



APRUEBA MANUAL FICHAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN JUNJI E INTEGRAL PARA LA LICITACIÓN ID 85-18-LR20.

RESOLUCIÓN EXENTA N°2508

SANTIAGO, 13 de octubre de 2020.

VISTOS:

Lo dispuesto en la Ley N°15.720 que crea la Junta Nacional de Auxilio Escolar Y Becas; en el Decreto Supremo de Educación N°5.311 de 1968 que reglamenta a la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas; en el Decreto Ley N°180 de 1973 que declara el receso del consejo de JUNAEB cuyas facultades otorga a su secretario general; en la Resolución 70 de 2020, que aprueba las bases administrativas y técnicas y anexos para la contratación del servicio de suministro de alimentación para los beneficiarios de los programas de alimentación escolar y el programa de alimentación de párvulos para los años 2021, 2022, 2023 y hasta febrero de 2024, correspondiente a la licitación ID 85-18-LR20; en el Ordinario N°015/1177 de 2020 de Junta Nacional de Jardines Infantiles; en la carta DOC.DPPI-NUT/N°011/2020 de la Fundación Integra; en el Decreto N°5 de 2018 del Ministerio de Educación que designa al Secretario General de JUNAEB y en las Resoluciones N°7 y N°8 de 2019 de la Contraloría General de la República, que fija las normas sobre exención del trámite de toma de razón:

CONSIDERANDO:

1. Que, la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, en adelante JUNAEB, en conformidad con lo establecido por el artículo 1° de su Ley Orgánica, Ley N°15.720 de 1964 y su Reglamento, el Decreto Supremo N°5.311 de 1968, es una Corporación Autónoma de Derecho Público, con personalidad jurídica y patrimonio propio, y está considerado como un servicio público descentralizado, según lo establecido por el D.F.L. 1-19.653 de 2000, que fijó el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N°18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado.
2. Que la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, tiene como misión la aplicación de medidas coordinadas de asistencia social y económica a los

escolares, conducentes a hacer efectiva la igualdad de oportunidades ante la educación, de conformidad a lo establecido en el artículo 1° de la ley N°15.720;

3. Que, con este propósito, se asigna anualmente a la JUNAEB, los recursos necesarios para financiar entre otros, el Programa de Alimentación Escolar y Programa de Alimentación Párvulos, en adelante indistintamente PAE/PAP, en virtud del cual se entrega diariamente a sus beneficiarios más de 4.000.000 de servicios de alimentación.
4. Que, en este contexto por medio de la Resolución Afecta N°70 de 2020, JUNAEB aprobó las bases administrativas, técnicas y anexos de la Licitación ID 85-18-LR20, por medio de la cual se licitará el servicio de alimentación para las siguientes unidades territoriales 301, 302, 506, 508, 507, 509, 510 511, 606, 607, 608, 806, 816, 817, 818, 819, 820, 1301, 1304, 1306, 1331, 1339, 1390, 1391, 1392, 1393, 1604, 1605, 1101, 1383, 1383, 1385, 1385, 1387, 1388, 1389, 1394, 1395, 1396, 1397, 1398 y 1399, para los años 2021, 2022, 2023 y hasta febrero de 2024.
5. Que en virtud del Ordinario N°015/1177 de 2020 de Junta Nacional de Jardines Infantiles; en la carta DOC.DPPI-NUT/N°011/2020 de la Fundación Integra, ambas instituciones remitieron el contenido técnico que es parte del proceso de licitación ID N°85-18-LR20, solicitando por medio de ellos la aprobación por parte de JUNAEB de dicho contenido como parte del proceso licitatorio.
6. Que, de conformidad a lo establecido en los Apéndice N°10 de la licitación ID 85-18-LR20, es necesario establecer una Manual de fichas técnicas que describa las características generales de preparación y las técnicas culinarias que deben aplicarse en el Programa de Alimentación de Párvulos de JUNJI e Integra.
7. Que, en virtud de lo señalado en el considerando precedente, corresponde aprobar mediante el presente acto el documento denominado: "Manual de Fichas Técnicas de Preparaciones en el Programa de Alimentación de Párvulos" cuyo texto se aprueba mediante el presente acto.
8. Que, es preciso indicar que el documento que por este acto se aprueba, forma parte de los antecedentes y documentos que los prestadores del servicio de alimentación PAE/PAP, deben observar durante la ejecución del contrato.

RESUELVO:

ARTÍCULO PRIMERO: APRUÉBASE, de conformidad a los fundamentos señalados en la parte considerativa del presente acto, el “Manual de Fichas Técnicas de Preparaciones en el Programa de Alimentación de Párvulos”, que es parte de los antecedentes para la ejecución del servicio de alimentación de la Licitación ID-85-18-LR20, cuyo texto se anexa a la presente resolución y que forma parte integrante de la misma.

ARTÍCULO SEGUNDO: PUBLÍQUESE, la presente resolución una vez tramitada en el Portal Mercado Público en conjunto con los antecedentes de la Licitación ID N°85-18-LR20, y en la sección Actos y Resoluciones ubicado en el mini sitio “Gobierno Transparente”, en el portal web de JUNAEB, a objeto de dar cumplimiento con lo previsto tanto en el artículo 7° de la ley N°20.285, sobre Acceso a la Información Pública, como en el artículo 51° de su Reglamento.

ANÓTESE, COMUNÍQUESE.

**Jaime Mario Tohá
Lavanderos**

Firmado digitalmente por Jaime Mario Tohá Lavanderos
DN: C=CL, S=METROPOLITANA - REGION METROPOLITANA, L=Santiago, O=Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, OU=Terminos de uso en www.esign-la.com/acuerdoterceros, T=Secretario General, CN=Jaime Mario Tohá Lavanderos,
E=jaime.toha@junaeb.cl
Razón: Estoy aprobando este documento con mi firma legalmente vinculante
Ubicación: Santiago
Fecha: 2020-10-15 15:46:38
Foxit Reader Versión: 10.0.0

**JAIME TOHÁ LAVANDEROS
SECRETARIO GENERAL
JUNTA NACIONAL DE AUXILIO ESCOLAR Y BECAS**



Alejandro Layseca Astudillo

ALA/LVG/
DISTRIBUCION:

1. Dirección Nacional
2. Departamento de Alimentación Escolar
3. Departamento Jurídico
4. Oficina de Partes.

Manual de Fichas Técnicas de Preparaciones JUNJI e Integra

I. PREPARACIONES NIVELES MEDIOS



	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI – INTEGRA	
	ESTOFADO (VACUNO, AVE, PESCADO, CERDO)	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Guiso Verdura
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Carne	50 gr
Cebolla	30 gr
Zanahoria	30 – 40 gr
Papa	150 - 170 gr
Aceite	3 - 5 cc
Sal	Max. 0.7 gr
Aliño natural (orégano/perejil)	0,1 gr
Ajo en polvo o natural	0,1 gr

II.- Técnicas culinarias

Ingredientes	Corte
Carne	Picada
Cebolla	Juliana
Zanahoria	Rodela
Papa	Juliana



	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI - INTEGRA	
	BUDÍN DE VERDURAS	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Guiso Verdura
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Verdura Base (Acelga, Porotos verdes, Espinacas u otras)	130 - 160 gr
Cebolla	20 gr
Huevo	1 unidad/ 4 raciones
Leche	5 gr
Base hamburguesa	5 - 10 gr
Aceite	3 - 5 cc
Sal	Max. 0,4 gr
Aliño natural (orégano/perejil)	0,1 gr
Ajo en polvo o natural	0,1 gr

II.- Técnicas culinarias

Ingredientes	Corte
Acelga	Brunoise
Cebolla	Brunoise


	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI – INTEGRA	
	BUDÍN DE VERDURAS MIXTAS	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Guiso Verdura
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Porotos verdes	30 gr
Acelga	35 gr
Cebolla	15 gr
Zanahoria	35 gr
Coliflor	35 gr
Huevo	1 unidad/ 4 raciones
Leche	5 gr
Base hamburguesa	5 - 10 gr
Aceite	3 - 5 cc
Sal	Max. 0,4 gr
Aliño natural (orégano/perejil)	0,1 gr
Ajo en polvo o natural	0,1 gr
Agua para disolver la leche y base de hamburguesa	10 cc

II.- Técnicas culinarias completar

Ingredientes	Corte
Verduras: porotos verdes, acelga, coliflor.	Brunoise
Cebolla	Brunoise
Zanahoria	Brunoise



	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI - INTEGRA	
	MENESTRON	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Guiso de leguminosas
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Cebolla	15 - 20 gr
Aceite	5 - 8 cc
Sal	Max. 0.7 gr
Pimentón	0,1 gr
Porotos	35 g – 40 gr
Fideos (canutitos, dedalitos)	15 - 20 gr
Zapallo	40 - 50 gr
Papa	30 gr
Acelga	10 gr
Aliños naturales (orégano)	0,1 gr

II.- Técnicas culinarias

Ingredientes	Corte
Zapallo	Brunoise
Cebolla	Brunoise
Papa	Brunoise
Acelga	Brunoise



	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI – INTEGRA	
	AJIACO (VACUNO, AVE)	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Guiso de carne / guiso de verduras
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Carne	50 gr
Cebolla	15 gr
Zanahoria	20 - 25 gr
Papa	150 - 170 gr
Huevo	1 unidad/ 4 raciones
Aceite	5 - 8 cc
Sal	Max. 0.7 gr
Aliño natural (orégano y/o perejil)	0,1 gr
Ajo en polvo o natural	0,1 gr

II.- Técnicas culinarias

Ingredientes	Corte
Carne	Cubo
Cebolla	Juliana
Zanahoria	Juliana
Papa	Juliana

	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI - INTEGRA	
	CARNE (VACUNO, AVE O PESCADO) AL JUGO	

I- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Guiso de carne
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Carnes	50 gr
Cebolla	15 – 20 gr
Zanahoria	20 gr
Aceite	3 - 5 cc
Sal	Max. 0,3 gr
Aliño natural (orégano)	0,1 gr
Ajo en polvo o natural	0,1 gr

II.- Técnicas culinarias

Ingredientes	Corte
Carne	Cubo
Cebolla	Brunoise
Zanahoria	Rallada

	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI - INTEGRA	
	TORTILLA DE VERDURAS (ZANAHORIA, ZAPALLO ITALIANO, POROTOS VERDE, ESPINACAS, ACELGA)	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Guiso de Verdura
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Verdura Base	150 gr
Cebolla	10 gr
Zanahoria	10 gr
Huevo	50 gr
Aceite	3 - 5 cc
Sal	Max. 0,4 gr
Aliño natural (orégano)	0,1 gr
Ajo en polvo o natural	0,1 gr

II.- Técnicas culinarias

Ingredientes	Corte
Verdura Base	Brunoise
Cebolla	Brunoise
Zanahoria	Brunoise



	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI - INTEGRAS	
	CARNE (VACUNO, AVE, CERDO) GUISADA CON VERDURAS (POROTOS VERDES O ZAPALLO ITALIANO)	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Guiso de Verdura
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Carnes	50 gr
Cebolla	15 - 20 gr
Zanahoria	20 gr
Porotos verdes o zapallo italiano	Min 30 gr
Aceite	3 - 5 cc
Sal	Max. 0,3 gr
Aliño natural (orégano)	0,1 gr
Ajo en polvo o natural	0,1 gr

II.- Técnicas culinarias

Ingredientes	Corte
Carne	Cubo
Cebolla	Brunoise
Zanahoria	Brunoise



	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI - INTEGRA	
	POROTOS CON TALLARINES	

I. Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Guiso de leguminosa
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Cebolla	10 gr
Aceite	5 - 8 cc
Sal	Max. 0.7 gr
Pimentón en polvo	0,1 - 0,2 gr
Porotos	45 gr
Tallarines	20 - 30 gr
Zapallo	25 - 30 gr
Condimentos (orégano, ajo)	0,1 gr

II.- Técnicas culinarias

Ingredientes	Corte
Zapallo	Parmentier
Cebolla	Brunoise
Tallarines	Cortados en cuartos

	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI - INTEGRA	
	GARBANZOS GUIADOS	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Guiso de leguminosa
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Cebolla	10 gr
Aceite	5 - 8 cc
Sal	Max. 0.7 gr
Pimentón en polvo	0,1 gr
Cereal	20 - 30 gr
Garbanzos	45 gr
Zapallo	15 - 20 gr
Ajo en polvo o natural	0,1 gr

II.- Técnicas culinarias

Ingredientes	Corte
Zapallo	Brunoise
Cebolla	Brunoise

	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI - INTEGRAS	
	LENTEJAS O ARVEJAS GUIADAS	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Guiso de leguminosa
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Cebolla	10 gr
Zanahoria	10 gr
Aceite	5 - 8 cc
Sal	Max. 0.7 gr
Pimentón en polvo	0,1 gr
Arroz	20 - 30 gr
Lentejas o arvejas	45 gr
Ajo en polvo o natural	0,1 gr

II.- Técnicas culinarias

Ingrediente	Corte
Zanahoria	Rallada
Cebolla	Brunoise



	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI - INTEGRAS	
	PURÉ DE PAPA NATURAL	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Acompañamiento
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Papa	200 gr
Leche	5 gr
Aceite	3 - 8 cc
Sal	Max. 0,4 gr

II.- Técnicas culinarias

Ingrediente	Corte
Papas	Molida



	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI - INTEGRA	
	PURÉ MIXTO	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Acompañamiento
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Papa	200 gr
Zapallo	35 gr
Leche	5 gr
Aceite	3 - 5 cc
Sal	Max. 0,4 gr

II.- Técnicas culinarias

Ingrediente	Corte
Papas	Molido
Zapallo	Molido



	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI - INTEGRA	
	PURÉ FLORENTINO	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Acompañamiento
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Papa	200 gr
Acelga	25 gr
Leche	5 gr
Aceite	3 - 5 cc
Sal	Max. 0,4 gr

II.- Técnicas culinarias

Ingrediente	Corte
Papa	Molida
Acelga	Molida

	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI - INTEGRA	
	CARNE ARVEJADA (VACUNO, AVE, PESCADO)	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Guiso de carne
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Carne en general	50 gr
Cebolla	15 gr
Zanahoria	10 - 20 gr
Arvejas	Mínimo 20 gr
Aceite	3 - 8 cc
Sal	Max. 0,3 gr
Aliño natural (orégano/perejil)	0,1 gr
Ajo en polvo	0,1 gr

II.- Técnicas culinarias

Ingrediente	Corte
Carne	Picada
Cebolla	Brunoise
Zanahoria	Rallada

	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI – INTEGRAS	
	ARROZ GRANEADO	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Acompañamiento
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Arroz	50 gr
Pimentón fresco	2 gr
Cebolla	5 gr
Aceite	3 - 5 cc
Ajo	0,1 gr
Sal	Max. 0,4 gr

II.- Técnicas culinarias

Ingrediente	Corte
Pimentón	Brunoise
Cebolla	Brunoise

	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI - INTEGRAS	
	ARROZ JARDINERA O PRIMAVERA	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Acompañamiento
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Arroz	50 gr
Zanahoria	10 gr
Cebolla	5 gr
Choclo	5 gr
Arvejas	5 gr
Aceite	3 - 5 cc
Ajo	0,1 gr
Sal	Max. 0,4 gr

II.- Técnicas culinarias

Ingrediente	Corte
Zanahoria	Rallada
Cebolla	Cuadritos

	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI - INTEGRAS	
	ARROZ PERLA	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Acompañamiento
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Arroz	50 gr
Aceite	3 - 5 cc
Ajo	0,1 gr
Sal	Max. 0,4 gr



	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI - INTEGRÁ	
	CARBONADA (VACUNO, AVE)	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Carne picada o Molida
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Carne	50 gr
Cebolla	10 gr
Zanahoria	20 gr
Aceite	5 - 8 cc
Sal	Max.0.7 gr
Aliño natural (orégano y/o perejil)	0.1 gr
Ajo en polvo o natural	0.1 gr
Arroz o fideos sopa	20 gr
Zapallo	30 gr
Papa	130 gr
Porotos verdes o arvejas	10 - 20 gr
Acelga o espinaca	10 - 20 gr
Choclo congelados	10 - 20 gr
Agua	150cc – 200 cc

II.- Técnicas culinarias

Ingredientes	Corte
Carne	Picada o molida
Papa	Parmentier
Zapallo	Parmentier
Cebolla	Brunoise
Zanahoria	Rallada
Acelga o espinaca	Brunoise



	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI – INTEGRA	
	CARNE EN SALSA (VACUNO, AVE)	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Guiso de carne
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Carne en general	50 gr
Cebolla	10 -15 gr
Zanahoria	10 -15 gr
Aceite	3 - 5 gr
Sal	Max. 0,3 gr
Aliño natural (orégano/perejil/cilantro)	0,1 gr
Salsa de tomate	15 - 20 gr
Ajo en polvo o natural	0,1 gr

II.- Técnicas culinarias

Ingrediente	Corte
Carne	Cubo
Cebolla	Juliana
Zanahoria	Rodaja



	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI – INTEGRA	
	CHARQUICAN (VACUNO, AVE, HUEVO)	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Guiso de Carne Picada o molida
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Carne o huevo	50 gr
Cebolla	15 gr
Zanahoria	25 gr
Aceite	5 - 8 cc
Sal	Max.0.7 gr
Aliño natural (orégano)	0,1 gr
Ajo en polvo o natural	0,1 gr
Zapallo	30 - 35 gr
Papa	130 -150 gr
Acelga o espinaca	10 gr
Arvejas o porotos verdes (congeladas)	10 gr
Choclo (congelados)	10 gr
Agua	40cc - 80 cc

II.- Técnicas culinarias

Ingredientes	Corte
Carne	Picada o Molida
Papa	Parmentier
Zapallo	Parmentier
Cebolla	Brunoise
Zanahoria	Rallada
Acelga o espinaca	Brunoise



	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI – INTEGRA	
	CROQUETA (VACUNO y PESCADO)	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Guiso de carne
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Carne	50 gr
Cebolla	5 gr
Aceite para freír	10 -15 cc
Base de hamburguesa	8 - 10 gr

II.- Técnicas culinarias

Ingredientes	Corte
Cebolla	Brunoise



	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI – INTEGRA	
	FIDEOS GUIADOS	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Fideos guisados
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Fideos	50 gr
Pimentón Fresco	2 gr
Cebolla	10 gr
Sal	Max. 0,4 gr
Aceite	3 - 5 cc



II.- Técnicas culinarias

Ingrediente	Corte
Cebolla	Brunoise
Pimentón	Brunoise

	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI – INTEGRA	
	FIDEOS BLANCOS	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Fideos guisados
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Fideos	50 gr
Sal	Max. 0,4 gr
Aceite	3 - 5 cc

	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI – INTEGRA	
	SALSA BOLOGNESA	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Carne Picada o Molida
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Carne	50 gr
Cebolla	10 -15 gr
Zanahoria	10 -15 gr
Aceite	3 - 5 gr
Sal	Max. 0,3 gr
Aliño natural (orégano)	0,1 gr
Salsa de tomate	15 - 20 gr
Ajo en polvo o natural	0,1 gr

II.- Técnicas culinarias

Ingrediente	Corte
Carne	Picada o Molida
Cebolla	Brunoise
Zanahoria	Rallada

	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI – INTEGRÁ	
	TOMATICAN DE VACUNO	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Guiso Verdura
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Carne vacuno	50 gr
Cebolla	20 - 25 gr
Choclo	50 gr
Tomate Natural	100 gr
Aceite	5 - 8 cc
Sal	Max. 0,3 gr
Aliño natural (orégano/perejil)	0,1 gr
Ajo en polvo o natural	0,1 gr

II.- Técnicas culinarias

Ingredientes	Corte
Carne	Picada
Cebolla	Juliana
Tomate natural o enlatado	Brunoise

	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI – INTEGRAS	
	HUEVO EN SALSA	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Guiso Verdura
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Huevo	50 gr
Salsa de tomate	15 - 20 gr
Cebolla	5 - 10 gr
Zanahoria	10 - 15 gr
Aceite	3 - 5 cc
Sal	Max. 0,3 gr
Aliño natural (orégano/perejil)	0,1 gr
Ajo en polvo o natural	0,1 gr

II.- Técnicas culinarias

Ingrediente	Corte
Huevo duro	Partido en cuartos
Zanahoria	Rallada
Cebolla	Juliana
Tomate natural o enlatado	Brunoise

	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI – INTEGRAS	
	TUTTI FRUTI NATURAL	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Postre
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Fruta 1	30 gr
Fruta 2	30 gr
Fruta 3	40 gr

II.- Técnicas culinarias

Ingredientes	Corte
Frutas natural	Parmentier



	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI – INTEGRAS	
	COMPOTA FRUTA NATURAL NIVEL MEDIO	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Postre
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Fruta	100 gr
Azúcar	Max 3 gr

II.- Técnicas culinarias

Ingredientes	Corte
Frutas natural	Parmentier

	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI – INTEGRA	
	COMPOTA FRUTA MIXTA NIVEL MEDIO	



I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Postre
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Fruta 1	50 gr
Fruta 2	50 gr
Azúcar	Máximo 3 gr

II.- Técnicas culinarias

Ingredientes	Corte
Frutas natural	Parmentier

II. PREPARACIONES SALA CUNA MENOR Y MAYOR

	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI – INTEGRA	
	SOPA PURE DE VERDURAS CON LEGUMINOSAS (LACTANTE A PARTIR DE LOS 10 MESES)	



I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Sopa puré
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Legumbres (porotos, lentejas, garbanzos, arvejas)	40 gr tamizados
Zanahoria	10 – 15 gr
Acelga o espinaca	15 - 20 gr
Zapallo	20 - 30 gr
Cereal	10 - 12 gr
Aceite	2,5 - 5 cc
Aliño natural (orégano)	0,1 gr

II.- Técnicas culinarias

Consistencia papilla	10 meses
Consistencia molido	10 - 12 meses
Consistencia picado fino	12 meses en adelante

*A partir de los 12 meses se debe incorporar Máx. 0,5 g de sal y el cereal puede utilizarse de 10 – 15 g.

	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI – INTEGRA	
	SOPA PURE ACELGA CON CARNES VACUNO, AVE, PESCADO O HUEVO	



I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Sala Cuna Menor	Sala cuna mayor
Ingredientes	Peso Neto mínimo	Peso Neto mínimo
Carne *	40 gr	50 gr
Acelga	40 - 60 gr	40 - 60 gr
Papas	50 -70 gr	60 - 80 gr
Zanahoria	15 - 20 gr	15 - 20 gr
Zapallo	20 - 30 gr	20 - 30 gr
Cereal guiso	10 - 12 gr	10 -15 gr
Aceite	2,5 - 5 cc	2,5 - 5 cc
Sal	0	Max. 0.5 gr

II.- Técnicas culinarias

Consistencia papilla	8 - 10 meses
Consistencia molido	10 -12 meses
Consistencia picado fino	12 meses en adelante

*A partir de los 10 meses se debe incorporar pescado o huevo (50 gr).

	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI - INTEGRA	
	SOPA PURE VERDURAS MIXTAS CON CARNES VACUNO, AVE, PESCADO O HUEVO	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Sala cuna menor	Sala cuna mayor
Ingredientes	Peso Neto mínimo	Peso Neto mínimo
Carne *	40 gr	50 gr
Acelga	25 - 30 gr	20 - 30 gr
Papas	50 - 70 gr	60 - 80 gr
Zanahoria	25 - 30 gr	20 - 30 gr
Porotos verdes	20 - 30 gr	20 - 30 gr
Cereal guiso	10 - 12 gr	10 - 15 gr
Aceite	2,5 - 5 cc	2,5 - 5 cc
Sal	0	Max. 0.5 gr

II.- Técnicas culinarias

Consistencia papilla	8 - 10 meses
Consistencia molido	10 -12 meses
Consistencia picado fino	12 meses en adelante

*A partir de los 10 meses se debe incorporar pescado o huevo (50 gr).

	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI - INTEGRAS	
	SOPA PURE ZANAHORIA CON CARNES VACUNO, AVE, PESCADO O HUEVO	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Sala cuna menor	Sala cuna mayor
Ingredientes	Peso Neto mínimo	Peso Neto mínimo
Carne *	40 gr	50 gr
Acelga	15 - 20 gr	15 - 20 gr
Papas	50 - 70 gr	60 - 80 gr
Zanahoria	40 - 60 gr	40 - 60 gr
Zapallo	20 - 30 gr	20 - 30 gr
Cereal guiso	10 - 12 gr	10 - 15 gr
Aceite	2,5 - 5 cc	2,5 - 5 cc
Sal	0	Max. 0.5 gr

II.- Técnicas culinarias

Consistencia papilla	8 - 10 meses
Consistencia molido	10 -12 meses
Consistencia picado fino	12 meses en adelante

*A partir de los 10 meses se debe incorporar pescado o huevo (50 gr).

	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI - INTEGRA	
	SOPA PURE ZAPALLO CON CARNES VACUNO, AVE, PESCADO O HUEVO	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Sala cuna menor	Sala cuna mayor
Ingredientes	Peso Neto mínimo	Peso Neto mínimo
Carne *	40 g	50 g
Acelga	15 - 20 g	15 - 20 g
Papas	50 - 70 g	60 - 80 g
Zanahoria	15 - 20 g	15 - 20 g
Zapallo	45 - 65 g	45 - 65 g
Cereal guiso	10 - 12 g	10 - 15 g
Aceite	2,5 - 5 cc	2,5 - 5 cc
Sal	0	Max. 0.5 g

II.- Técnicas culinarias

Consistencia papilla	8 - 10 meses
Consistencia molido	10 -12 meses
Consistencia picado fino	12 meses en adelante

*A partir de los 10 meses se debe incorporar pescado o huevo (50 gr).

	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI - INTEGRAS	
	SOPA PURE ZAPALLO ITALIANO CON CARNES VACUNO, AVE, PESCADO O HUEVO	



I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Sala cuna menor	Sala cuna mayor
Ingredientes	Peso Neto mínimo	Peso Neto mínimo
Carne *	40 gr	50 gr
Zapallo italiano	45 - 65 gr	45 - 65 gr
Papas	50 - 70 gr	60 - 80 gr
Zanahoria	15 - 20 gr	15 - 20 gr
Zapallo	15 - 20 gr	15 - 20 gr
Cereal guiso	10 - 12 gr	10 - 15 gr
Aceite	2,5 - 5 cc	2,5 - 5 cc
Sal	0	Max. 0.5 gr

II.- Técnicas culinarias

Consistencia papilla	8 - 10 meses
Consistencia molido	10 -12 meses
Consistencia picado fino	12 meses en adelante

*A partir de los 10 meses se debe incorporar pescado o huevo (50 gr).

	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI - INTEGRA	
	SOPA PURE POROTOS VERDES CON VACUNO, AVE, PESCADO , HUEVO	



I.- Características Generales de la Preparación:

Nivel	Sala Cuna Menor	Sala Cuna Mayor
Ingredientes	Peso Neto mínimo	Peso Neto mínimo
Carne *	40 gr carne	50 gr carne
Papa	50 - 70 gr	60 - 80 gr
Porotos verdes	45 - 65 gr	45 - 65 gr
Zanahoria	15 - 20 gr	15 - 20 gr
Zapallo	15 - 20 gr	15 - 20 gr
Cereal	10 - 12 gr	12 - 15 gr
Aceite	2,5 - 5 cc	2,5 - 5 cc
Sal	0	Max. 0,5 gr

II.- Técnicas culinarias

Consistencia picado fino	12 a 24 meses
Consistencia molido	10 -12 meses
Consistencia picado fino	12 meses en adelante



*A partir de los 10 meses se debe incorporar pescado o huevo (50 gr).

	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI - INTEGRA	
	COMPOTA FRUTA NATURAL SALA CUNA MAYOR Y SALA CUNA MENOR	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Postre
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Fruta (membrillo, manzana, pera, durazno, damasco)	100 gr

*Para sala cuna Mayor se puede incorporar 3 gr de Azúcar.

	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI - INTEGRA	
	SOPA PURE VERDURAS ACELGA O ZAPALLO ITALIANO EXTENSION HORARIA	



I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Sala cuna
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Verdura Base (Acelga o zapallo italiano)	50 - 65 gr
Papas	40 - 50 gr
Zanahoria	15 - 25 gr
Zapallo	15 - 20 gr
Cereal guiso	10 - 15 gr
Aceite	2,5 - 5 cc
Sal *	0

II.- Técnicas culinarias

Consistencia papilla	8 - 10 meses
Consistencia molido	10 -12 meses
Consistencia picado fino	12 meses en adelante

*Para sala cuna mayor agregar Max. 0,5 gr de sal por ración.

	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI - INTEGRA	
	SOPA PURE ZAPALLO O ZANAHORIA EXTENSION HORARIA	



I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Sala cuna
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Verduras base (zapallo o zanahoria)	60 - 75 gr
Papas	50 - 70 gr
Acelga	15 - 20 gr
Cereal guiso	10 - 15 gr
Aceite	2,5 - 5 cc
Sal*	0

II.- Técnicas culinarias

Consistencia papilla	8- 10 meses
Consistencia molido	10 -12 meses
Consistencia picado fino	12 meses en adelante

*Para sala cuna mayor agregar Max. 0,5 gr de sal por ración.

	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI - INTEGRA	
	SOPA PURE VERDURAS MIXTA EXTENSION HORARIA	



I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Sala cuna
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Acelga	30 - 35 gr
Papas	40 - 50 gr
Zanahoria	25 - 35 gr
Zapallo	25 - 35 gr
Cereal guiso	10 - 15 gr
Aceite	2,5 - 5 cc
Sal *	0

II.- Técnicas culinarias

Consistencia papilla	8- 10 meses
Consistencia molido	10 -12 meses
Consistencia picado fino	12 meses en adelante

*Para sala cuna mayor agregar Max. 0,5 gr de sal por ración.



	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI - INTEGRA	
	SOPA PURE VERDURAS MIXTAS EXTENSION HORARIA NIVEL MEDIOS	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Nivel medio
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Acelga	30 - 35 gr
Papas	50 - 70 gr
Zanahoria	25 - 35 gr
Zapallo	25 - 35 gr
Cereal guiso	12 - 15 gr
Aceite	3 - 5 cc
Sal	Max 0,5 gr

II.- Técnicas culinarias

Consistencia papilla	8- 10 meses
Consistencia molido	10 -12 meses
Consistencia picado fino	13 meses en adelante



	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI - INTEGRA	
	SOPA PURE ZAPALLO O ZANAHORIA EXTENSION HORARIA NIVEL MEDIOS	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Nivel medio
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Verduras base (zapallo o zanahoria)	60 - 75 gr
Papas	50 - 70 gr
Acelga	15 - 20 gr
Cereal guiso	12 - 15 gr
Aceite	3 - 5 cc
Sal	Max. 0.5 gr

II.- Técnicas culinarias

Consistencia papilla	8- 10 meses
Consistencia molido	10 -12 meses
Consistencia picado fino	13 meses en adelante

	FICHAS TÉCNICAS PREPARACIONES JUNJI – INTEGRA	
	SOPA PURE ACELGA O ZAPALLO ITALIANO EXTENSION HORARIA NIVEL MEDIOS	

I.- Características Generales de la Preparación:

Clasificación	Nivel medio
Ingredientes	Peso Neto mínimo
Verduras Base (Acelga o zapallo italiano)	50 - 65 gr
Papas	50 -70 gr
Zanahoria	15 - 20 gr
Zapallo	15 - 20 gr
Cereal guiso	12 - 15 gr
Aceite	3 - 5 cc
Sal	Max. 0.5 gr

II.- Técnicas culinarias

Consistencia papilla	8- 10 meses
Consistencia molido	10 -12 meses
Consistencia picado fino	13 meses en adelante