ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES	Código: FOR-PSS-229 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: PAPA SALADA

No. DE PORCIONES 1
TAMAÑO DE LA PORCION (gr ó cc): 60 gr
TIEMPO APROXIMADO COCCIÓN: 30 Min

UTENSILIOS: Cuchillos, rayador, tabla de picar y recipiente estándar para Servido

INGREDIENTES	CANTIDAD PESO BRUTO (g/cm3)	CANTIDAD PESO NETO (g/cm3)	CANTIDAD PESO SERVIDO (g/cm3)	INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACIÓN
Papa pastusa	60	60	60 gr	**PRE ALISTAMIENTO: Pesar los ingredientes y alistar los implementos requeridos para la elaboración de la papa**
sal	0.4	0.4		
Agua	100	100		
cebolla	1	1		**PROCEDIMIENTO: Lavar y arreglar la papa , cocinar en agua con sal y un tallo de cebolla larga se deja cocer se saca el agua y se sala se rectifica sabor, se termina la coccion conservando su Temperatura mayor 75 grados servir segun gramaje establecido.**

APORTE NUTRICIONAL POR PORCIÓN (100 gramos)		OBSERVACIONES	REGISTRO FOTOGRÁFICO
Calorias (Kcal)			
Proteina (gramos)			
Grasa (gramos)			
Carbohidratos (gramos)			
Calcio (mg)			
Hierro (mg)			
Sodio (mg)			
Vitamina A (UI)			

Elaborado por: **Profesional en:** **Registro profesional:**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES	Código: FOR-PSS-229 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: PAPA CRIOLLA COCIDA

No. DE PORCIONES 1
TAMAÑO DE LA PORCION (gr ó cc): 60 g
TIEMPO APROXIMADO COCCIÓN: 30 Min

UTENSILIOS: Cuchillos, rayador, tabla de picar y recipiente estándar para Servido

INGREDIENTES	CANTIDAD PESO BRUTO (g/cm3)	CANTIDAD PESO NETO (g/cm3)	CANTIDAD PESO SERVIDO (g/cm3)	INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACIÓN
Papa Criolla	60	60	60 gr	**PRE ALISTAMIENTO: Pesar los ingredientes y alistar los implementos requeridos para la elaboración de la papa**
Cebolla junca	8	3		
sal	0.4	0.4		
agua	100	100		**PROCEDIMIENTO: Lavar y arreglar la papa , cocinar en agua con sal y un tallo de cebolla larga se deja cocer se saca el agua y se rectifica sabor, se termina la coccion conservando su Temperatura mayor 75 grados servir segun gramaje establecido.**

APORTE NUTRICIONAL POR PORCIÓN (100 gramos)		OBSERVACIONES	REGISTRO FOTOGRÁFICO
Calorias (Kcal)			
Proteina (gramos)			
Grasa (gramos)			
Carbohidratos (gramos)			
Calcio (mg)			
Hierro (mg)			
Sodio (mg)			
Vitamina A (UI)			

Elaborado por: **Profesional en:** **Registro profesional:**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES	Código: FOR-PSS-229 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: PAPA AL VAPOR

No. DE PORCIONES 1
TAMAÑO DE LA PORCION (gr ó cc): 60 g
TIEMPO APROXIMADO COCCIÓN: 30 Min

UTENSILIOS: Cuchillos, rayador, tabla de picar y recipiente estándar para Servido

INGREDIENTES	CANTIDAD PESO BRUTO (g/cm3)	CANTIDAD PESO NETO (g/cm3)	CANTIDAD PESO SERVIDO (g/cm3)	INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACIÓN
Papa Sabanera	60	60	60 gr	**PRE ALISTAMIENTO: Pesar los ingredientes y alistar los implementos requeridos para la elaboración de la papa**
sal	1.0	1.0		
agua	100	100		
cebolla larga	1	1		**PROCEDIMIENTO: Lavar y pelar la papa , cocinar en agua con sal y un tallo de cebolla larga se deja cocer se saca el agua y rectifica sabor, se termina la coccion conservando su Temperatura mayor 75 grados servir segun gramaje establecido.**

Calorias (Kcal)			
Proteina (gramos)			
Grasa (gramos)			
Carbohidratos (gramos)			
Calcio (mg)			
Hierro (mg)			
Sodio (mg)			
Vitamina A (UI)			

Elaborado por: **Profesional en:** **Registro profesional:**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES	Código: FOR-PSS-229 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: PAPA AL VAPOR CON PEREJL

No. DE PORCIONES 1
TAMAÑO DE LA PORCION (gr ó cc): 60g
TIEMPO APROXIMADO COCCIÓN: 30 Min

UTENSILIOS: Cuchillos, rayador, tabla de picar y recipiente estándar para Servido

INGREDIENTES	CANTIDAD PESO BRUTO (g/cm3)	CANTIDAD PESO NETO (g/cm3)	CANTIDAD PESO SERVIDO (g/cm3)	INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACIÓN
papa	75	60	60 g	**PRE ALISTAMIENTO: Pesar los ingredientes y alistar los implementos requeridos para la elaboración de la papa**
perejil	1.0	1.0		
sal	1	1		
agua	100	100		**PROCEDIMIENTO: Lavar y pelar la papa , cocinar en agua con sal y un tallo de cebolla larga se deja cocer se saca el agua y se adiciona perejil rectifica sabor, se termina la coccion conservando su Temperatura mayor 75 grados servir segun gramaje establecido. Adicionar perejil picado finamente**

APORTE NUTRICIONAL POR PORCIÓN (100 gramos)		OBSERVACIONES	REGISTRO FOTOGRÁFICO
Calorias (Kcal)			

Proteína (gramos)	
Grasa (gramos)	
Carbohidratos (gramos)	
Calcio (mg)	
Hierro (mg)	
Sodio (mg)	
Vitamina A (UI)	



Elaborado por: | **Profesional en:** | **Registro profesional:**

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: YUCA SUDADA

No. DE PORCIONES: 1

UTENSILIOS: Cuchillos, rayador, tabla de picar y recipiente estándar para Servido

TAMAÑO DE LA PORCION (gr ó cc): 60 g

TIEMPO APROXIMADO COCCIÓN: 30 Min

INGREDIENTES	CANTIDAD PESO BRUTO (g/cm3)	CANTIDAD PESO NETO (g/cm3)	PESO SERVIDO (g/cm3)	INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACIÓN
Yuca	75	60	60 gr	**PRE ALISTAMIENTO: Pesar los ingredientes y alistar los implementos requeridos para la elaboración de la Yuca**
sal	0.3	0.3		
Tomate	2.0	2.0		
Cebolla junca	5.0	3.0		
Aceite	2.0	2.0		
agua	100	100		**PROCEDIMIENTO: Lavar y pelar la yuca , cocinar en agua con sal se deja cocer se saca el agua aparte se pica la cebolla el tomate y se sofrie en aceite rectificar sabor y conservar en el sofrito , se termina la coccion conservando su Temperatura mayor 75 grados servir segun gramaje establecido.**

APORTE NUTRICIONAL POR PORCIÓN (100 gramos)	
Calorías (Kcal)	
Proteína (gramos)	
Grasa (gramos)	
Carbohidratos (gramos)	
Calcio (mg)	
Hierro (mg)	
Sodio (mg)	
Vitamina A (UI)	

OBSERVACIONES

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Elaborado por: | **Profesional en:** | **Registro profesional:**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES

Código: FOR-PSS-229
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: PAPA PURE

No. DE PORCIONES: 1

UTENSILIOS: Cuchillos, rayador, tabla de picar y recipiente estándar para Servido

TAMAÑO DE LA PORCION (gr ó cc): 60 g

TIEMPO APROXIMADO COCCIÓN: 30 Min

INGREDIENTES	CANTIDAD PESO BRUTO (g/cm3)	CANTIDAD PESO NETO (g/cm3)	PESO SERVIDO (g/cm3)	INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACIÓN
Papa Sabanera	75	60	60 gr	**PRE ALISTAMIENTO: Pesar los ingredientes y alistar los implementos requeridos para la elaboración de la papa**
Margarina, de aceite vegetal hidrogenado	4	4		
Leche de vaca, entera, pasteurizada	6	6		
sal	1.0	1.0		
agua	100	100		**PROCEDIMIENTO: Lavar y pelar la papa , cocinar en agua con sal y se deja cocer se saca el agua se tritura y se adiciona la leche la mantequilla rectifica sabor, se termina la coccion conservando su Temperatura mayor 75 grados servir segun gramaje establecido.**

APORTE NUTRICIONAL POR PORCIÓN (100 gramos)	
Calorías (Kcal)	
Proteína (gramos)	
Grasa (gramos)	
Carbohidratos (gramos)	
Calcio (mg)	
Hierro (mg)	
Sodio (mg)	
Vitamina A (UI)	

OBSERVACIONES

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Elaborado por: | **Profesional en:** | **Registro profesional:**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES

Código: FOR-PSS-229
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: TAJADA DE PLATANO

No. DE PORCIONES: 1

UTENSILIOS: Cuchillos, rayador, tabla de picar y recipiente estándar para Servido

TAMAÑO DE LA PORCION (gr ó cc): 40g - 45g

TIEMPO APROXIMADO COCCIÓN: 5 Min

INGREDIENTES	CANTIDAD PESO BRUTO (g/cm3)	CANTIDAD PESO NETO (g/cm3)	PESO SERVIDO (g/cm3)	INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACIÓN
Platano	67	40	40 g	**PRE ALISTAMIENTO: Pesar los ingredientes y alistar los implementos requeridos para la elaboración de las tajadas**
Aceite	3	3		
				PROCEDIMIENTO: Lavar y pelar el platano ,tajar el platano y freirlo en aceite rectificar sabor, se termina la coccion conservando su Temperatura mayor 75 grados servir segun gramaje establecido.

APORTE NUTRICIONAL POR PORCIÓN (100 gramos)	
Calorías (Kcal)	
Proteína (gramos)	
Grasa (gramos)	
Carbohidratos (gramos)	
Calcio (mg)	
Hierro (mg)	
Sodio (mg)	
Vitamina A (UI)	

OBSERVACIONES

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Elaborado por: | **Profesional en:** | **Registro profesional:**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES

Código: FOR-PSS-229
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: PAPA A LA FRANCESA

No. DE PORCIONES: 1

UTENSILIOS: Cuchillos, rayador, tabla de picar y recipiente estándar para Servido

TAMAÑO DE LA PORCION (gr ó cc): 40 - 45 g

TIEMPO APROXIMADO COCCIÓN: 10 Min

INGREDIENTES	CANTIDAD PESO BRUTO (g/cm3)	CANTIDAD PESO NETO (g/cm3)	PESO SERVIDO (g/cm3)	INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACIÓN
Papa pastusa, sin cáscara, cruda	75	60	40 g	**PRE ALISTAMIENTO: Pesar los ingredientes y alistar los implementos requeridos para la elaboración de las papas**
Aceite	10	10		
sal	0.4	0.4		**PROCEDIMIENTO: Lavar y pelar las papas ,tajar y cortar la papa para papa a la francesa para luego freirla en aceite rectificar sabor, se termina la coccion conservando su Temperatura mayor 75 grados servir segun gramaje establecido.**

APORTE NUTRICIONAL POR PORCIÓN (100 gramos)		OBSERVACIONES	REGISTRO FOTOGRÁFICO
Calorías (Kcal)			
Proteína (gramos)			
Grasa (gramos)			
Carbohidratos (gramos)			
Calcio (mg)			
Hierro (mg)			
Sodio (mg)			
Vitamina A (UI)			
Elaborado por:		Profesional en:	Registro profesional:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES	Código: FOR-PSS-229 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: YUCA SUDADA

No. DE PORCIONES	1
TAMAÑO DE LA PORCION (gr ó cc):	60 g
TIEMPO APROXIMADO COCCIÓN:	30 Min

UTENSILIOS: Cuchillos, rayador, tabla de picar y recipiente estándar para Servido

INGREDIENTES	CANTIDAD PESO BRUTO (g/cm3)	CANTIDAD PESO NETO (g/cm3)	PESO SERVIDO (g/cm3)	INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACIÓN
yuca	75	60	60 g	**PRE ALISTAMIENTO: Pesar los ingredientes y alistar los implementos requeridos para la elaboración de la yuca** **PROCEDIMIENTO: Lavar y pelar la yuca porcionar en trozos para luego cocinarla en agua con sal dejarla enfriar y escurrir y sofreir el guiso de tomate ,pimenton ajo,albahaca y sal rectificar sabor, se termina la coccion conservando su Temperatura mayor 75 grados servir segun gramaje establecido.**
Cebolla junca, tallos	25	10		
Tomate, pulpa	8	6		
Pimentón rojo	7	6		
Ajo	1.1	1.0		
Aceite, de soya	0.5	0.5		
Sal	0.4	0.4		
Albahaca	0.3	0.3		
agua	**100**	**100**		

APORTE NUTRICIONAL POR PORCIÓN (100 gramos)		OBSERVACIONES	REGISTRO FOTOGRÁFICO
Calorías (Kcal)			
Proteína (gramos)			
Grasa (gramos)			
Carbohidratos (gramos)			
Calcio (mg)			
Hierro (mg)			
Sodio (mg)			
Vitamina A (UI)			
Elaborado por:		Profesional en:	Registro profesional:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES	Código: FOR-PSS-229 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: YUCA COCIDA AL CILANTRO

No. DE PORCIONES	1
TAMAÑO DE LA PORCION (gr ó cc):	60 - 65 g
TIEMPO APROXIMADO COCCIÓN:	30 Min

UTENSILIOS: Cuchillos, rayador, tabla de picar y recipiente estándar para Servido

INGREDIENTES	CANTIDAD PESO BRUTO (g/cm3)	CANTIDAD PESO NETO (g/cm3)	PESO SERVIDO (g/cm3)	INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACIÓN
Yuca, cruda	75	60	60 g	**PRE ALISTAMIENTO: Pesar los ingredientes y alistar los implementos requeridos para la elaboración de la yuca** **PROCEDIMIENTO: Lavar y pelar la yuca porcionar en e tamaño 65g para luego precocerla en agua con sal dejarla enfriar y escurrir y rectificar sabor,cortar finamente el cilantro adicionar por encima, se termina la coccion conservando su Temperatura mayor 75 grados servir segun gramaje establecido.**
Cilantro, hojas	2.2	2.0		
Sal	0.4	0.4		

APORTE NUTRICIONAL POR PORCIÓN (100 gramos)		OBSERVACIONES	REGISTRO FOTOGRÁFICO
Calorías (Kcal)			
Proteína (gramos)			
Grasa (gramos)			
Carbohidratos (gramos)			
Calcio (mg)			
Hierro (mg)			
Sodio (mg)			
Vitamina A (UI)			
Elaborado por:		Profesional en:	Registro profesional:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES	Código: FOR-PSS-229 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: PAPA DORADA EN CASCOS

No. DE PORCIONES	1
TAMAÑO DE LA PORCION (gr ó cc):	40- 45 g
TIEMPO APROXIMADO COCCIÓN:	30 Min

UTENSILIOS: Cuchillos, rayador, tabla de picar y recipiente estándar para Servido

INGREDIENTES	CANTIDAD PESO BRUTO (g/cm3)	CANTIDAD PESO NETO (g/cm3)	PESO SERVIDO (g/cm3)	INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACIÓN
Papa pastusa, con cáscara, cruda	60	60	40 g	**PRE ALISTAMIENTO: Pesar los ingredientes y alistar los implementos requeridos para la elaboración de la papa** **PROCEDIMIENTO: Lavar la papa porcionar en cascos para luego precocerla en agua con sal , escurrir y freirla en aceite rectificar sabor, se termina la coccion conservando su Temperatura mayor 75 grados servir segun gramaje establecido.**
Aceite	4.0	4.0		
Sal	0.4	0.4		
agua	100	100		

APORTE NUTRICIONAL POR PORCIÓN (100 gramos)		OBSERVACIONES	REGISTRO FOTOGRÁFICO
Calorías (Kcal)			
Proteína (gramos)			
Grasa (gramos)			
Carbohidratos (gramos)			
Calcio (mg)			
Hierro (mg)			
Sodio (mg)			
Vitamina A (UI)			
Elaborado por:		Profesional en:	Registro profesional:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES	Código: FOR-PSS-229 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: PAPA CRIOLLA DORADA

No. DE PORCIONES	1
TAMAÑO DE LA PORCION (gr ó cc):	40 g
TIEMPO APROXIMADO COCCIÓN:	15 Min

UTENSILIOS: Cuchillos, rayador, tabla de picar y recipiente estándar para Servido

INGREDIENTES	CANTIDAD PESO BRUTO (g/cm3)	CANTIDAD PESO NETO (g/cm3)	PESO SERVIDO (g/cm3)	INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACIÓN
Papa criolla, con cáscara, cruda	60	60		**PRE ALISTAMIENTO: Pesar los ingredientes y alistar los implementos requeridos para**

Aceite, de soya	3.0	3.0		la elaboración de la papa
Sal	0.4	0.4		
agua	100	100		
			40 gr	PROCEDIMIENTO: Lavar y limpiar la papa, cocinar en agua con sal se deja cocer se saca y escurre, se sofrie en aceite rectificar sabor se termina la coccion conservando su Temperatura mayor 75 grados servir segun gramaje establecido.

APORTE NUTRICIONAL POR PORCIÓN (100 gramos)		OBSERVACIONES	REGISTRO FOTOGRÁFICO
Calorías (Kcal)			
Proteína (gramos)			
Grasa (gramos)			
Carbohidratos (gramos)			
Calcio (mg)			
Hierro (mg)			
Sodio (mg)			
Vitamina A (UI)			

Elaborado por: | **Profesional en:** | **Registro profesional:**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES

Código: FOR-PSS-229
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: PURE DE PAPA CRIOLLA

No. DE PORCIONES: 1
TAMAÑO DE LA PORCION (gr ó cc): 60 g
TIEMPO APROXIMADO COCCIÓN: 30 Min

UTENSILIOS: Cuchillos, rayador, tabla de picar y recipiente estándar para Servido

INGREDIENTES	CANTIDAD			INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACIÓN
	PESO BRUTO (g/cm3)	PESO NETO (g/cm3)	PESO SERVIDO (g/cm3)	
Papa criolla, con cáscara, cruda	60	60		PRE ALISTAMIENTO: Pesar los ingredientes y alistar los implementos requeridos para la elaboración de la papa
Margarina, de aceite vegetal hidrogenado	4.0	4.0		
Leche de vaca, entera, pasteurizada	6.0	6.0		
Sal	0.4	0.4		
agua	100.0	100.0		
			60 gr	PROCEDIMIENTO: Lavar y limpiar la papa, cocinar en agua con sal se deja cocer se saca el agua aparte,se tritura y se adiciona la leche la mantequilla se termina la coccion conservando su Temperatura mayor 75 grados servir segun gramaje establecido.

APORTE NUTRICIONAL POR PORCIÓN (100 gramos)		OBSERVACIONES	REGISTRO FOTOGRÁFICO
Calorías (Kcal)			
Proteína (gramos)			
Grasa (gramos)			
Carbohidratos (gramos)			
Calcio (mg)			
Hierro (mg)			
Sodio (mg)			
Vitamina A (UI)			

Elaborado por: | **Profesional en:** | **Registro profesional:**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES

Código: FOR-PSS-229
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: PLATANO MADURO ASADO

No. DE PORCIONES: 1
TAMAÑO DE LA PORCION (gr ó cc): 40 - 45 g
TIEMPO APROXIMADO COCCIÓN: 30 Min

UTENSILIOS: Cuchillos, rayador, tabla de picar y recipiente estándar para Servido

INGREDIENTES	CANTIDAD			INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACIÓN
	PESO BRUTO (g/cm3)	PESO NETO (g/cm3)	PESO SERVIDO (g/cm3)	
Plátano hartón, maduro, crudo	100	60		PRE ALISTAMIENTO: Pesar los ingredientes y alistar los implementos requeridos para la elaboración del platano
Aceite	1.0	1.0		
			40 g	PROCEDIMIENTO: Lavar el platano dejar en la cascara y llevarlo al horno cortado poco a poco el se va cocinando se quita la cascara y se dora , se termina la coccion conservando su Temperatura mayor 75 grados servir segun gramaje establecido.

APORTE NUTRICIONAL POR PORCIÓN (100 gramos)		OBSERVACIONES	REGISTRO FOTOGRÁFICO
Calorías (Kcal)			
Proteína (gramos)			
Grasa (gramos)			
Carbohidratos (gramos)			
Calcio (mg)			
Hierro (mg)			
Sodio (mg)			
Vitamina A (UI)			

Elaborado por: | **Profesional en:** | **Registro profesional:**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES

Código: FOR-PSS-229
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: PATACON

No. DE PORCIONES: 1
TAMAÑO DE LA PORCION (gr ó cc): 40 g
TIEMPO APROXIMADO COCCIÓN: 20 Min

UTENSILIOS: Cuchillos, rayador, tabla de picar y recipiente estándar para Servido

INGREDIENTES	CANTIDAD			INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACIÓN
	PESO BRUTO (g/cm3)	PESO NETO (g/cm3)	PESO SERVIDO (g/cm3)	
Plátano hartón, verde, crudo	92	60		PRE ALISTAMIENTO: Pesar los ingredientes y alistar los implementos requeridos para la elaboración del platano
Aceite,	6.0	6.0		
sal	0.4	0.4		
			40 g	PROCEDIMIENTO: Lavar el platano pelar y cortar en trozos de mas o menos 60 gr y llevarlo al aceite se cocina y luego se aplasta y se vuelve a dorar, adicionar sal , se termina la coccion conservando su Temperatura adcionar la sal y sercir a temperatura mayor 75 grados servir segun gramaje establecido.

APORTE NUTRICIONAL POR PORCIÓN (100 gramos)		OBSERVACIONES	REGISTRO FOTOGRÁFICO
Calorías (Kcal)			
Proteína (gramos)			
Grasa (gramos)			
Carbohidratos (gramos)			
Calcio (mg)			
Hierro (mg)			
Sodio (mg)			
Vitamina A (UI)			

Elaborado por: | **Profesional en:** | **Registro profesional:**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES

Código: FOR-PSS-229
Versión: 0
Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: PLATANO MELAO

No. DE PORCIONES	1
TAMAÑO DE LA PORCION (gr ó cc):	60 g
TIEMPO APROXIMADO COCCIÓN:	30 Min

UTENSILIOS: Cuchillos, rayador, tabla de picar y recipiente estándar para Servido

INGREDIENTES	CANTIDAD			INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACIÓN
	PESO BRUTO (g/cm3)	PESO NETO (g/cm3)	PESO SERVIDO (g/cm3)	
Plátano hartón, maduro, crudo	100	60	60 gr	**PRE ALISTAMIENTO: Pesar los ingredientes y alistar los implementos requeridos para la elaboración del platano**
Canela	0.3	0.3		
Panela	6.0	6.0		
agua	100	100		
				PROCEDIMIENTO: Lavar, pelar y porcionar el platano a 60 g, cocinar en agua adicionando la panela y la canela dejar cocer hasta que el platano este cocido, rectifica sabor, se termina la coccion conservando su Temperatura mayor 75 grados servir segun gramaje establecido.

APORTE NUTRICIONAL POR PORCIÓN (100 gramos)		OBSERVACIONES	REGISTRO FOTOGRÁFICO
Calorias (Kcal)			
Proteina (gramos)			
Grasa (gramos)			
Carbohidratos (gramos)			
Calcio (mg)			
Hierro (mg)			
Sodio (mg)			
Vitamina A (UI)			

Elaborado por: | **Profesional en**: | **Registro profesional**:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-229
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
FORMATO ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
	Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: MONEDAS DE PLATANO

No. DE PORCIONES	2
TAMAÑO DE LA PORCION (gr ó cc):	40 g
TIEMPO APROXIMADO COCCIÓN:	15 Min

UTENSILIOS: Cuchillos, rayador, tabla de picar y recipiente estándar para Servido

INGREDIENTES	CANTIDAD			INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACIÓN
	PESO BRUTO (g/cm3)	PESO NETO (g/cm3)	PESO SERVIDO (g/cm3)	
Plátano hartón, verde, crudo	40	40	40 g	**PRE ALISTAMIENTO: Pesar los ingredientes y alistar los implementos requeridos para la elaboración de las monedas de platano.**
Aceite, de soya	20.0	20.0		
				PROCEDIMIENTO: Lavar y pelar el platano, cortarla en la mandolina dejando laminas delgadas para luego freirla en aceite rectificar sabor, se termina la coccion conservando su Temperatura mayor 75 grados servir segun gramaje establecido.

APORTE NUTRICIONAL POR PORCIÓN (100 gramos)		OBSERVACIONES	REGISTRO FOTOGRÁFICO
Calorias (Kcal)			
Proteina (gramos)			
Grasa (gramos)			
Carbohidratos (gramos)			
Calcio (mg)			
Hierro (mg)			
Sodio (mg)			
Vitamina A (UI)			

Elaborado por: | **Profesional en**: | **Registro profesional**:

Estandarizar la preparación de alimentos, que sirva de insumo para los servicios sociales que cuenten con servicio de alimentación.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-229
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
FORMATO ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
	Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: PLATANO AL VAPOR

No. DE PORCIONES	1
TAMAÑO DE LA PORCION (gr ó cc):	60 - 70 g
TIEMPO APROXIMADO COCCIÓN:	15 Min

UTENSILIOS: Cuchillos, rayador, tabla de picar y recipiente estándar para Servido

INGREDIENTES	CANTIDAD			INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACIÓN
	PESO BRUTO (g/cm3)	PESO NETO (g/cm3)	PESO SERVIDO (g/cm3)	
Plátano , maduro, crudo	100	60	60 g	**PRE ALISTAMIENTO: Pesar los ingredientes y alistar los implementos requeridos para la elaboración de la torta**
Canela	0.3	0.3		
agua	100	100		
				PROCEDIMIENTO: Lavar el platano maduro y retirar la cascara , porcionar , en una ollacolocar la cantidad de agua necesaria , hervir por un periodo no mayor a 15 minutos a una tempetura superio a 80 grados centigrados , escurrir y tapar para concervar temperatura

APORTE NUTRICIONAL POR PORCIÓN (100 gramos)		OBSERVACIONES	REGISTRO FOTOGRÁFICO
Calorias (Kcal)			
Proteina (gramos)			
Grasa (gramos)			
Carbohidratos (gramos)			
Calcio (mg)			
Hierro (mg)			
Sodio (mg)			
Vitamina A (UI)			

Elaborado por: | **Profesional en**: | **Registro profesional**:

OBJETIVO

Estandarizar la preparación de alimentos, que sirva de insumo para los servicios sociales que cuenten con servicio de alimentación.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Nombre de la preparación: titulo que se le dá a la preparación que se va a estandarizar

No. de porciones: número de porciones preparadas de acuerdo al tamaño de la porción establecida.

Tamaño de la porción: escriba el tamaño de cada una de las porciones preparadas en gramos o centímetros cúbicos.

Tiempo aproximado de cocción: registre el tiempo aproximado en minutos invertido en la cocción de la preparación. Si la preparación no fue sometida a cocción registre el tiempo invertido en elaborar la preparación.

Utensilios: escriba todos los utensilios usados para llevar a cabo la preparación.

Ingredientes: registre todos los alimentos usados en la preparación, ordenado desde el ingrediente principal y de mayor a menor cantidad.

Cantidad peso bruto: cantidad de cada alimento con cáscara, semillas, hueso, referida en gramos (g) o centímetros cúbicos (cm3).

Cantidad peso neto: cantidad de alimento a utilizar en la preparación, descartando huesos, semillas, cáscaras y otros que no hagan parte de la preparación, referida en gramos (g) o en centímetros cúbicos (cm3). Este peso se utiliza para obtener el aporte nutricional.

Peso servido: registre el peso servido de la preparación que debe estar acorde al tamaño de la porción.

Instrucciones para la preparación: escriba el paso a paso para llevar a cabo la preparación, si la preparación precisa de elaborar una salsa u otro ingrediente por separado, la redacción debe incluir esa especificidad, la redacción debe ser clara y sencilla, lo cual le va a permitir a la persona que va a elaborar la preparación seguirla de una manera adecuada.

Aporte nutricional: esta información corresponde al aporte de calorias, macro y micronutrientes que aporta la preparación en una porción de 100 gramos.

Observaciones: anotaciones necesarias para realizar la preparación.

Registro fotográfico: adjunte una foto de la preparación una vez esté estandarizada.

Elaborado por: registre el nombre completo del profesional, equipo o entidad que llevo a cabo la estándarización de la preparación.

Profesional en: registre la profesión del profesional que estuvo a cargo del proceso de estándarización.

Registro Profesional: registre el número del registro profesional del encargado del proceso de estándarización.