







ESTANDARIZACION DE RECETAS

COULIS DE CASCARA DE MANDARINA, DULCE DE CASCARA DE LIMON Y SANDIA , GALETAS A BASE DE HARINA DE GRANADILLA.

AQUÍ SÍ PASA BOGOTÁ MI CIUDAD MI CASA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

BOGOTÁ

Socialización FOR-PSS-229

SE REALIZA LA SOCIALIZACION DEL FORMATO DE ESTANDARIZACION DE RECETAS, CON BASE A LA INFORMACION DE COMO SE DILIGENCIA DE UNA MANERA CORRECTA Y OPORTUNA, CADA ITEM QUE COMPONE EL FORMATO, PARA QUE LOS MANIPULADORES COMPRENDAN Y ESTANDARICEN CADA UNA DE LAS RECETAS QUE RERALIZAMOS EN LA ESTARTEGIA DE REDUCCION DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS.

FOR-PSS-229

1	ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCI					Código: FOR-PSS-229	
2		PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES					Versión: 0	
3		FORMATO ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES					Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019	
4							Página: 1 de 1	
5								
6	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: DULCE DE CASCARA DE LIMON SANDIA							
7								
8	No. DE PORCIONES		1	UTENSILIOS: (Materiales que se usaron)				
9								
10	TAMAÑO DE LA PORCION (gr ó cc):		80 g					
11								
12	TIEMPO APROXIMADO COCCIÓN:		50 Min					
13		CANTIDAD						
14	INGREDIENTES	PESO BRUTO (g/cm3)	PESO NETO (g/cm3)	PESO SERVIDO	INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACIÓN			
15	CASCARA VDE SANDIA			80 g	PRE ALISTAMIENTO: Pesar los ingredientes y los implementos requeridos para la elaboración de la carne. Pelar la			
16	CASACARA DE LIMON							
17	AZUCAR							
18	AGUA							
19	VINAGRE				PROCEDIMIENTO: Pasamos la carne por la harina previamente mezclada con sal y pimienta. En una sartén con aceite doramos la carne y reservamos. En la misma sartén, doramos la cebolla, ajo, Tomate, apio y pimentón. Cuando la cebolla esté ponchada, la pasamos a una olla y allí mezclamos con la carne. En la sartén donde sofreímos la carne y la cebolla, mezclamos bien con los sabores del sofrito y lo incorporamos a la olla de la carne. Luego agregamos el caldo de res, tomates, pimentón y laurelo. Dejamos cocer a fuego bajito hasta que la carne esté bien blandita. , rectificar sabor. Controlar temperatura de cocción superior a los 75°C. Servir según gramaje establecido controlando temperatura superior o igual los 65°C. Controlar la T° durante la distribución.			
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27	ORTE NUTRICIONAL POR PORCIÓN (80 gram			OBSERVACIONES		REGISTRO FOTOGRÁFICO		
28	Calorias (Kcal)	316,4						
29	Proteína (gramos)	21,1						
30	Grasa (gramos)	24,9						
31	Carbohidratos (gramos)	2,0						
32	Calcio (mg)	29,4						
33	Hierro (mg)	3,7						
34	Sodio (mg)	102,9						
35	Vitamina A (UI)	51,2						
36	Elaborado por:			Profesional en:		Registro profesional:		
37								

REGISTRO Y DILIGENCIAMIENTO DEL FORMATO

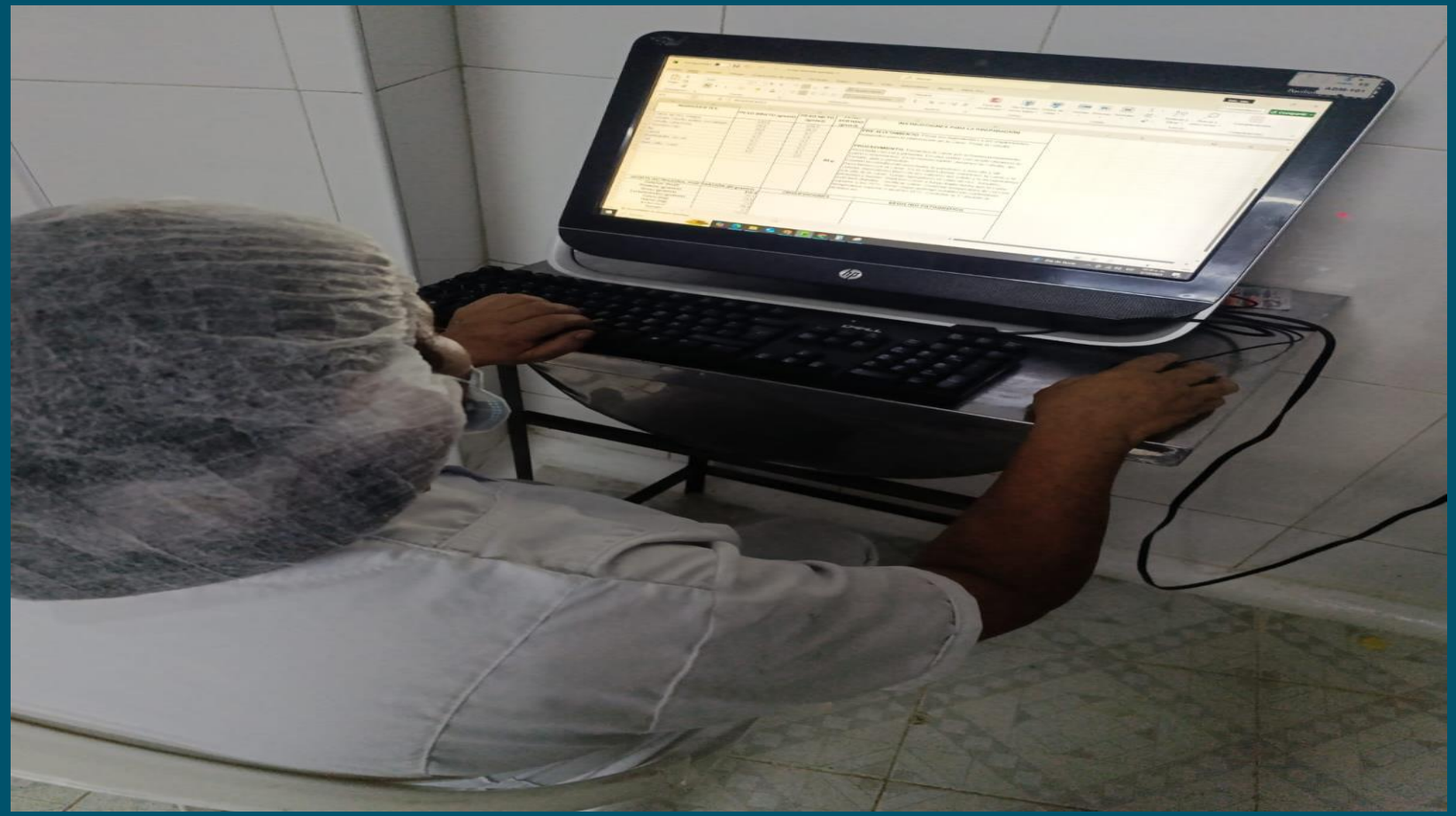




EXPLICACION DE COMO FORMULAR EN LAS CASILLAS DE EXCEL EN EL TABLERO.



DILIGENCIAMINETO DEL FORMATO POR PARTE DE LOS MANIPUALDORES







RECETA ESTANDAR GALLETAS CON HARINA DE GRANADILLA

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-223
Versión: 1
Fecha: Mmm INT 2015826485 - 31/05/2015
Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: GALLETA CON HARINA DE GRANADILLA

No. DE PORCIONES	24
TAMAÑO DE LA PORCION (gr ó cc):	45
TIEMPO APROXIMADO ELABORACION :	40 MIN

UTENSILIOS:
Barcula digital, mixeadora, bandejar, baul, horno, batidora y espatula.

INGREDIENTES	CANTIDAD %	PESO NETO (gr/cm3)	PESO SERVIDO (gr/cm3)
HARINA DE TRIGO	32,2	328,0	100 gr
HARINA DE CASCARA DE GRANADILL	8,1	82,0	
MAIZENA	6,4	65,0	
GRASA	24,1	245,0	
HUEVOS	8,3	85,0	
AZUCAR	20,1	205,0	
POLVO PARA HORNEAR	0,5	5,0	
ESENCIA DE VAINILLA O GRANADILLA	0,3	3,5	
TOTAL %	100,0	1018,5	
TOTAL MASA	1030,0		

INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACION

PRE ALISTAMIENTO:
pesaje de ingredientes: en un baul lar solidar y en otra lar liquidar.

PROCEDIMIENTO:
En una batidora cremamar el azucar con la grara harta crear una mezcla uniforme, una vez el azucar nare rienta, agregamar el huevo, dejamar homogenizar por 2 min.
En un baul mezclamar lar ingredienter recar (harina de trigo, maizena, harina de granadilla y polvo para hornear).
Parador lar 2 min adicionamar la mezcla de lar ingredienter recar, dejamar homogenizar y racamar de la batidora.
A continuacion moldeamar, acomodamar en lar latar, y horneamar a 155°C *12 min
Nota precalentar el horno 15 min antes de realizar la actividad de horneado.

ORTE NUTRICIONAL POR PORCIÓN (30 gram

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

OBSERVACIONES

Se debe de tamizar 3 vecer la harina de granadilla para mejorar la textura.

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Elaborado por: Jeferson Berto Navarro

Profesional en: Tecnologo en alimentos

Registro profesional: 1105306038-9





GRACIAS

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