hasta que queden suaves. 3.Aparte realizar un guiso con las verduras previamnete desinfectadas. 4. Mezclar las verduras de manera homogenea, Servir caliente según grupo de edad.
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	15	20	25	75	
	Cebolla junca, tallos, cruda	10	15	15	20	60	
	Tomate, crudo	15	15	20	25	75	
	sal	0	0	1	1	2	
	Aceite de soya	15	15	20	25	75	
ENSALADA DE REPOLLO RAYADO, CUBITOS DE PEPINO Y ZANAHORIA RAYADA	Repollo blanco, crudo	5	10	10	15	40	**1**. Lavar y desinfectar las verduras **2**.Rayar el repollo 3.Pelar y cortar en cuadritos el pepino 4.Pelar y rayar la zanahoria 5.Integrar todos los ingredientes y sirva de acuerdo al gramaje establecido para cada grupo de edad.
	Pepino Cohombro, crudo	10	10	10	15	45	
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	10	15	15	50	
POTECA DE AHUYAMA CON BIENESTARINA	Ahuyama, cruda	24	30	35	45	134	1.Lavar y desinfectar las verduras a utilizar de acuerdo al procedimiento establecido. 2.Retirar cascaras e impurezas, subdividalos en rodajas, cocer las verduras adicionandolas en agua hirviendo hasta que queden suaves. 3. Realizar un guiso con las verduras previamnete desinfectadas 4. Mezclar las verduras y convertirlas en Puré rustico homogeneo, Servir caliente según grupo de edad.
	Tomate, crudo	4	5	5	5	19	
	Cebolla cabezona, cruda	3	3	4	4	14	
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	4	3	4	4	15	
	Cilantro	3	2	3	3	11	
	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	7,5	7,5	30	
	Ajo	3	3	4	5	15	
	sal	0	0	2	2	4	
PEPINO EN CUBITOS	Pepino Cohombro, crudo	25	30	35	45	135	1.Lavar y desinfectar las verduras de acuerdo al procedimiento establecido. 2.Cortar en cubitos pequeños 3. Sirva teniendo en cuenta el gramaje establecido de acuerdo al grupo de edad

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

ENSALADA DE REPOLLO RAYADO, TOMATE Y	Repollo blanco, crudo	10	10	15	20	55	1.Lavar y desinfectar las verduras 2.Rayar el repollo y cortar en trozos pequeños el tomate 3.Integrar todos los alimentos y añadir un chorrito de limon 4.Servir de acuerdo al gramaje
	Tomate, crudo	10	15	15	25	65	
	Limon, crudo	1	1	1	1	4	
ENSALADA DE ZANAHORIA RAYADAS,CUBOS DE PEPINO Y AGUACATE	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	15	15	20	60	1.Lavar y desinfectar las verduras 2.Rayar la zanahoria y cortar en cubos el pepino y el aguacate 3.Integrar todos los alimentos 4.Servir de acuerdo al gramaje
	Pepino Cohombro, crudo	10	10	15	25	60	
	Aguacate Hass, Crudo	5	5	5	5	20	
CREMA DE ZANAHORIA	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	30	35	45	135	1.Lavar y desinfectar las verduras 2.Pelar las verduras que lo requieran y corte en trozos grandes 3.En una olla con suficiente agua agregue la zanahoria los trozos de cebolla, el tomate y ajo. 4. Verificar con un tenedor que la ahuyama ya este blanda 5. Una vez este blanda, agregar a la licuadora con el agua de cocción 6. Colocar la crema obtenida en la olla a fuego medio y agregue la Bienestarina hasta que disuelva y sal (si aplica) 5. Revolver durante 5 minutos, deje enfriar y sirva de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad
	Cebolla cabezona, cruda	2	3	4	5	14	
	Tomate, crudo	2	3	4	5	14	
	Sal	0	0	2	2	4	
	Ajo	1	1	1	1	4	
	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	7,5	7,5	30	
TOMATE EN CUBITOS	Tomate, crudo	25	30	35	45	135	1.Lavar y desinfectar las verduras de acuerdo al procedimiento establecido. 2.Cortar en cubitos pequeños 3. Sirva teniendo en cuenta el gramaje establecido de acuerdo al grupo de edad

ENSALADA DE TOMATE EN CUBITOS, ZANAHORIA RAYADA Y PEPINO EN CUADRITOS	Tomate, crudo	10	10	10	15	45	1.Lavar y desinfectar las verduras de acuerdo al procedimiento establecido. 2.pelar el pepino y cortar en cuadritos con el tomate 3.Rayar la zanahoria e integrar con las demas verduras 4.Servir de acuerdo al gramaje
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	10	15	15	50	
	Pepino Cohombro, crudo	5	10	10	15	40	
ENSALADA DE AGUACATE, LECHUGA Y TOMATE	Aguacate Hass, Crudo	5	5	5	5	20	1.Lavar y desinfectar las verduras de acuerdo al procedimiento establecido. 2.corte en cuadtiros el tomate y aguacate y raye o corte en julianas la lechuga 3. Integre todos los alimentos y añada un chorrito de limon y sirva
	Lechuga común, cruda	10	15	15	20	60	
	Tomate, crudo	10	15	15	20	60	
ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	Tomate, crudo	10	15	15	20	60	1. Lavar y desinfectar las verduras de acuerdo al procedimiento establecido. 2.Pelar y cortar en cubitos el tomate 3.Rayar la zanahoria e integrar las verduras 4.Servir de acuerdo al gramaje establecido
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	15	20	25	75	
ENSALADA DE REPOLLO RAYADO, CUBITOS DE PEPINO Y ZANAHORIA RAYADA	Repollo blanco, crudo	5	5	5	5	20	1.Lavar y desinfectar las verduras 2.Pelar y cortar en cuadritos el pepino 3.Raye la zanahoria y corte en tiras el repollo 4.Integre todos los ingredientes y sirva de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Pepino Cohombro, crudo	10	15	15	20	60	
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	15	20	25	70	

Marcela Burbano P.

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1.123.315.541 - 1123315181

Fecha de aprobación: 08 Mayo 2026

CAROLINA STEFFANEE CERON SOLARTE
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 07743

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

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Institucional
Nombre EAS: Fundación Fraternidad
Unidad de Servicio: Centro de Desarrollo Infantil
GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ Afro ____ Raizal____ Rrom___ Sin pertenencia Étnica __X__

TIPO DE PREPARACIÓN: BEBIDAS

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA UHT	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	0	0	7,5	7,5	15	1.Colocar en una olla a hervir agua 2.Aparte en un vaso de agua fría disolver la bienestarina. 3.Después de 5 minutos agregar a la mezcla anterior revolviendo constantemente para que no se pegue, durante 15 min y agregar el azúcar. 4. Luego, agregar poco a poco la leche sin dejar de revolver. 5. Dejar hervir todo junto durante 10 min. 6.Retirar del fuego y dejar enfriar un poco la colada antes de servir.
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	0	0	100	150	250	
	Azúcar granulada, blanca	0	0	2	2	4	
JUGO DE GUAYABA	Azúcar blanco, granulado	0	0	2	2	4	1.Verificar que la fruta se encuentre en buenas condiciones, sin magulladuras, sin moho. 2.Lavar y desinfectar 3.Proceder a pelar y trocear 4.Agregar la licuadora con un poco de azucar (si aplica), pasear por un colador 5.Servir de acuerdo al gramaje establecido
	Guayaba, madura, cruda	70	80	90	110	350	

COLADA DE AVENA CON LECHE DE VACA ENTERA UHT Y BIENESTARINA	Avena en Hojuelas, Precocida	0	0	10	10	20	**1**.En una olla colocar a hervir la leche. **2**.Una vez hierva agregar la avena y revolver **3.**Disolver la Bienestarina en un vaso con agua fria y agregar a la olla, revolver y adicionar la azúcar, **4**.Proceder a licuar para eliminar la textura grumosa de la avena. 5. Servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	0	0	100	150	250	
	Azúcar blanco, granulado	0	0	2	2	4	
	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	0	0	7,5	7,5	15	
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	Azucar, granulado	0	0	2	2	4	**1**.Lavar y desinfectar la fruta **2**.Pelar y cortar en trozos grandes **3.**Agregar a la licuadora y añadir suficiente agua y azúcar (si aplica) **4**.Licuar, pasar por un colador y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Tomate de árbol rojo, crudo	70	80	90	100	340	
JUGO DE LULO	Azucar, granulado	0	0	3	4	7	**1**.Lavar y desinfectar la fruta **2**.Pelar y cortar en trozos grandes **3.**Agregar a la licuadora y añadir suficiente agua y azúcar (si aplica) **4**.Licuar, pasar por un colador y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Lulo, crudo	70	80	90	100	340	
AGUA DE PANELA CON LECHE DE VACA ENTERA UHT Y BIENESTARINA	Panela	0	0	4	6	10	1.Colocar a hervir una olla con agua, una vez hierva agregar la panela hasta que se disuelva. 2. Una vez se derrita, agregar la leche y Bienestarina previamente disuelta en agua fria 3.Revolver hasta que se intregen todos los ingredientes 4.Retirar del fuego, dejar enfriar y servir de acuerdo al gramaje establecido
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	0	0	100	150	250	
	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	0	0	7,5	7,5	15	

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

CHOCOLATE CON BIENESTARINA Y LECHE DE VACA ENTERA UHT	Chocolate, en pastilla, con azúcar	0	0	4	6	10	1.Colocar a hervir una olla con agua, una vez hierva agregar el chocolate hasta que se disuelva. 2. Una vez se derrita, agregar la leche y Bienestarina previamente disuelta en agua fria 3.Revolver hasta que se intregen todos los ingredientes 4.Retirar del fuego, dejar enfriar y servir de acuerdo al gramaje establecido
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	0	0	100	150	250	
	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	0	0	7,5	7,5	15	
JUGO DE MARACUYÁ	Maracuyá, cruda	90	110	120	130	450	**1**.Lavar y desinfectar la fruta. 2.Retirar la pulpa d ela fruta. **3.**Agregar a la licuadora y añadir suficiente agua y azúcar (si aplica) **4**.Licuar, pasar por un colador y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Azúcar blanco, granulado	0	0	3	4	7	
JUGO DE NARANJA	Naranja, cruda	90	110	120	130	450	1.Verificar que la fruta se encuentre en buenas condiciones, sin magulladuras, sin moho. 2.Lavar y desinfectar de acuerdo al procedimiento establecido por grupo de edad. 3.Proceder a pelar, cortar y exprimir 4.Agregar agua y azúcar (si aplica) revuelva muy bien 5.Sirva de acuerdo al gramaje establecido
	Azucar, granulado	0	0	3	4	7	
JUGO DE GUAYABA CON BIENESTARINA	Guayaba, madura, cruda	70	80	90	100	340	1.Verificar que la fruta se encuentre en buenas condiciones, sin magulladuras, sin moho. 2.Lavar y desinfectar de acuerdo al procedimiento establecido por grupo de edad. 3.Proceder a pelar, cortar 4.Agregar a la licuadora con suficiente agua, adicionar la bienestarina prviamnte disuelta en agua y licuar. 5.Servir de acuerdo al gramaje establecido
	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	7,5	7,5	30	
AGUA DE PANELA CON LECHE DE VACA ENTERA UHT	Panela	0	0	4	6	10	1.Colocar a hervir una olla con agua, una vez hierva agregar la panela hasta que se disuelva. 2. Una vez se derrita, agregar la leche. 3.Revolver hasta que se intregen todos los ingredientes 4.Retirar del fuego, dejar enfriar y servir de acuerdo al gramaje establecido
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	0	0	100	150	250	

JUGO DE MORA CON BIENESTARINA	Mora de castilla, cruda	80	90	100	110	380	1.Verificar que la fruta se encuentre en buenas condiciones, sin magulladuras, sin moho. 2.Lavar y desinfectar de acuerdo al procedimiento establecido por grupo de edad. 3.Agregue la fruta a la licuadora con suficiente agua, azúcar (si aplica), y la bienestarina previamente disuelta en agua. 5.Colar y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	7,5	7,5	30	
	Azúcar blanca, granulada	0	0	2	3	5	
JUGO DE PIÑA	Piña, cruda	90	100	110	120	420	1.1.Verificar que la fruta se encuentre en buenas condiciones, sin magulladuras, sin moho. 2.Pelar y cortar en trozos grandes 3. Agregar a la licuadora con agua y azúcar (si aplica) 4.Licuar, colar y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Azúcar blanca, granulada	0	0	4	5	9	
COLADA DE AVENA CON LECHE DE VACA ENTERA UHT	Avena en Hojuelas, Precocida	0	0	10	10	20	1.Verificar la fecha de vencimiento de los productos 2.En un olla con un poco de agua agregar la avena en hojuelas y dejar hervir 3.Agregar la leche y el azúcar, revvoler por unos 5 min 4.Agregar a la licuadora para eliminar la textura grumosa 5.Servir de acuerdo al gramajes establecido por grupo de edad.
	Azúcar blanca, granulada	0	0	2	2	4	
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	0	0	100	150	250	
JUGO DE GUAYABA CON LECHE DE VACA ENTERA UHT	Guayaba, madura, cruda	0	0	100	110	210	1.Verificar que la fruta se encuentre en buenas condiciones, sin magulladuras, sin moho. 2.Lavar y desinfectar de acuerdo al procedimiento establecido. 3.Proceder a pelar y trocear 4.Agregar la licuadora con un poco de azucar , agua y leche, pasar por un colador 5.Servir de acuerdo al gramaje establecido
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	0	0	100	150	250	
JUGO DE MORA CON LECHE DE VACA ENTERA UHT	Mora de castilla, cruda	0	0	90	100	190	1.Verificar que la fruta se encuentre en buenas condiciones, sin magulladuras, sin moho. 2.Lavar y desinfectar de acuerdo al procedimiento establecido. 3.Proceder a pelar y trocear 4.Agregar la licuadora con un poco de azucar , agua y leche, pasar por un colador 5.Servir de acuerdo al gramaje establecido
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	0	0	100	150	250	

REFRESCO DE AVENA CON LECHE UHT FRIO	Avena en Hojuelas, Precocida	12	12	10	10	44	1.Verificar la fecha de vencimiento de los productos 2.En un olla con un poco de agua agregar la avena en hojuelas y dejar hervir 3.Agregar azúcar (si aplica) revovler por unos 5 min 4.Agregar a la licuadora para eliminar la textura grumosa, dejar enfriar en el refrigerador por una media hora. 5.Servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Azúcar blanca, granulada	0	0	3	3	6	
CHOCOLATE CON LECHE DE VACA ENTER UHT	Chocolate, en pastilla, con azúcar	0	0	4	6	10	1.Colocar a hervir una olla con agua, una vez hierva agregar la el chocolate hasta que se disuelva. 2. Una vez se derrita, agregar la leche. 3.Revolver hasta que se intregen todos los ingredientes 4.Retirar del fuego, dejar enfriar y servir de acuerdo al gramaje establecido
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	0	0	10	150	160	
JUGO DE MORA	Mora de castilla, cruda	80	80	90	100	350	1.1.Verificar que la fruta se encuentre en buenas condiciones, sin magulladuras, sin moho. 2.Pelar y cortar en trozos grandes 3. Agregar a la licuadora con agua y azúcar (si aplica) 4.Licuar, colar y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Azúcar blanca, granulada	0	0	3	3	6	
REFRESCO DE AVENA CON LECHE DE VACA ENTERA UHT	Avena en Hojuelas, Precocida	0	0	10	10	20	1.Verificar la fecha de vencimiento de los productos 2.En un olla con un poco de agua agregar la avena en hojuelas y dejar hervir 3.Agregar azúcar y la leche, revovler por unos 5 min 4.Agregar a la licuadora para eliminar la textura grumosa, dejar enfriar 5.Servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	0	0	100	150	250	
	Azucar blanco, granulada	0	0	3	3	6	
COLADA DE BINESTARINA SIN LECHE	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	0	0	15	1.Colocar en una olla a hervir agua 2.Aparte en un vaso de agua fría disolver la bienestarina. 3.Después de 5 minutos agregar a la mezcla anterior revolviendo constantemente para que no se pegue, durante 15 min. 4.. Dejar hervir todo junto durante 10 min. 5.Retirar del fuego y dejar enfriar un poco la colada antes de servir.

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

COLADA DE AVENA SIN LECHE Y BIENESTARINA	Avena en Hojuelas, Precocida	12	12	0	0	24	1.En una olla colocar a hervir el agua 2.Una vez hierva agregar la avena y revolver 3.Disolver la Bienestarina en un vaso con agua fria y agregar a la olla, revolver 4.Proceder a licuar para eliminar la textura grumosa de la avena. 5. Servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	0	0	15	
JUGO DE BOROJÓ CON LECHE DE VACA ENTERA UHT	Borojó, crudo	50	60	70	80	260	1.Lavar y desinfectar la fruta 2.Despulpar y agregar a la licuadora 3. Agregar leche de acuerdo a la cantidad de participantes 4. Proceda a licuar hasta que se integren los alimentos 5.Sirva de acuerdo al gramaje establecido.
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	0	0	100	150	250	
COLADA DE AVENA SIN LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	12	12	0	0	24	1.En una olla colocar a hervir el agua 2.Una vez hierva agregar la avena y revolver 3.Proceder a licuar para eliminar la textura grumosa de la avena. 4. Servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.

Marcela Burbano P.
Nutricionista Dietista EAS

T.P. 1.123.315.541 - 1123315181

Fecha de aprobación: 08 Mayo 2026

CAROLINA STEFFANEE CERON SOLARTE
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 07743

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

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Institucional
Nombre EAS: Fundación Fraternidad
Unidad de Servicio: Centro de Desarrollo Infantil

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ Afro ____ Raizal____ Rrom___ Sin pertenencia Étnica __X__

TIPO DE PREPARACIÓN: CEREALES							
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
AREPAS CHORREADAS	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	12	15	20	25	72	**1.**Aregar en un tazón la harina de trigo, el aceite y sal(si aplica) **2**.Agregar agua conforme va mezclando hasta obtener una textura ligera (no muy aguada y tampoco muy espesa) **3.**Añadir aceite en un sarten y dejar calentar, posteriormente vierta un poco de la mezcla, coloque la llama a fuego medio. **4.** Una vez empiece a observar burbujas de vuelta para terminar de cocer el otro lado de la arepa. **5.**Retirar y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Aceite de soya	4	3	4	5	16	
	Sal	0	0	1	1	2	
ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	14	15	18	23	70	1.Lavar, desinfectar, pelar y picar finamente la cebolla en seguida se sofrie adicionando aceite, sal (si aplica) alrededor de 5 minutos o hasta que veamos esta comienza a cambiar de color . 2.En ese momento, añadir el arroz, y lo sofreir durante un par de minutos mientras le damos unas vueltas con una cuchara. 3.Vertir encima el agua (por cada taza de arroz se agregan 2 tazas de agua) removemos para que se mezcle todo bien y dejar cocer el arroz durante aproximadamente entre 10 a 20 minutos. 4.Pasado este tiempo, comprobar que el arroz esté cocido, apartar la cazuela del fuego, dejar reposar un par de minutos y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Cebolla junca, tallos, cruda	2	1	2	2	7	
	Aceite de soya	1	1	2	2	6	
	Sal	0	0	1	1	2	

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

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
BOLITAS DE ARROZ CON QUESO	Arroz blanco, pulido, crudo	13	15	0	0	28	1.Lavar muy bien elarroz. 2.Vertir encima el agua (por cada taza de arroz se agregan 2 tazas de agua) removemos para que se mezcle todo bien y dejar cocer el arroz durante aproximadamente entre 10 a 20 minutos. 3.Pasado este tiempo, comprobar que el arroz esté cocido, apartar la cazuela del fuego, dejar reposar un par de minutos. 4.Verificar la fecha de vencimiento del queso y caracteristicas organolepticas, que no se encuentre inflado o con moho. 5.Proceder a rallar el queso, adicionar al arros y proceder a armar las bolitas 6.servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	10	12	0	0	22	
ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	3	15	18	23	59	1.Lavar bien el arroz hasta que el agua salga clara y reserve 2.Lavar y desfinfectar las verduras de acuerdo al procedimiento de limpieza y desinfección establecido y picar finamente. 3. Agregar a la licuadora el pimenton con un poco de agua 4. En una olla agregar un poco de aceite y sofreir la cebolla, agregar el arroz y revolver. 5. Añadie el agua con el pimenton licuado, por cada taza de arroz 2 tazas de agua, revolver y añadir sal (si aplica) 6. Dejar cocer a fuego lento hasta que seque 7. Dejar enfriar y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Cebolla junca, tallos, cruda	1	1	2	2	6	
	Aceite de soya	2	2	2	2	8	
	Sal	0	0	2	2	4	
	Pimentón rojo, crudo	5	5	5	6	21	
AREPA DE MAIZ ASADA	Harina de maíz amarillo, precocida	12	15	20	25	72	**1**. Agregar a un tazón la harina de maiz, un chorrito de aceite y sal (si aplica) **2**.Agregar agua a medida que va mezclando hasta obtener una masa homogenea que se deje moldear. 3**.**Armar las arepas con una forma redonda y aplanada y colocar en un sarten a fuego bajo a asar. **4**. Una vez esten doraditas retirar y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad
	Aceite de soya	3	1	2	2	8	
	Sal	0	0	2	2	4	

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	14	15	18	23	70	1.Lavar bien el arroz hasta que el agua salga clara y reserve 2.Lavar y desfinfectar las verduras de acuerdo al procedimiento de limpieza y desinfección establecido y picar finamente. 3. Agregar a la licuadora el cilantro con un poco de agua 4. En una olla agregar un poco de aceite y sofreir la cebolla, agregar el arroz y revolver. 5. Añadie el agua con el cilantro licuado, por cada taza de arroz 2 tazas de agua, revolver y añadir sal (si aplica) 6. Dejar cocer a fuego lento hasta que seque 7. Dejar enfriar y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Cebolla junca, tallos, cruda	3	2	2	2	9	
	Aceite de soya	3	2	2	2	9	
	Sal	0	0	2	2	4	
	Cilantro, crudo	5	5	5	5	20	
PAN DE DULCE	Pan de dulce, regular, horneado	13	15	20	25	73	1.Verificar que el pan se encuentre en buenas condiciones, sin magulladuras, sin moho.
ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	14	15	20	25	74	1.Lavar bien el arroz hasta que el agua salga clara y reserve. 2.Lavar y desfinfectar las verduras de acuerdo al procedimiento de limpieza y desinfección establecido y picar finamente. 3. En una olla agregar un poco de aceite y sofreir la cebolla, agregar el arroz y revolver. 5. Añadie el agua, por cada taza de arroz 2 tazas de agua, revolver y añadir sal (si aplica) 6. Dejar cocer a fuego lento hasta que seque. 7. Dejar enfriar y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Cebolla junca, tallos, cruda	2	2	3	3	10	
	Aceite de soya	2	2	2	2	8	
	Sal	0	0	2	2	4	

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
ARROZ CON CABELLO DE ANGEL	Arroz blanco, pulido, crudo	14	15	18	23	70	**1.**Lavar muy bien el arroz hasta que al agua salga clara y reservar 2.Agregar el cabello de angel a una olla con aceite caliente, revolver hasta que la pasta este dorada. **2**.En ese momento, añadir el arroz, y lsofreir durante un par de minutos mientras le damos unas vueltas con una cuchara. **3.**Vertir encima el agua (por cada taza de arroz se agregan 2 tazas de agua) remover para que se mezcle todo bien y dejar cocer el arroz durante aproximadamente entre 10 a 20 minutos. **4.**Pasado este tiempo, comprobar que el arroz esté cocido, apartar la cazuela del fuego, dejar reposar un par de minutos y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Aceite de soya	3	2	2	2	9	
	Sal	0	0	2	2	4	
	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	3	3	3	3	12	
GALLETA CUCA	Galletas ducles, cucas	13	15	18	23	69	1.Verifique que la galleta se encuentre en buenas condiciones, sin magulladuras, sin moho.
PAN DE SAL	Pan de sal regular, horneado	13	15	20	25	73	1.Verifique que lel pan se encuentre en buenas condiciones, sin magulladuras, sin moho.
SOPA DE PASTA	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	7	8	9	12	36	1.Colocar hervir una olla con sufienciente agua 2.Mientras hierve, lavar y desinfectar las verduras y la papa de acuerdo al procedimiento establecido, proceder a pelar picar finamente, la papa cortarla en cuadros. 3.Una vez hierva añadir las verduras, la pasta y sal (si aplica), la papa 4. Dejar cocer hasta que la pasta este blanda. 5.Dejar enfriar y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Cebolla junca, tallos, cruda	3	2	2	2	9	
	Aceite de soya	1	1	2	2	6	
	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	4	5	6	7	22	
	Ajo	3	4	5	5	17	
	Sal	0	0	1	1	2	

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
DEDITOS DE HARINA DE TRIGO	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	13	15	20	25	73	1.Mezclar la harina de trigo con un poco de agua fria hasta lograr una mezcla que se deje moldear, 2.Adicionar azucar,sal (si aplica) y aceite para suavizar la masa. 3. Formar los deditos con el peso según lel grupo de edad. 4. Freir con aceite caliente y servir caliente de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Aceite de soya	3	3	4	5	15	
	Sal	0	0	2	2	4	
	Azúcar blanco, granulado	0	0	1	1	2	
AREPUELAS DE HARINA DE TRIGO	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	13	15	20	25	73	1.Mezclar la harina de trigo con un poco de agua fria hasta lograr una mezcla que se deje moldear, 2.Adicionar azucar,sal (si aplica) y aceite para suavizar la masa. 3. Agregar la mezcla al sarten con aceite caliente. 4. Freir con aceite caliente y servir caliente de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Aceite de soya	3	3	4	5	15	
	Sal	0	0	2	2	4	
	Azúcar blanco, granulado	0	0	1	1	2	
ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	14	15	18	23	70	1.Lavar bien el arroz hasta que el agua salga clara y reserve 2.Lavar y desfinfectar las verduras de acuerdo al procedimiento de limpieza y desinfección establecido y picar finamente. 3. Agregar a la licuadora la zanahoria con un poco de agua 4. En una olla agregar un poco de aceite y sofreir la cebolla, agregar el arroz y revolver. 5. Añadie el agua con la zanahoria licuado, por cada taza de arroz 2 tazas de agua, revolver y añadir sal (si aplica) 6. Dejar cocer a fuego lento hasta que seque 7. Dejar enfriar y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Cebolla junca, tallos, cruda	4	2	3	3	12	
	Aceite de soya	2	2	2	2	8	
	Sal	0	0	2	2	4	
	Zanahoria,cruda	7	5	6	6	24	
PAN DE LECHE	Pan de leche, horneado	13	15	20	25	73	1.Verifique que el pan se encuentre en buenas condiciones, sin magulladuras, sin moho.

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

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
HOJALDRAS DE HARINA DE TRIGO	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	13	15	20	25	73	1.Agregar la harina y la sal (si aplica) a un recipiente 2.Revuelver e inicie agregar agua mientras va intengrando hasta obtener la textura adecuada 3.Amasar muy bien y forme las hojaldras 4. En un sarten con aceite caliente, agregar las hojaldras, una vez esten doradas retirar y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Sal	0	0	2	2	4	
	Aceite de soya	3	4	5	6	18	
ESPAGUETTI CON GUISO	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	14	15	18	23	70	1.En una olla con suficiente agua agregar un poco de sal (si aplica) y dejar hervir, una vez hierva agregue la pasta 2.Mientras se cocina la pasta lavar y desinfectar las verduras de acuerdo al procedimiento establecido de limpieza y desinfección. 3.Picar finamente y sofreir en un aceite con un poco de sal (si aplica) . Una vez esten blandas las pastas,escurrie y agregar el guiso, revolver y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Tomate, crudo	3	3	4	5	15	
	Cebolla cabezona, cruda	2	2	3	3	10	
	Sal	0	0	2	2	4	
	Pimentón rojo, crudo	3	4	5	6	18	
	Aceite de soya	1	1	2	2	6	
ARROZ CON ESPINACA	Arroz blanco, pulido, crudo	14	15	18	23	70	1.Lavar bien el arroz hasta que el agua salga clara y reserve 2.Lavar y desfinfectar las verduras de acuerdo al procedimiento de limpieza y desinfección establecido y picar finamente. 3. Agregar a la licuadora la espinaca con un poco de agua 4. En una olla agregar un poco de aceite y sofreir la cebolla, agregar el arroz y revolver. 5. Añadie el agua con la espinaca licuado, por cada taza de arroz 2 tazas de agua, revolver y añadir sal (si aplica) 6. Dejar cocer a fuego lento hasta que seque 7. Dejar enfriar y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Cebolla junca, tallos, cruda	2	2	2	2	8	
	Aceite de soya	2	2	2	2	8	
	Sal	0	0	2	2	4	
	Espinaca, crudo	5	5	5	5	20	
PAN ROLLITO	Pan de sal regular, horenado	13	15	20	25	73	1.Verifique que la galleta se encuentre en buenas condiciones, sin magulladuras, sin moho.

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

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
ARROZ PRIMAVERA (ZANAHORIA Y PIMENTON)	Arroz blanco, pulido, crudo	14	15	18	23	70	1.Lavar bien el arroz hasta que el agua salga clara y reserve 2.Lavar y desfinfectar las verduras de acuerdo al procedimiento de limpieza y desinfección establecido y picar finamente. 3. En una olla agregar un poco de aceite y sofreir la cebolla, la zanahoria y el pimenton, agregar el arroz y revolver. 5. Añadir el agua, por cada taza de arroz 2 tazas de agua, revolver y añadir sal (si aplica) 6. Dejar cocer a fuego lento hasta que seque. 7. Dejar enfriar y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Cebolla junca, tallos, cruda	2	2	3	3	10	
	Aceite de soya	2	2	2	2	8	
	Sal	0	0	2	2	4	
	Zanahoria,cruda	5	5	6	6	22	
	Pimentón rojo, crudo	5	5	6	6	22	
GALLETA DE PANADERIA	Galletas dulces, sin relleno	13	15	20	25	73	1.Verifique que la galleta se encuentre en buenas condiciones, sin magulladuras, sin moho.
ARROZ CON LECHE DE VACA ENTERA UHT	Arroz blanco, pulido, crudo	0	0	20	25	45	1.Lavar bien el arroz hasta que el agua salga clara 2.Verificar la fecha de vencimiento del prodcuto y caracteristicas organolepticas o que el empaque no se encuentre inflado. Agregue la leche en una olla y dejar hervir. 3.Una vez hierva agregar el arroz y deje a fuego bajo hasta que el arroz este tierno y suave 4.Revolver para evitar que se queme y agregue el azúcar. 5. Continuar revolviendo hasta que este cremoso. 6.Dejar enfriar y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	0	0	100	150	250	
	Azúcar blanco, granulado	0	0	2	2	4	

Marcela Burbano P.

Nutricionista Dietista EAS

T.P. 1.123.315.541 - 1123315181

Fecha de aprobación: 08 Mayo 2026

CAROLINA STEFFANEE CERON SOLARTE
Nutricionista Dietista ICBF

T.P. MND 07743

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Institucional
Nombre EAS: Fundación Fraternidad
Unidad de Servicio: Centro de Desarrollo Infantil

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ Afro ____ Raizal____ Rrom___ Sin pertenencia Étnica __X__

TIPO DE PREPARACIÓN: FRUTAS							
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
MANDARINA EN GAJOS	Mandarina, cruda	60	70	80	90	300	**1.**Verificar las caracteristicas organolepticas de la fruta , que no se encuentre con moho o magulladuras. **2**.Lavar y desinfectar de acuerdo al procedimiento establecido. **3.**Pelar y porcionar en gajos, servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
PAPAYA EN CUBOS	Papaya, madura, cruda	70	80	90	100	340	**1.**Verificar las caracteristicas organolepticas de la fruta , que no se encuentre con moho o magulladuras. **2**.Lavar y desinfectar de acuerdo al procedimiento establecido. **3.**Pelar y porcionar en cubos servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
PORCIÓN DE BANANO	Banano pacífico, crudo	60	70	80	90	300	**1.**Verificar las caracteristicas organolepticas de la fruta , que no se encuentre con moho o magulladuras. **2**.Lavar y desinfectar de acuerdo al procedimiento establecido. **3.**Pelar, porcionar y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.

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

TROZOS DE MANGO	Mango común, crudo	80	90	10	110	290	**1.**Verificar las caracteristicas organolepticas de la fruta , que no se encuentre con moho o magulladuras. **2**.Lavar y desinfectar de acuerdo al procedimiento establecido. **3.**Pelar, porcionar en trozos y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
NARANJA EN GAJOS	Naranja, cruda	60	70	80	90	300	**1.**Verificar las caracteristicas organolepticas de la fruta , que no se encuentre con moho o magulladuras. **2**.Lavar y desinfectar de acuerdo al procedimiento establecido. **3.**Pelar, porcionar en gajos y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
PORCION DE MANDARINA	Mandarina, cruda	60	70	80	90	300	**1.**Verificar las caracteristicas organolepticas de la fruta , que no se encuentre con moho o magulladuras. **2**.Lavar y desinfectar de acuerdo al procedimiento establecido. **3.**Pelar, porcionar y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
TROZOS DE SANDIA	Sandía, cruda	80	90	100	110	380	**1.**Verificar las caracteristicas organolepticas de la fruta , que no se encuentre con moho o magulladuras. **2**.Lavar y desinfectar de acuerdo al procedimiento establecido. **3.**Pelar, porcionar en trozos y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
PORCIÓN DE MANGO	Mango común, crudo	80	90	10	110	290	**1.**Verificar las caracteristicas organolepticas de la fruta , que no se encuentre con moho o magulladuras. **2**.Lavar y desinfectar de acuerdo al procedimiento establecido. **3.**Pelar, porcionar en trozos y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
PURE DE PAPAYA	Papaya, madura, cruda	70	80	90	100	340	1.Verificar las caracteristicas organolepticas de la fruta , que no se encuentre con moho o magulladuras. 2.Lavar y desinfectar de acuerdo al procedimiento establecido. 3.Retire la cáscara y excesos, porcione y licue. 4.Servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.

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

PORCIÓN NARANJA	Naranja, cruda	60	70	80	90	300	**1.**Verificar las caracteristicas organolepticas de la fruta , que no se encuentre con moho o magulladuras. **2**.Lavar y desinfectar de acuerdo al procedimiento establecido. **3.**Pelar, porcionar en trozos y servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
PURE DE BANANO	Banano pacífico, crudo	60	70	80	90	300	1.Verificar las caracteristicas organolepticas de la fruta , que no se encuentre con moho o magulladuras. 2.Lavar y desinfectar de acuerdo al procedimiento establecido. 3.Retire la cáscara y excesos, porcione y licue. 4.Servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.

Marcela Burbano P.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1.123.315.541 - 1123315181

Fecha de aprobación:08 Mayo 2026

CAROLINA STEFFANEE CERON SOLARTE
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 07743

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

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Institucional
Nombre EAS: Fundación Fraternidad
Unidad de Servicio: Centro de Desarrollo Infantil

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ Afro ____ Raizal____ Rrom___ Sin pertenencia Étnica __X__

TIPO DE PREPARACIÓN: LACTEOS							
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)				TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (6 A 8 MESES)	1 (9 A 11 MESES)	1 (1 A 2 AÑOS)	1 (3 A 5 AÑOS)		
TAJADA DE QUESO CAMPESINO	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	10	12	16	20	58	**1**.Verificar la fecha de vencimiento del prodcuto y caracteristicas organolepticas, sin presencia de moho o que el empaque no se encuentre inflado. **2**.Proceder a cortar en tajadas de acuerdo al gramaje que corresponde por grupo de edad y sirva.
YOGURT ENTERO	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	30	50	100	150	330	1.Verificar la fecha de vencimiento, características organolépticas y el empaque 2. Proceder a servir de acuerdo al gramaje establecido por grupo de edad.
PORCIÓN DE QUESO CAMPESINO	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	10	12	16	20	58	**1**.Verificar la fecha de vencimiento del prodcuto y caracteristicas organolepticas, sin presencia de moho o que el empaque no se encuentre inflado. **2**.Proceder a cortar en porción de acuerdo al gramaje que corresponde por grupo de edad y sirva.

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

VASO DE LECHE DE VACA ENTERA UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	0	0	100	150	250	1.Verificar fecha de vencimiento del producto y que el empaque no se encuentre inflado. 2. Proceder a servir de acuerdo a la cantidad establecida por grupo de edad.
KUMIS	Kumis	30	50	0	0	80	1.Verificar fecha de vencimiento del producto y que el empaque no se encuentre inflado. 2. Proceder a servir de acuerdo a la cantidad establecida por grupo de edad.
PORCIÓN DE CUAJADA	Queso fresco, tipo cuajada	10	12	0	0	22	**1**.Verificar la fecha de vencimiento del prodcuto y caracteristicas organolepticas, sin presencia de moho o que el empaque no se encuentre inflado. **2**.Proceder a cortar en porción de acuerdo al gramaje que corresponde por grupo de edad y

Marcela Burbano P.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1.123.315.541 - 1123315181

CAROLINA STEFFANEE CERON SOLARTE
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 07743

Fecha de aprobación: 08 Mayo 2026

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