ANEXO 9.5 GUIAS DE PREPARACION MENÚ ESPECIAL

GUIAS DE PREPARACION PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE CALI

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

GRUPO DE NIVEL	Preescolar, Primaria 1, Primaria 2, Secundaria y Ciclo medio y complementario			**OPERADOR**	
DEPARTAMENTO	Valle del Cauca			**MUNICIPIO**	Santiago de Cali
GRUPO ETNICO	**INDÍGENA**		**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**
	RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**

MENÚ No. 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			SECUNDARIA			CICLO MEDIO Y COMPLEMENTARIO		
			PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)
BEBIDA (LÁCTEOS)	**JUGO DE MARACUYÁ EN AGUA**	Maracuyá, cruda	187,50	60,00	**200cc**	187,50	60,00	**200 cc**	187,50	60,00	**200 cc**	187,50	60,00	**220 cc**	187,50	60,00	**220 cc**
		Azúcar blanco, granulado	7,00	7,00		7,00	7,00		7,00	7,00		7,00	7,00		7,00	7,00	
ALIMENTO PROTEICO	**WRAP DE POLLO DESMECHADO EN SALSA VERDE CON QUESO, TOMATE Y LECHUGA**	Pollo Pechuga Carne Sin piel Crudo	76,92	50,00	**Tortilla 30 g Pollo desmechado 33 g Queso 20 g Verduras 20 g**	107,69	70,00	**Tortilla 30 g Pollo desmechado 46 g Queso 20 g Verduras 25 g**	107,69	70,00	**Tortilla 30 g Pollo desmechado 46 g Queso 20 g Verduras 25 g**	138,46	90,00	**Tortilla 30 g Pollo desmechado 59 g Queso 20 g Verduras 35 g**	138,46	90,00	**Tortilla 30 g Pollo desmechado 59 g Queso 20 g Verduras 40 g**
		Cebolla cabezona, cruda	3,16	3,00		4,21	4,00		4,21	4,00		5,26	5,00		6,32	6,00	
		Pimentón rojo, crudo	3,53	3,00		4,71	4,00		4,71	4,00		5,88	5,00		7,06	6,00	
		Ajo, crudo	0,53	0,50		0,53	0,50		0,53	0,50		0,74	0,70		0,74	0,70	
		Orégano, molido	0,50	0,50		0,50	0,50		0,50	0,50		0,70	0,70		0,70	0,70	
		Aceite de soya	2,00	2,00		3,00	3,00		3,00	3,00		5,00	5,00		5,00	5,00	
		Tomate, crudo	18,75	15,00		25,00	20,00		25,00	20,00		31,25	25,00		37,50	30,00	
		Lechuga común, cruda	9,09	5,00		9,09	5,00		9,09	5,00		18,18	10,00		18,18	10,00	
		Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo mozzarella	20,00	20,00		20,00	20,00		20,00	20,00		20,00	20,00		20,00	20,00	
		Tortilla de Harina	30,00	30,00		30,00	30,00		30,00	30,00		30,00	30,00		30,00	30,00	
ACOMPAÑAMIENTO	**SALSA VERDE**	Cebolla cabezona, cruda	2,11	2,00	**17 g**	4,21	4,00	**26 g**	4,21	4,00	**26 g**	5,26	5,00	**35 g**	5,26	5,00	**35 g**
		Cilantro, crudo	1,11	1,00		2,22	2,00		2,22	2,00		3,33	3,00		3,33	3,00	
		Limón, crudo	1,00	0,50		2,00	1,00		2,00	1,00		4,00	2,00		4,00	2,00	
		Perejil, crudo	0,56	0,50		0,56	0,50		0,56	0,50		0,56	0,50		0,56	0,50	
		Ajo, crudo	0,53	0,50		0,74	0,70		0,74	0,70		0,74	0,70		0,74	0,70	
		Sal	0,50	0,50		0,50	0,50		0,50	0,50		0,50	0,50		0,50	0,50	
		Mayonesa, con sal	10,00	10,00		15,00	15,00		15,00	15,00		20,00	20,00		20,00	20,00	
		Aceite de soya	2,00	2,00		3,00	3,00		3,00	3,00		4,00	4,00		4,00	4,00	
CEREAL ACOMPAÑANTE	**PAPAS A LA FRANCESA**	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	60,00	60,00	**24 g**	110,00	110,00	**44 g**	110,00	110,00	**44 g**	135,00	135,00	**54 g**	135,00	135,00	**54 g**
		Sal	0,20	0,20		0,20	0,20		0,20	0,20		0,50	0,50		0,50	0,50	
		Aceite de soya	2,00	2,00		2,00	2,00		2,00	2,00		4,00	4,00		4,00	4,00	
FRUTA	**MANGO PICADO**	Mango Tommy Atkins, crudo	105,26	80,00	**80 g**	144,74	110,00	**110 g**	144,74	110,00	**110 g**	177,63	135,00	**135 g**	177,63	135,00	**135 g**
POSTRE	**VASO DE HELADO**	Helado de crema	50,00	50,00	**50 g**	50,00	50,00	**50 g**	50,00	50,00	**50 g**	50,00	50,00	**50 g**	50,00	50,00	**50 g**

PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN

JUGO DE MARACUYÁ EN AGUA

1. Seleccionar, pesar, lavar y desinfectar el maracuyá siguiendo el protocolo establecido. Registrar la desinfección en el formato correspondiente. Partir cada maracuyá por la mitad y, con ayuda de una cuchara limpia, extraer toda la pulpa.
2. Medir la cantidad total de agua según el volumen establecido por nivel de escolaridad. Licuar la pulpa de maracuyá con el azúcar, utilizando parte del agua hasta obtener una mezcla homogénea y de consistencia uniforme.
3. Colar la mezcla con un colador limpio para eliminar semillas y residuos. Adicionar el agua restante a la bebida ya colada y realizar la prueba organoléptica (olor, sabor, color y textura), registrando los resultados en el formato correspondiente.
4. Refrigerar la bebida en recipientes plásticos aptos para alimentos hasta alcanzar una temperatura entre 2 °C y 6 °C.
5. Verificar y registrar que la bebida se encuentre entre 2 °C y 6 °C antes de iniciar la distribución.
6. Estandarizar el volumen de la porción según el nivel escolar e iniciar la distribución por tandas o baches, asegurando que el jugo no permanezca más de 20 minutos a temperatura ambiente.
7. Tomar y registrar aleatoriamente la temperatura del jugo durante la distribución. Si esta supera los 6 °C, aplicar medidas correctivas inmediatas.

"WRAP DE POLLO DESMECHADO EN SALSA VERDE CON QUESO, TOMATE Y LECHUGA
1. Desinfectar ambiente, superficies, equipos y utensilios según protocolos establecidos.
2. Registrar los procedimientos en formatos correspondientes y lavar las manos siguiendo el protocolo.

Preparación del Pollo Desmechado
El día anterior a la preparación:
1. Verificar cantidad, apariencia y fecha de vencimiento de las pechugas de pollo. Refrigerarlas 24 horas antes para garantizar que estén completamente descongeladas.
El día de la preparación:
1. Pelar, picar y pesar el ajo.
2. Lavar, desinfectar y picar la cebolla y el pimentón en cubos pequeños.
3. En un sartén caliente, añadir aceite y saltear el ajo, la cebolla y el pimentón.
4. Incorporar las pechugas de pollo, sazonar con orégano molido y sal al gusto. Cocinar a fuego medio hasta que las pechugas estén completamente cocidas (20-25 minutos).
5. Retirar las pechugas del sartén y dejarlas enfriar ligeramente. Desmecharlas con dos tenedores o en picador de alimentos.
6. Registrar la temperatura final de cocción, asegurando que sea superior a 75°C, según el protocolo.
7. Añadir la salsa verde preparada previamente al pollo desmechado. Mezclar bien hasta cubrir uniformemente el pollo.
8. Realizar prueba organoléptica para garantizar sabor, textura y calidad.
9 .Estandarizar porciones según nivel escolar.

Preparación de las Tortillas de Harina:
1. Verificar empaques, fecha de vencimiento y apariencia de las tortillas. Registrar peso por unidad (aproximadamente 20 g).
2. Calentar las tortillas en una plancha o sartén por unos segundos para suavizarlas.

Ensamblaje del Wrap:
1. Lavar y desinfectar el tomate y la lechuga. Cortar el tomate en rodajas y la lechuga en tiras finas.
2. Colocar una tortilla caliente sobre una superficie limpia.
3. Añadir una porción estandarizada de pollo desmechado con salsa verde.
4. Agregar una rodaja de tomate, una porción de lechuga y queso mozzarella.
5. Enrollar la tortilla firmemente en forma de burrito.

Presentación y distribución:
1. Colocar los wraps ensamblados en una bandeja limpia, seca y desinfectada, separados por tamaños de porción según nivel escolar.
2. Mantener la temperatura de distribución del producto final por encima de 60°C. Registrar la temperatura en el formato correspondiente.

Notas Finales:
- Uso de la salsa verde: La salsa debe estar previamente preparada según la receta establecida y mantenida a 65°C hasta su integración con el pollo desmechado.
- Ensamblar en tandas para garantizar que los wraps no permanezcan a temperatura ambiente por más de 20 minutos antes de ser distribuidos.
- En caso de ser sede de muestreo, tomar muestras según el protocolo establecido."

SALSA VERDE
1. Limpiar y desinfectar superficies, utensilios, equipos y ambiente según el protocolo establecido. Registrar en el formato correspondiente. Lavar las manos siguiendo las indicaciones. Verificar el estado de los ingredientes, asegurándose de que cumplan con los estándares de calidad (empaques, fecha de vencimiento, apariencia, olor, textura y cantidad).
2. Pelar y picar finamente la cebolla y el ajo. Lavar y desinfectar el cilantro, el perejil y los limones. Registrar el proceso de desinfección en el formato correspondiente. Picar el cilantro y el perejil en trozos pequeños.
Partir los limones en mitades y exprimirlos para obtener su jugo. Reservar el zumo en un recipiente limpio.
3. En una licuadora o procesador de alimentos, mezclar la cebolla, el ajo, el cilantro, el perejil, el zumo de limón, la mayonesa y el aceite de soya. Licuar hasta obtener una textura uniforme y cremosa.
4. Rectificar el sabor añadiendo sal al gusto. Licuar nuevamente para asegurar que los ingredientes estén bien integrados.
5. Estandarizar la cantidad de salsa según el tamaño de las porciones a servir, considerando el nivel de escolaridad. Registrar la cantidad servida en el formato correspondiente.
6. Utilizar la salsa verde en la preparación para asegurar frescura y sabor óptimo.

Nota: La salsa debe mantenerse refrigerada a 2°C-6°C hasta el momento de su uso. Si la salsa se distribuye en tandas, verificar su temperatura antes de cada servicio y registrar en el formato correspondiente.

PAPAS A LA FRANCESA
1. Verificar el estado de las papas, teniendo en cuenta apariencia, olor, textura y ausencia de brotes.
2. Seleccionar, pesar, lavar, retirar brotes y cortar las papas en bastones uniformes para garantizar homogeneidad en la cocción.
3. Escurrir y secar parcialmente las papas para disminuir humedad superficial y evitar salpicaduras durante la fritura.
4. Calentar el aceite e incorporar las papas en pequeñas cantidades para evitar disminución de la temperatura del medio de cocción.
5. Freír hasta obtener una superficie dorada y crocante, garantizando cocción completa en el interior.
6. Retirar y ubicar sobre material absorbente para eliminar exceso de grasa. Adicionar la cantidad de sal establecida y mezclar suavemente para garantizar una distribución uniforme.
7. Tomar la temperatura final de cocción, garantizando una temperatura mínima de 74 °C, realizar prueba organoléptica y registrar en el formato correspondiente.
8. Estandarizar la porción según nivel escolar y distribuir caliente utilizando cuchara o pinza para evitar romper los bastones, garantizando una temperatura mínima de servicio de 60 °C y evitando exposición prolongada a temperatura ambiente.

MANGO PICADO
1. Verificar el estado de los mangos, evaluando apariencia, color, olor, textura, integridad y cantidad. Registrar la inspección según el procedimiento establecido.
2. Lavar y desinfectar los mangos de acuerdo con el protocolo del operador, registrando el proceso en el formato correspondiente.
3. Pelar y picar el mango en cubos uniformes.
4. Conservar refrigerado hasta el momento de la distribución, garantizando una temperatura entre 2 °C y 6 °C.
5. Estandarizar la porción según el nivel escolar y distribuir garantizando una temperatura entre 2 °C y 6 °C.

VASO DE HELADO (INDUSTRIALIZADO)
1.Desinfectar ambiente, superficies, equipos y utensilios según protocolos establecidos por el operador. Registrar en el formato correspondiente.
2.Lavar las manos según protocolo establecido.
3.Verificar el estado de los empaques del helado: fecha de vencimiento, apariencia, textura, color, olor y cantidad. Registrar en el formato correspondiente.
4.Revisar que los empaques primarios no estén rotos o perforados antes de la desinfección de los empaques externos.
5.Desinfectar los empaques externos antes de almacenarlos.
6.Al recibir el producto en la institución, almacenarlo de manera inmediata en congelación a una temperatura igual o inferior a -18 °C, verificando y registrando esta temperatura.
7.Mantener el helado en congelación hasta el momento de su distribución, evitando en todo momento que permanezca a temperatura ambiente.
8.Entregar el vaso de helado empacado individualmente, asegurando que la porción corresponda al gramaje establecido para cada nivel escolar. Registrar la entrega en el formato correspondiente.

PREESCOLAR **1°, 2° Y 3°** **4° Y 5°** **6° A 9°** **10° Y 11°**



MENÚ No. 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			SECUNDARIA			CICLO MEDIO Y COMPLEMENTARIO		
			PESO BRUTO	PESO NETO	PESO SERVIDO	PESO BRUTO	PESO NETO	PESO SERVIDO	PESO BRUTO	PESO NETO	PESO SERVIDO	PESO BRUTO	PESO NETO	PESO SERVIDO	PESO BRUTO	PESO NETO	PESO SERVIDO
BEBIDA (LÁCTEOS)	**JUGO DE LULO EN AGUA**	Lulo, crudo	100,00	60,00	**200 cc**	100,00	60,00	**200 cc**	100,00	60,00	**200 cc**	100,00	60,00	**220 cc**	100,00	60,00	**220 cc**
		Azúcar blanco, granulado	7,00	7,00		7,00	7,00		7,00	7,00		7,00	7,00		7,00	7,00	
ALIMENTO PROTEICO	**HAMBURGUESA DE CARNE DE RES MOLIDA CON QUESO, LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE**	Hamburguesa de carne de res, precocida	50,00	50	**Hamburgues (Carne 39 g, Pan 40g, verduras 40 g y Queso 20 g)**	50,00	50,00	**Hamburgues a (Carne 39 g, Pan 40g, verduras 40 g y Queso 20 g)**	50,00	50,00	**Hamburgues a (Carne 39 g, Pan 40g, verduras 40 g y Queso 20 g)**	80,00	80,00	**Hamburgues a (Carne 62 g, Pan 60g, verduras 60 g y Queso 20 g)**	80,00	80,00	**Hamburgues a (Carne 62 g, Pan 60g, verduras 60 g y Queso 20 g)**
		Aceite de soya	3,00	3		3,00	3,00		3,00	3,00		5,00	5,00		5,00	5,00	
		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	20,00	20		20,00	20,00		20,00	20,00		20,00	20,00		20,00	20,00	
		Lechuga común, cruda	18,18	10		18,18	10,00		18,18	10,00		27,27	15,00		27,27	15,00	
		Tomate, crudo	25,00	20		25,00	20,00		25,00	20,00		37,50	30,00		37,50	30,00	
		Cebolla cabezona, cruda	10,53	10		10,53	10,00		10,53	10,00		15,79	15,00		15,79	15,00	
		Pan de sal regular, horneado	40,00	40		40,00	40,00		40,00	40,00		60,00	60,00		60,00	60,00	
ACOMPAÑAMIENTO	**SALSA VERDE**	Cebolla cabezona, cruda	2,11	2,00	**17 g**	4,21	4,00	**26 g**	4,21	4,00	**26 g**	5,26	5,00	**35 g**	5,26	5,00	**35 g**
		Cilantro, crudo	1,11	1,00		2,22	2,00		2,22	2,00		3,33	3,00		3,33	3,00	
		Limón, crudo	1,00	0,50		2,00	1,00		2,00	1,00		4,00	2,00		4,00	2,00	
		Perejil, crudo	0,56	0,50		0,56	0,50		0,56	0,50		0,56	0,50		0,56	0,50	
		Ajo, crudo	0,53	0,50		0,74	0,70		0,74	0,70		0,74	0,70		0,74	0,70	
		Sal	0,50	0,50		0,50	0,50		0,50	0,50		0,50	0,50		0,50	0,50	
		Mayonesa, con sal	10,00	10,00		15,00	15,00		15,00	15,00		20,00	20,00		20,00	20,00	
		Aceite de soya	2,00	2,00		3,00	3,00		3,00	3,00		4,00	4,00		4,00	4,00	
CEREAL Y/O ACOMPAÑANTE	**PAPAS A LA FRANCESA**	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	80,00	80,00	**32 g**	110,00	110,00	**44 g**	110,00	110,00	**44 g**	135,00	135,00	**54 g**	135,00	135,00	**54 g**
		Sal	0,20	0,20		0,20	0,20		0,20	0,20		0,50	0,50		0,50	0,50	
		Aceite de soya	2,00	2,00		2,00	2,00		2,00	2,00		4,00	4,00		4,00	4,00	
FRUTA	**MANZANA ENTERA**	Manzana común cruda	94,12	80	**94 g**	129,41	110	**129 g**	129,41	110,00	**129 g**	141,18	120,00	**141 g**	141,18	120,00	**141 g**
POSTRE	**BROWNIE DE CHOCOLATE**	Brownie, de chocolate, horneado	50,00	50,00	**50 g**	50,00	50,00	**50 g**	50,00	50,00	**50 g**	50,00	50,00	**50 g**	50,00	50,00	**50 g**

PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
JUGO DE LULO EN AGUA 1. Seleccionar, pesar, lavar y desinfectar el lulo de acuerdo con el protocolo establecido. Registrar la desinfección en el formato correspondiente. Pelar el lulo, asegurándose de retirar completamente la cáscara. 2. Medir la cantidad total de agua según el volumen establecido por nivel de escolaridad. Licuar el lulo previamente alistado con el azúcar y parte del agua hasta obtener una mezcla homogénea y de consistencia uniforme. 3. Colar la mezcla para eliminar restos sólidos o semillas. Adicionar el agua restante en un recipiente limpio, realizar prueba de calidad organoléptica y registrar en el formato correspondiente. 4. Refrigerar la bebida en recipientes plásticos aptos para alimentos hasta alcanzar una temperatura entre 2 °C y 6 °C. 5. Verificar y registrar que la bebida esté entre 2 °C y 6 °C antes de iniciar el servido. 6. Estandarizar el volumen de la porción según el nivel escolar e iniciar la distribución por tandas o baches, garantizando que el jugo no permanezca más de 20 minutos a temperatura ambiente. 7. Tomar y registrar aleatoriamente la temperatura del jugo durante la distribución. Si esta supera los 6 °C, aplicar medidas correctivas inmediatas.
HAMBURGUESA DE CARNE DE RES MOLIDA CON QUESO DOBLE CREMA, LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE Día anterior a la preparación • Pasar la carne de res a refrigeración desde la mañana y verificar el estado de los empaques, apariencia, olor, color, fecha de vencimiento y cantidad. El día de la preparación: CARNE DE RES MOLIDA TIPO HAMBURGUESA PRECOCIDA 1. Desinfectar ambiente, superficies, equipos y utensilios según los protocolos establecidos y registrar en los formatos correspondientes dados por el operador. 2. Lavar las manos siguiendo el protocolo establecido antes de manipular los alimentos. 3. Verificar el estado del producto: revisar que el empaque esté en buen estado, sin roturas ni signos de contaminación, comprobar la fecha de vencimiento, lote, apariencia, olor y textura. 4. Registrar la temperatura de recepción del producto si aplica y almacenar de inmediato en refrigeración (≤4°C) hasta el momento de su uso. 5. Retirar del refrigerador únicamente la cantidad necesaria de hamburguesas preasadas, que ya vienen con porciones estandarizadas, justo antes de la preparación, evitando mantener el producto a temperatura ambiente más del tiempo permitido. 6. Calentar el producto en plancha, sartén o paila, hasta alcanzar una temperatura interna mínima de 74°C, asegurando calentamiento uniforme. 7. Tomar la temperatura final de calentamiento y registrar en el formato correspondiente. 8. Realizar prueba organoléptica según el protocolo establecido por el operador y registrar los resultados. 9.Servir según la porción establecida para cada nivel escolar, garantizando que durante la distribución la temperatura no sea inferior a 60°C, verificando aleatoriamente y registrando en formato. LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE 1. Limpiar y desinfectar superficies, utensilios y ambiente según protocolo establecido por el operador, registrar en el formato correspondiente. 2. Lavar las manos según protocolo establecido. 3. Seleccionar, pesar, lavar y desinfectar el tomate y la cebolla cabezona. De igual forma, con la lechuga: seleccionar, pesar, partir en dos de forma transversal, retirar el cogollo o centro, deshojar, lavar y desinfectar según protocolo establecido. Registrar todos los procesos de desinfección en el formato correspondiente. 4. Picar el tomate en rodajas y la cebolla cabezona en aros o plumas según especificación; dejar la lechuga en hojas. 5. Mantener refrigerados hasta el momento del ensamble. QUESO DOBLE CREMA EN TAJADAS 1. Limpiar y desinfectar superficies, equipos, utensilios y ambiente según protocolo establecido por el operador, registrar en el formato correspondiente. 2. Lavar las manos según protocolo establecido. 3. Verificar el estado de los empaques del queso doble crema (fecha de vencimiento, apariencia, textura, color, olor, cantidad) y registrar en formato correspondiente. 4. Desinfectar el empaque externo verificando previamente que no esté roto o perforado. 5. Mantener refrigerado hasta el momento del ensamble. PAN DE SAL REGULAR HORNEADO 1. Verificar el estado de los empaques del pan, su fecha de vencimiento, calidad organoléptica (apariencia, textura, color, olor, cantidad) y registrar en el formato correspondiente. 2. Sacar con mano limpia el pan y ubicarlo sobre bandeja limpia, seca y desinfectada. 3. Incluir la hamburguesa de carne cocida caliente, ubicar encima una tajada de queso doble crema, una rodaja de tomate, la cebolla cabezona ya cortada y una hoja de lechuga. Tapar con la otra tajada de pan. 4. Garantizar la distribución de la hamburguesa ensamblada con la carne mínimo a 60°C, evitando que esta permanezca al ambiente por más de 20 minutos. Mantener la carne en cadena de calor e ir ensamblando a medida que ingresan los beneficiarios.
SALSA VERDE 1. Limpiar y desinfectar superficies, utensilios, equipos y ambiente según el protocolo establecido. Registrar en el formato correspondiente. Lavar las manos siguiendo las indicaciones. Verificar el estado de los ingredientes, asegurándose de que cumplan con los estándares de calidad (empaques, fecha de vencimiento, apariencia, olor, textura y cantidad). 2. Pelar y picar finamente la cebolla y el ajo. Lavar y desinfectar el cilantro, el perejil y los limones. Registrar el proceso de desinfección en el formato correspondiente. Picar el cilantro y el perejil en trozos pequeños. Partir los limones en mitades y exprimirlos para obtener su jugo. Reservar el zumo en un recipiente limpio. 3. En una licuadora o procesador de alimentos, mezclar la cebolla, el ajo, el cilantro, el perejil, el zumo de limón, la mayonesa y el aceite de soya. Licuar hasta obtener una textura uniforme y cremosa. 4. Rectificar el sabor añadiendo sal al gusto. Licuar nuevamente para asegurar que los ingredientes estén bien integrados. 5. Estandarizar la cantidad de salsa según el tamaño de las porciones a servir, considerando el nivel de escolaridad. Registrar la cantidad servida en el formato correspondiente. 6. Utilizar la salsa verde en la preparación para asegurar frescura y sabor óptimo. Nota: La salsa debe mantenerse refrigerada a 2°C-6°C hasta el momento de su uso. Si la salsa se distribuye en tandas, verificar su temperatura antes de cada servicio y registrar en el formato correspondiente.
PAPAS A LA FRANCESA 1. Verificar el estado de las papas, teniendo en cuenta apariencia, olor, textura y ausencia de brotes. 2. Seleccionar, pesar, lavar, retirar brotes y cortar las papas en bastones uniformes para garantizar homogeneidad en la cocción. 3. Escurrir y secar parcialmente las papas para disminuir humedad superficial y evitar salpicaduras durante la fritura. 4. Calentar el aceite e incorporar las papas en pequeñas cantidades para evitar disminución de la temperatura del medio de cocción. 5. Freír hasta obtener una superficie dorada y crocante, garantizando cocción completa en el interior. 6. Retirar y ubicar sobre material absorbente para eliminar exceso de grasa. Adicionar la cantidad de sal establecida y mezclar suavemente para garantizar una distribución uniforme. 7. Tomar la temperatura final de cocción, garantizando una temperatura mínima de 74 °C, realizar prueba organoléptica y registrar en el formato correspondiente. 8. Estandarizar la porción según nivel escolar y distribuir caliente utilizando cuchara o pinza para evitar romper los bastones, garantizando una temperatura mínima de servicio de 60 °C y evitando exposición prolongada a temperatura ambiente.

MANZANA ENTERA
1. Limpiar y desinfectar superficies, equipos, utensilios y ambiente según protocolo establecido por el operador y registrar en el formato correspondiente.
2. Lavar las manos según protocolo establecido.
3. Verificar el estado de las manzanas, evaluando apariencia, color, olor, textura, integridad y cantidad. Registrar la inspección según el procedimiento establecido.
4. Clasificar, lavar y desinfectar las manzanas de acuerdo con el protocolo del operador, registrando el proceso en el formato correspondiente.
5. Estandarizar la porción según el nivel escolar y distribuir la fruta entera.

BROWNIE DE CHOCOLATE
1. Desinfectar ambiente, superficies, equipos y utensilios según protocolos establecidos por el operador. Registrar en el formato correspondiente.
2. Lavar las manos según protocolo establecido.
3. Verificar el estado de los empaques del brownie de chocolate: fecha de vencimiento, apariencia, textura, color, olor y cantidad. Registrar en el formato correspondiente.
4. Desinfectar los empaques externos, siempre que no estén rotos o perforados.
5. Mantener el producto en su empaque original hasta el momento de la entrega.
6. Entregar el brownie de chocolate empacado, estandarizando la porción según el gramaje definido para cada nivel escolar.



MENÚ No. 3

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			SECUNDARIA			CICLO MEDIO Y COMPLEMENTARIO		
			PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)
BEBIDA (LÁCTEOS)	JUGO DE MARACUYÁ EN AGUA	Maracuyá, cruda	187,50	60,00	200 cc	187,50	60,00		187,50	60,00		187,50	60,00		187,50	60,00	
		Azúcar blanco, granulado	7,00	7,00		7,00	7,00		7,00	7,00		7,00	7,00		7,00	7,00	
ALIMENTO PROTEICO	SANDWICH TIPO CUBANO DE CARNE DE CERDO EN TROZOS CON QUESO, TOMATE, LECHUGA, CEBOLLA Y SALSA VERDE	Cerdo lomo o cañón, grasa aproximada 12%, crudo	50,00	50,00	Pan 80 g Cerdo 38 g Queso 20 g Verduras 24 g	70,00	70,00	Pan 80 g Cerdo 53 g Queso 20 g Verduras 35 g	70,00	70,00	Pan 80 g Cerdo 53 g Queso 20 g Verduras 35 g	90,00	90,00	Pan 80 g Cerdo 68 g Queso 20 g Verduras 41 g	90,00	90,00	Pan 80 g Cerdo 68 g Queso 20 g Verduras 41 g
		Ajo, crudo	0,53	0,50		0,53	0,50		0,53	0,50		0,74	0,70		0,74	0,70	
		Sal	0,20	0,20		0,20	0,20		0,20	0,20		0,50	0,50		0,50	0,50	
		Aceite de soya	3,00	3,00		4,00	4,00		4,00	4,00		5,00	5,00		5,00	5,00	
		Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo mozzarella	20,00	20,00		20,00	20,00		20,00	20,00		20,00	20,00		20,00	20,00	
		Lechuga común, cruda	9,09	5,00		18,18	10,00		18,18	10,00		18,18	10,00		18,18	10,00	
		Tomate, crudo	18,75	15,00		25,00	20,00		25,00	20,00		31,25	25,00		31,25	25,00	
		Cebolla cabezona, cruda	4,21	4,00		5,26	5,00		5,26	5,00		6,32	6,00		6,32	6,00	
		Pan francés, horneado	80,00	80,00		80,00	80,00		80,00	80,00		80,00	80,00		80,00	80,00	

ACOMPAÑAMIENTO	**SALSA VERDE**	Cebolla cabezona, cruda	2,11	2,00	17 g	4,21	4,00	26 g	4,21	4,00	26 g	5,26	5,00	35 g	5,26	5,00	35 g
		Cilantro, crudo	1,11	1,00		2,22	2,00		2,22	2,00		3,33	3,00		3,33	3,00	
		Limón, crudo	1,00	0,50		2,00	1,00		2,00	1,00		4,00	2,00		4,00	2,00	
		Perejil, crudo	0,56	0,50		0,56	0,50		0,56	0,50		0,56	0,50		0,56	0,50	
		Ajo, crudo	0,53	0,50		0,74	0,70		0,74	0,70		0,74	0,70		0,74	0,70	
		Sal	0,50	0,50		0,50	0,50		0,50	0,50		0,50	0,50		0,50	0,50	
		Mayonesa, con sal	10,00	10,00		15,00	15,00		15,00	15,00		20,00	20,00		20,00	20,00	
		Aceite de soya	2,00	2,00		3,00	3,00		3,00	3,00		4,00	4,00		4,00	4,00	
CEREAL Y/O ACOMPAÑANTE	**CHIPS DE PLÁTANO (INDUSTRIALIZADO)**	Moneditas de plátano verde	30,00	30,00	30 g	30,00	30,00	30 g	30,00	30,00	30 g	50,00	50,00	50 g	50,00	50,00	50 g
FRUTA	**MANDARINA ENTERA**	Mandarina, cruda	114,29	80,00	114 g	157,14	110,00	157 g	157,14	110,00	157 g	157,14	110,00	157 g	157,14	110,00	157 g
POSTRE	**VASO DE GELATINA CON LECHE CONDENSADA**	Vaso de gelatina	105,00	105,00	105 + 25 g	105,00	105,00	105 + 25 g	105,00	105,00	105 + 25 g	105,00	105,00	105 + 25 g	105,00	105,00	105 + 25 g
		Leche de vaca, condensada, con azúcar	25,00	25,00		25,00	25,00		25,00	25,00		25,00	25,00		25,00	25,00	

PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN

JUGO DE MARACUYÁ EN AGUA

1. Seleccionar, pesar, lavar y desinfectar el maracuyá siguiendo el protocolo establecido. Registrar la desinfección en el formato correspondiente. Partir cada maracuyá por la mitad y, con ayuda de una cuchara limpia, extraer toda la pulpa.
2. Medir la cantidad total de agua según el volumen establecido por nivel de escolaridad. Licuar la pulpa de maracuyá con el azúcar, utilizando parte del agua hasta obtener una mezcla homogénea y de consistencia uniforme.
3. Colar la mezcla con un colador limpio para eliminar semillas y residuos. Adicionar el agua restante a la bebida ya colada y realizar la prueba organoléptica (olor, sabor, color y textura), registrando los resultados en el formato correspondiente.
4. Refrigerar la bebida en recipientes plásticos aptos para alimentos hasta alcanzar una temperatura entre 2 °C y 6 °C.
5. Verificar y registrar que la bebida se encuentre entre 2 °C y 6 °C antes de iniciar la distribución.
6. Estandarizar el volumen de la porción según el nivel escolar e iniciar la distribución por tandas o baches, asegurando que el jugo no permanezca más de 20 minutos a temperatura ambiente.
7. Tomar y registrar aleatoriamente la temperatura del jugo durante la distribución. Si esta supera los 6 °C, aplicar medidas correctivas inmediatas.

SÁNDWICH TIPO CUBANO DE CERDO ASADO CON QUESO, TOMATE, LECHUGA Y SALSA VERDE

Día anterior a la preparación

1. Verificar el estado del empaque, apariencia, olor, color, fecha de vencimiento y cantidad de la carne de cerdo.
2. Llevar la carne congelada a refrigeración entre 0 °C y 4 °C, mínimo 24 horas antes de la preparación, para garantizar una descongelación controlada y segura.

El día de la preparación

1. Verificar el estado de todos los ingredientes a utilizar: empaques, fecha de vencimiento, apariencia, olor, textura y cantidad.
2. Retirar la carne de refrigeración y verificar nuevamente sus características. Cortar en trozos medianos y uniformes, realizando el proceso por tandas para evitar una exposición al ambiente superior a 20 minutos.
3. Adicionar a la carne el ajo previamente pelado y triturado y la sal según la formulación establecida. Mezclar uniformemente para distribuir los condimentos.
4. Precalentar la plancha y disponer los trozos de carne de cerdo, evitando sobrecargar la superficie.
5. Asar la carne por todos sus lados, volteándola durante la cocción hasta obtener una superficie dorada y una cocción completa en el centro, evitando quemarla o resecarla.
6. Tomar la temperatura final de cocción, garantizando mínimo 74 °C, y registrar en el formato correspondiente. Realizar prueba organoléptica según el protocolo establecido.
7. Retirar la carne de la plancha, dejar reposar brevemente y desmechar o cortar en trozos pequeños y uniformes utilizando utensilios limpios y desinfectados.
8. Mantener la carne cubierta y a una temperatura mínima de 60 °C hasta el momento del ensamblaje.

Preparación de vegetales

1. Seleccionar, pesar, lavar y desinfectar el tomate y la lechuga según el protocolo establecido por el operador.
2. Cortar el tomate en rodajas delgadas y uniformes y mantener la lechuga en hojas limpias, escurridas y secas.
3. Verificar el estado del queso y mantenerlo refrigerado hasta el momento del ensamblaje.

Ensamblaje y tostado del sándwich

1. Verificar el estado del pan, empaque, fecha de vencimiento, apariencia, textura, olor y cantidad. Disponer las tajadas sobre bandejas limpias, secas y desinfectadas.
2. Sobre una tajada de pan disponer la porción estandarizada de cerdo asado, adicionar el queso, el tomate, la lechuga y la cantidad establecida de salsa verde. Cubrir con la otra tajada de pan.
3. Precalentar la plancha y colocar cada sándwich sobre la superficie caliente. Cerrar o presionar suavemente la plancha.
4. Tostar hasta obtener una superficie ligeramente dorada y crocante. Voltear el sándwich y tostar por el segundo lado, evitando quemar el pan o aplastar excesivamente los ingredientes.
5. Retirar y ubicar los sándwiches en bandejas limpias, secas y desinfectadas, separados según nivel de escolaridad.

6. Realizar el ensamblaje y tostado por tandas o baches pequeños, evitando una exposición al ambiente superior a 20 minutos.
7. Realizar prueba organoléptica y verificar aleatoriamente la temperatura durante la distribución, garantizando una temperatura mínima de 60 °C para el componente caliente. Registrar los resultados en el formato correspondiente.

Notas

* La carne debe asarse completamente antes de desmecharse o cortarse. La plancha debe encontrarse limpia, desinfectada y previamente precalentada.
* El sándwich debe tostarse por ambos lados, buscando una superficie dorada y ligeramente crocante, sin quemar el pan ni deteriorar su presentación.
* Se recomienda realizar el ensamblaje y tostado por tandas pequeñas para conservar las características de calidad y temperatura de la preparación.
*La salsa debe estar previamente preparada según la receta especificada. Mantener refrigerada hasta su uso y verificar que se conserve a 2 °C-6 °C. Incorporarla al ensamblar el sándwich para garantizar frescura y sabor.

SALSA VERDE
1. Limpiar y desinfectar superficies, utensilios, equipos y ambiente según el protocolo establecido. Registrar en el formato correspondiente. Lavar las manos siguiendo las indicaciones. Verificar el estado de los ingredientes, asegurándose de que cumplan con los estándares de calidad (empaques, fecha de vencimiento, apariencia, olor, textura y cantidad).
2. Pelar y picar finamente la cebolla y el ajo. Lavar y desinfectar el cilantro, el perejil y los limones. Registrar el proceso de desinfección en el formato correspondiente. Picar el cilantro y el perejil en trozos pequeños.
Partir los limones en mitades y exprimirlos para obtener su jugo. Reservar el zumo en un recipiente limpio.
3. En una licuadora o procesador de alimentos, mezclar la cebolla, el ajo, el cilantro, el perejil, el zumo de limón, la mayonesa y el aceite de soya. Licuar hasta obtener una textura uniforme y cremosa.
4. Rectificar el sabor añadiendo sal al gusto. Licuar nuevamente para asegurar que los ingredientes estén bien integrados.
5. Estandarizar la cantidad de salsa según el tamaño de las porciones a servir, considerando el nivel de escolaridad. Registrar la cantidad servida en el formato correspondiente.
6. Utilizar la salsa verde en la preparación para asegurar frescura y sabor óptimo.

Nota: La salsa debe mantenerse refrigerada a 2°C-6°C hasta el momento de su uso. Si la salsa se distribuye en tandas, verificar su temperatura antes de cada servicio y registrar en el formato correspondiente.

"CHIPS DE PLÁTANO (INDUSTRIALIZADO)
1. Desinfectar ambiente, superficies, equipos y utensilios según protocolos establecidos por el operador. Registrar en el formato correspondiente.
2. Lavar las manos según protocolo establecido.
3. Verificar el estado de los empaques del producto: fecha de vencimiento, apariencia, textura, color, olor y cantidad. Registrar en el formato correspondiente.
4. Desinfectar los empaques externos, siempre que no estén rotos o perforados.
5. Mantener los chips en su empaque original hasta el momento de la entrega.
6. Entregar los chips de plátano empacados directamente a los beneficiarios según el gramaje establecido para cada nivel escolar."

MANDARINA ENTERA
1. Limpiar y desinfectar superficies, equipos, utensilios y ambiente según protocolo establecido por el operador y registrar en el formato correspondiente.
2. Lavar las manos según protocolo establecido.
3. Verificar el estado de las mandarinas, evaluando apariencia, color, olor, textura, integridad y cantidad. Registrar la inspección según el procedimiento establecido.
4. Clasificar, lavar y desinfectar las mandarinas de acuerdo con el protocolo del operador, registrando el proceso en el formato correspondiente.
5. Estandarizar la porción según el nivel escolar y distribuir la fruta entera.

VASO DE GELATINA / LECHE CONDENSADA (INDUSTRIALIZADO)
Recepción del producto en la institución
• Verificar que los vasos de gelatina lleguen refrigerados (entre 2 °C y 6 °C), en empaques íntegros y sellados, sin signos de ruptura, contaminación o presencia de agua en exceso.
• La leche condensada debe recibirse en empaque cerrado, íntegro, sin abolladuras ni corrosión. Revisar fecha de vencimiento, apariencia y estado del envase.
• Registrar en el formato correspondiente la fecha de recepción, la temperatura del producto (para la gelatina), el estado del empaque y la cantidad recibida.
• Conservar los vasos de gelatina en refrigeración inmediata (entre 2 °C y 6 °C) hasta el momento de la distribución.
• La leche condensada puede almacenarse a temperatura ambiente en lugar fresco y seco, siempre cerrada y en condiciones de higiene. Una vez abierto el envase, se debe refrigerar (2 °C – 6 °C), mantener tapado y consumir en el menor tiempo posible (no más de 3 días).
Entrega a los beneficiarios
1. Desinfectar ambiente, superficies, equipos y utensilios según protocolos establecidos por el operador. Registrar en el formato correspondiente.
2. Lavar las manos según protocolo establecido.
3. Verificar nuevamente el estado de los empaques del vaso de gelatina y de la leche condensada: fecha de vencimiento, apariencia, textura, color, olor y cantidad. Registrar en el formato correspondiente.
4. Desinfectar los empaques externos, siempre que no estén rotos o perforados.
5. Mantener los productos en su empaque original hasta el momento de la entrega.
6. Entregar el vaso de gelatina y la leche condensada empacados directamente a los beneficiarios, garantizando la porción establecida según el gramaje de cada nivel escolar.
Nota: Nunca romper la cadena de frío de la gelatina durante el almacenamiento y la distribución. La leche condensada, una vez abierta, no debe recongelarse ni mantenerse a temperatura ambiente.

PREESCOLAR	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	6° A 9°	10° Y 11°
				

MENÚ No. 4

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			SECUNDARIA			CICLO MEDIO Y COMPLEMENTARIO		
			PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PESO SERVIDO (g)
BEBIDA (LÁCTEOS)	**JUGO DE LULO EN AGUA**	Lulo, crudo	100,00	60,00	**200 cc**	100,00	60,00	**200 cc**	100,00	60,00	**200 cc**	100,00	60,00	**220 cc**	100,00	60,00	**220cc**
		Azúcar blanco, granulado	7,00	7,00		7,00	7,00		7,00	7,00		7,00	7,00		7,00	7,00	
ALIMENTO PROTEICO	**SALCHIPAPA DE POLLO DESMECHADO, MAICITOS, PAPAS EN FOSFORO Y QUESO**	Pollo Pechuga Carne Sin piel Crudo	38,46	25,00	**65 g (15g Pollo, 20 g de papa, 15 g de maiz y 10g Queso)**	46,15	30,00	**78 g (18g Pollo, 24 g de papa, 20 g de maiz y 10g Queso)**	53,85	35,00	**90 g (22g Pollo, 28 g de papa, 20 g de maiz y 15g Queso)**	61,54	40,00	**107 g (25g Pollo, 32 g de papa, 25 g de maiz y 15g Queso)**	69,23	45,00	**120 g (28g Pollo, 36 g de papa, 25 g de maiz y 20g Queso)**
		Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	50,00	50,00		60,00	60,00		70,00	70,00		80,00	80,00		90,00	90,00	
		Maíz tierno, crudo	15,00	15,00		20,00	20,00		20,00	20,00		25,00	25,00		25,00	25,00	
		Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo mozzarella	10,00	10,00		10,00	10,00		15,00	15,00		15,00	15,00		20,00	20,00	
		Papas Fosforitos	5,00	5,00		5,00	5,00		5,00	5,00		10,00	10,00		10,00	10,00	
		Sal	0,20	0,20		0,30	0,30		0,50	0,50		0,50	0,50		0,70	0,70	
		Aceite de soya	4,00	4,00		10,00	10,00		12,00	12,00		14,00	14,00		15,00	15,00	
ACOMPAÑAMIENTO	**SALSA VERDE**	Cebolla cabezona, cruda	2,11	2,00	**17 g**	4,21	4,00	**26 g**	4,21	4,00	**26 g**	5,26	5,00	**35 g**	5,26	5,00	**35 g**
		Cilantro, crudo	1,11	1,00		2,22	2,00		2,22	2,00		3,33	3,00		3,33	3,00	
		Limón, crudo	1,00	0,50		2,00	1,00		2,00	1,00		4,00	2,00		4,00	2,00	
		Perejil, crudo	0,56	0,50		0,56	0,50		0,56	0,50		0,56	0,50		0,56	0,50	
		Ajo, crudo	0,53	0,50		0,74	0,70		0,74	0,70		0,74	0,70		0,74	0,70	
		Sal	0,50	0,50		0,50	0,50		0,50	0,50		0,50	0,50		0,50	0,50	
		Mayonesa, con sal	10,00	10,00		15,00	15,00		15,00	15,00		20,00	20,00		20,00	20,00	
		Aceite de soya	2,00	2,00		3,00	3,00		3,00	3,00		4,00	4,00		4,00	4,00	
	SALSA TARTARA	Salsa tártara	6,00	6,00	**6 g**	8,00	8,00	**8 g**	10,00	10,00	**10 g**	12,00	12,00	**12 g**	15,00	15,00	**15 g**
FRUTA	**MANZANA ENTERA**	Manzana común cruda	94,12	80,00	**94 g**	129,41	110,00	**129 g**	129,41	110,00	**129 g**	141,18	120,00	**141 g**	141,18	120,00	**141 g**
POSTRE	**VASO DE HELADO**	Helado de crema	50,00	50,00	**50 g**	50,00	50,00	**50 g**	50,00	50,00	**50 g**	50,00	50,00	**50 g**	50,00	50,00	**50 g**

PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN

JUGO DE LULO EN AGUA

1. Seleccionar, pesar, lavar y desinfectar el lulo de acuerdo con el protocolo establecido. Registrar la desinfección en el formato correspondiente. Pelar el lulo, asegurándose de retirar completamente la cáscara.
2. Medir la cantidad total de agua según el volumen establecido por nivel de escolaridad. Licuar el lulo previamente alistado con el azúcar y parte del agua hasta obtener una mezcla homogénea y de consistencia uniforme.
3. Colar la mezcla para eliminar restos sólidos o semillas. Adicionar el agua restante en un recipiente limpio, realizar prueba de calidad organoléptica y registrar en el formato correspondiente.
4. Refrigerar la bebida en recipientes plásticos aptos para alimentos hasta alcanzar una temperatura entre 2 °C y 6 °C.
5. Verificar y registrar que la bebida esté entre 2 °C y 6 °C antes de iniciar el servido.
6. Estandarizar el volumen de la porción según el nivel escolar e iniciar la distribución por tandas o baches, garantizando que el jugo no permanezca más de 20 minutos a temperatura ambiente.
7. Tomar y registrar aleatoriamente la temperatura del jugo durante la distribución. Si esta supera los 6 °C, aplicar medidas correctivas inmediatas.

SALCHIPAPA DE POLLO DESMECHADO, MAICITOS, PAPAS A LA FRANCESA, QUESO, PAPITAS EN FOSFORITOS Y SALSAS

Día anterior a la preparación

1. Verificar el estado del empaque, cantidad, apariencia, olor, color y fecha de vencimiento de la pechuga de pollo.
2. Si el pollo se encuentra congelado, trasladarlo a refrigeración entre 0 °C y 4 °C mínimo 24 horas antes de la preparación, garantizando una descongelación controlada y segura. Registrar el proceso según el formato establecido.

El día de la preparación

1. Verificar el estado de todos los ingredientes a utilizar: empaques, fecha de vencimiento, apariencia, olor, textura y cantidad. Realizar limpieza y desinfección de superficies, equipos y utensilios según el protocolo establecido por el operador.

Preparación del pollo desmechado

2. Retirar la pechuga de pollo de refrigeración y verificar nuevamente sus características. Cortar en trozos medianos y uniformes, realizando el proceso por tandas para evitar una exposición al ambiente superior a 20 minutos.
3. Colocar el pollo en una olla, adicionar agua potable suficiente para cubrirlo y cocinar a fuego medio hasta obtener una cocción completa y una textura blanda que permita desmecharlo fácilmente.
4. Retirar el pollo, dejar enfriar ligeramente y desmechar en tiras pequeñas y uniformes, utilizando utensilios limpios y desinfectados.
5. Tomar la temperatura final de cocción, garantizando mínimo 74 °C, realizar prueba organoléptica y registrar en el formato correspondiente. Mantener el pollo cubierto y a una temperatura mínima de 60 °C hasta el ensamblaje.

Preparación de las papas a la francesa

6. Seleccionar, pesar, lavar, pelar y retirar las partes no comestibles de las papas. Cortar en bastones delgados y uniformes tipo papa a la francesa, procurando que todos tengan un tamaño similar para garantizar una cocción homogénea.
7. Calentar suficiente aceite de soya en sartén, paila o recipiente de cocción. Incorporar las papas por tandas o baches pequeños, evitando sobrecargar el recipiente.
8. Freír hasta obtener una coloración dorada uniforme y textura crocante. Retirar con escurridor o utensilio perforado y ubicar sobre material absorbente para eliminar el exceso de grasa.
9. Adicionar la sal según la formulación establecida y mezclar suavemente para distribuirla de manera uniforme.
10. Verificar la temperatura final de cocción y registrar en el formato correspondiente.

Preparación de los maicitos y queso

11. Verificar el estado de los maicitos, empaque, fecha de vencimiento, apariencia, olor, textura y cantidad. Si corresponde a un producto en conserva, realizar la apertura utilizando un abrelatas limpio y desinfectado y escurrir el líquido antes de su utilización.
12. Calentar los maicitos en un recipiente de cocción hasta alcanzar una temperatura adecuada para el servicio. Mantenerlos cubiertos y calientes hasta el momento del ensamblaje.
13. Verificar el estado del queso, empaque, fecha de vencimiento, apariencia, olor y textura. Rallar el queso utilizando un rallador limpio y desinfectado. Mantener refrigerado y protegido hasta el momento de su utilización.

Preparación de las salsas

14. Verificar el estado de la salsa tártara y la salsa verde, incluyendo empaque, fecha de vencimiento, apariencia, olor, color, textura y cantidad.
15. Mantener las salsas protegidas y a la temperatura de conservación indicada por el fabricante hasta el momento de su utilización.
16. Disponer las cantidades establecidas de salsa tártara y salsa verde en recipientes o dispensadores limpios y desinfectados. Evitar la manipulación directa del producto.

Preparación de las papitas en fosforitos

17. Verificar el estado del empaque, fecha de vencimiento, apariencia, olor, color, textura y cantidad de las papitas en fosforitos.
18. Mantener las papitas en fosforitos protegidas de la humedad y del ambiente hasta el momento del ensamblaje, conservando su textura crocante.

Ensamblaje

19. Estandarizar cada componente según el nivel de escolaridad. En un recipiente o bandeja individual limpia y desinfectada, disponer primero la porción de papas a la francesa.
20. Adicionar sobre las papas la porción estandarizada de pollo desmechado, seguida de los maicitos.
21. Adicionar el queso rallado, distribuyéndolo de manera uniforme sobre los componentes calientes.
22. Incorporar la cantidad estandarizada de salsa tártara y salsa verde, procurando una distribución uniforme sobre la preparación y evitando adicionar cantidades que puedan humedecer excesivamente las papas.
23. Finalizar el ensamblaje adicionando las papitas en fosforitos, distribuyéndolas sobre la preparación como elemento de acabado y procurando conservar su textura crocante.
24. Realizar el ensamblaje por tandas o baches pequeños, evitando mantener los componentes expuestos al ambiente por más de 20 minutos.
25. Tomar la temperatura de los componentes calientes, garantizando una temperatura mínima de 60 °C durante la distribución, realizar prueba organoléptica y registrar los resultados en los formatos correspondientes.

NOTAS
• Las papitas en fosforitos se adicionan al final del ensamblaje, como elemento de acabado, con el propósito de conservar su textura crocante.
• Las papas a la francesa deben prepararse lo más cerca posible del momento del servicio para conservar su textura y evitar que se humedezcan con el pollo, los maicitos o las salsas.
• El queso debe utilizarse rallado para facilitar su distribución uniforme y favorecer su integración con las papas y el pollo caliente.
• Las papitas en fosforitos deben permanecer protegidas de la humedad y adicionarse inmediatamente antes de la distribución.
• Se recomienda realizar el ensamblaje inmediatamente antes de la distribución, colocando los componentes calientes sobre las papas a la francesa y adicionando posteriormente el queso, las salsas y, finalmente, las papitas en fosforitos.
• Por tratarse de una preparación con varios componentes, se recomienda trabajar por tandas pequeñas, garantizando la temperatura, textura y calidad de cada componente hasta el momento del servido.

SALSA VERDE

1. Limpiar y desinfectar superficies, utensilios, equipos y ambiente según el protocolo establecido. Registrar en el formato correspondiente. Lavar las manos siguiendo las indicaciones. Verificar el estado de los ingredientes, asegurándose de que cumplan con los estándares de calidad (empaques, fecha de vencimiento, apariencia, olor, textura y cantidad).
2. Pelar y picar finamente la cebolla y el ajo. Lavar y desinfectar el cilantro, el perejil y los limones. Registrar el proceso de desinfección en el formato correspondiente. Picar el cilantro y el perejil en trozos pequeños.
Partir los limones en mitades y exprimirlos para obtener su jugo. Reservar el zumo en un recipiente limpio.
3. En una licuadora o procesador de alimentos, mezclar la cebolla, el ajo, el cilantro, el perejil, el zumo de limón, la mayonesa y el aceite de soya. Licuar hasta obtener una textura uniforme y cremosa.
4. Rectificar el sabor añadiendo sal al gusto. Licuar nuevamente para asegurar que los ingredientes estén bien integrados.
5. Estandarizar la cantidad de salsa según el tamaño de las porciones a servir, considerando el nivel de escolaridad. Registrar la cantidad servida en el formato correspondiente.
6. Utilizar la salsa verde en la preparación para asegurar frescura y sabor óptimo.

Nota: La salsa debe mantenerse refrigerada a 2°C-6°C hasta el momento de su uso. Si la salsa se distribuye en tandas, verificar su temperatura antes de cada servicio y registrar en el formato correspondiente.

SALSA INDUSTRIALIZADA (LISTA PARA USAR)

1. Desinfectar ambiente, superficies, equipos y utensilios según los protocolos establecidos por el operador. Registrar en el formato correspondiente.
2. Lavar las manos según el protocolo establecido.
3. Verificar el estado del empaque de la salsa: fecha de vencimiento, apariencia, color, olor, textura y cantidad. Registrar en el formato correspondiente.
4. Desinfectar los empaques externos, siempre que no estén rotos o perforados.
5. Mantener la salsa en su empaque original, bajo las condiciones de almacenamiento indicadas por el fabricante, hasta el momento de su utilización.
6. Abrir el producto y dosificar la salsa según el gramaje establecido para cada nivel escolar.
7. Adicionar la salsa a la preparación correspondiente y realizar la entrega según lo establecido.

MANZANA ENTERA

1. Limpiar y desinfectar superficies, equipos, utensilios y ambiente según protocolo establecido por el operador y registrar en el formato correspondiente.
2. Lavar las manos según protocolo establecido.
3. Verificar el estado de las manzanas, evaluando apariencia, color, olor, textura, integridad y cantidad. Registrar la inspección según el procedimiento establecido.
4. Clasificar, lavar y desinfectar las manzanas de acuerdo con el protocolo del operador, registrando el proceso en el formato correspondiente.
5. Estandarizar la porción según el nivel escolar y distribuir la fruta entera.

VASO DE HELADO (INDUSTRIALIZADO)

1.Desinfectar ambiente, superficies, equipos y utensilios según protocolos establecidos por el operador. Registrar en el formato correspondiente.
2.Lavar las manos según protocolo establecido.
3.Verificar el estado de los empaques del helado: fecha de vencimiento, apariencia, textura, color, olor y cantidad. Registrar en el formato correspondiente.
4.Revisar que los empaques primarios no estén rotos o perforados antes de la desinfección de los empaques externos.
5.Desinfectar los empaques externos antes de almacenarlos.
6.Al recibir el producto en la institución, almacenarlo de manera inmediata en congelación a una temperatura igual o inferior a -18 °C, verificando y registrando esta temperatura.
7.Mantener el helado en congelación hasta el momento de su distribución, evitando en todo momento que permanezca a temperatura ambiente.
8.Entregar el vaso de helado empacado individualmente, asegurando que la porción corresponda al gramaje establecido para cada nivel escolar. Registrar la entrega en el formato correspondiente.



NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			**GABRIELA GIRALDO MARTÍNEZ - ANA CAROLINA AGUADO OVIEDO**	
FIRMA	Gabriela	**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**1005964870 - 1151961148**