FICHA DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL
Periodo Octubre 2016
Institución Educativa: Escuela Básica Nº 2521 – Canindeyú
Municipalidad de: Salto del Guaira
Contrato Nº:
Departamento: Canindeyú

Dando cumplimiento a la Ley Nº 5210/14 de la Alimentación Escolar y Control Sanitario presentamos el proyecto en base a las características de la población, de su situación nutricional y los requerimientos del MEC y las autoridades pertinentes .

OBJETIVOS DEL PROYECTO:

- Contribuir a mejorar la capacidad cognitiva, el rendimiento escolar y la retención en el sistema educativo, mediante una alimentación nutricionalmente adecuada y una educación alimentaria y nutricional que favorezcan el desarrollo de estilos de vida saludable.

- Desarrollar los beneficios de los macronutrientes

- Promover el consumo de alimentos saludables ofrecidos en el almuerzo escolar.

- Desarrollar buenas prácticas de manufactura de alimentos, brindando un apoyo continuo y una supervisión

TEMAS DESAROLLADOS

- Definición de Rendimiento Escolar, Alimentación Saludable y Educación Alimentaria

- Macronutrientes: Hidratos de Carbono, Proteínas y Grasas: beneficios, en que alimentos encontramos

- Alimentos saludables que encontramos en nuestro plato diario (almuerzo escolar), los beneficios que nos brindan cada macronutrientes compuesto en el plato

- Buenas prácticas de Manufactura: higiene, cocción, congelamiento, etc

Nutricionista

Lic. Monserrat Cristaldo
Nutricionista
Rég. Nº 2005

Responsable de la Institución

Prof. Cayetana Lugo de Maldonado
Directora
Mat. Nº 48.735

FITRA S.R.L.

FICHA DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL
Periodo Septiembre 2016
Institución Educativa: Escuela Básica Nº 2521 – Canindeyú
Municipalidad de: Salto del Guaira
Contrato Nº:
Departamento: Canindeyú

Dando cumplimiento a la Ley Nº 5210/14 de la Alimentación Escolar y Control Sanitario presentamos el proyecto en base a las características de la población, de su situación nutricional y los requerimientos del MEC y las autoridades pertinentes.

OBJETIVOS DEL PROYECTO:

- Contribuir a mejorar la capacidad cognitiva, el rendimiento escolar y la retención en el sistema educativo, mediante una alimentación nutricionalmente adecuada y una educación alimentaria y nutricional que favorezcan el desarrollo de estilos de vida saludable.
- Desarrollar los beneficios de los macronutrientes
- Promover el consumo de alimentos saludables ofrecidos en el almuerzo escolar.
- Desarrollar buenas prácticas de manufactura de alimentos, brindando un apoyo continuo y una supervisión

TEMAS DESAROLLADOS

- Definición de Rendimiento Escolar, Alimentación Saludable y Educación Alimentaria
- Macronutrientes: Hidratos de Carbono, Proteínas y Grasas: beneficios, en que alimentos encontramos
- Alimentos saludables que encontramos en nuestro plato diario (almuerzo escolar), los beneficios que nos brindan cada macronutrientes compuesto en el plato
- Buenas prácticas de Manufactura: higiene, cocción, congelamiento, etc

Nutricionista

Lic. Monserrat Cristaldo
Nutricionista
Reg. Nº 2005

Responsable de la institución

Prof. Cayetana Lugo de Meidonaga
Directora
Mat. Nº 46.735

FITRA S.R.L.

070137

0000052

FICHA DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL		
Fecha:	Desde 01/09/2016 al 30/09/2016	
Institución Educativa:	Esc. Bás. Nº 116 "Rca. de El Salvador"	
Municipalidad de:	Gob. Departamental de Paraguarí	Según contrato Nº: 03/2016
Directora:	Ramón Olmedo Martinez.	Año: 2016
Departamento:	Paraguarí	

En cumplimiento a la Ley Nº 5210/14 de la Alimentación Escolar y Control Sanitario presentamos el proyecto en base a las características de la población, de su situación nutricional y en coherencia con los requerimientos del MEC y las autoridades pertinentes

OBJETIVOS DEL PROYECTO:

- Inculcar en los niños y niñas hábitos y conductas alimentarias saludables que les permitan seleccionar alimentos adecuados y proteger su salud a lo largo de toda su vida
- Desarrollar los beneficios de los macronutrientes y micronutrientes
- Promover el consumo de alimentos saludables ofrecidos en el almuerzo escolar.
- Desarrollar buenas prácticas de manufactura de alimentos, brindando un apoyo continuo y una supervisión

TEMAS DESAROLLADOS

- Alimentación Escolar, donde encontramos, que preparaciones realizamos y sus beneficios de cada uno de esos alimentos encontrados
- Macronutrientes: Hidratos de Carbono, Proteínas y Grasas: beneficios, en que alimentos encontramos (arroz, papa, fideo) (carne de vaca, pollo, huevo, queso) (aceite, manteca)
- Micronutrientes: Vitaminas y Minerales, encontramos en alimentos como frutas y verduras (remolacha, tomate, lechuga, pepino, naranja, piña, banana)
- beneficios de los Macronutrientes; nos ayudan a retener más la atención, nos proporcionan energía, nos ayudan a crecer y a desarrollar nuestro organismo
- Buenas prácticas de Manufactura: higiene, cocción, congelamiento, etc.

Nutricionista

Lic. Luz Marina Bados Estecho
Nutricionista
Reg. Nº 2032

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
ESCUELA BÁSICA Nº 116
RCA. DE EL SALVADOR
Dirección: 21. Caballero

Responsable de la Institución

Prof. Ramón Olmedo Martínez
Director
Mat. Nº 73.492

0000133

0000053

FICHA DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL	
Fecha: Desde 01/09/2016 al 30/09/2016	
Institución Educativa: Esc. Bás. Nº153 "Mcal. Francisco S. López"	
Municipalidad de: Gob. Departamental de Paraguarí	Según contrato Nº: 03/2016
Directora: Prof. María Galeano Burgos	Año: 2016.
Departamento: Paraguarí	

En cumplimiento a la Ley Nº 5210/14 de la Alimentación Escolar y Control Sanitario presentamos el proyecto en base a las características de la población, de su situación nutricional y en coherencia con los requerimientos del MEC y las autoridades pertinentes

OBJETIVOS DEL PROYECTO:

- Inculcar en los niños y niñas hábitos y conductas alimentarias saludables que les permitan seleccionar alimentos adecuados y proteger su salud a lo largo de toda su vida

- Desarrollar los beneficios de los macronutrientes y micronutrientes

- Promover el consumo de alimentos saludables ofrecidos en el almuerzo escolar.

- Desarrollar buenas prácticas de manufactura de alimentos, brindando un apoyo continuo y una supervisión

TEMAS DESAROLLADOS

- Alimentación Escolar, donde encontramos, qué preparaciones realizamos y sus beneficios de cada uno de esos alimentos encontrados

- Macronutrientes: Hidratos de Carbono, Proteínas y Grasas: beneficios, en que alimentos encontramos (arroz, papa, fideo) (carne de vaca, pollo, huevo, queso) (aceite, manteca)

- Micronutrientes: Vitaminas y Minerales, encontramos en alimentos como frutas y verduras (remolacha, tomate, lechuga, pepino, naranja, piña, banana)

- beneficios de los Macronutrientes; nos ayudan a retener más la atención, nos proporcionan energía, nos ayudan a crecer y a desarrollar nuestro organismo

- Buenas prácticas de Manufactura: higiene, cocción, congelamiento, etc.

Nutricionista

Lic. Luz Marina Bitos Estecho
Nutricionista
Reg. Nº 2032

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN
"Mcal. FRANCISCO S. LÓPEZ"
ESCUELA BÁSICA N. 153
Cabañas

Responsable de la Institución
Prof. Carmen María Galeano Burgos
Matrícula Nº 40.675

FIRMA S.K.I.

0.0139

0000054

FICHA DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL	
Fecha: Desde 01/09/2016 al 30/09/2016	
Institución Educativa: Esc. Bás. Nº 5373 San Miguel Arcángel	
Municipalidad de: Gob. Departamental de Paraguarí	Según contrato Nº: 03/2016
Directora: Prof. Ricardo Ozuna Florentín	Año: 2016
Departamento: Paraguarí	

En cumplimiento a la Ley Nº 5210/14 de la Alimentación Escolar y Control Sanitario presentamos el proyecto en base a las características de la población, de su situación nutricional y en coherencia con los requerimientos del MEC y las autoridades pertinentes

OBJETIVOS DEL PROYECTO:

- Promover el desarrollo de las pautas de alimentación escolar saludable, conociendo los macronutrientes esenciales de nuestro organismo
- Desarrollar los beneficios de los macronutrientes
- Sensibilizar a los niños sobre la importancia de un buen consumo de vegetales propios en las ensaladas y sus beneficios
- Desarrollar buenas prácticas de manufactura de alimentos, brindando un apoyo continuo y una supervisión

TEMAS DESAROLLADOS

- Definición de nutrición, alimentación escolar y macronutrientes
- Macronutrientes: Hidratos de Carbono, Proteínas y Grasas: beneficios, en que alimentos encontramos
- Alimentos saludables que encontramos en nuestro plato diario (almuerzo escolar), los beneficios que nos brindan cada macronutrientes compuesto en el plato
- Los vegetales y sus beneficios: la lechuga y el repollo cuentan con un gran aporte de fibras y de agua la cual son necesarias para el metabolismo del cuerpo
- Buenas prácticas de Manufactura: higiene, cocción, congelamiento, etc

Nutricionista

Lic. Luz Marina Ramos Estecho
Nutricionista
Reg. Nº 2030

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
ESC. BÁS. Nº 5373 "SAN MIGUEL ARCÁNGEL"
PIRAYBOY - CABALLERO

Responsable de la Institución

Prof. Ricardo Ozuna Florentín
Director
Mat. Nº 57.819

FIRMA S.R.L.

0140

0000055

FICHA DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL	
Fecha: Desde 01/09/2016 al 30/09/2016	
Institución Educativa: Bás Nº 782 Virgen del Rosario	
Municipalidad de: Gob. Departamental de Paraguarí	Según contrato Nº: 03/2016
Directora: Manuel Antonio Aguilar	Año: 2016
Departamento: Paraguarí	

En cumplimiento a la Ley Nº 5210/14 de la Alimentación Escolar y Control Sanitario presentamos el proyecto en base a las características de la población, de su situación nutricional y en coherencia con los requerimientos del MEC y las autoridades pertinentes

OBJETIVOS DEL PROYECTO:

- Promover el desarrollo de las pautas de alimentación escolar saludable, conociendo los macronutrientes esenciales de nuestro organismo
- Desarrollar los beneficios de los macronutrientes
- Sensibilizar a los niños sobre la importancia de un buen consumo de vegetales propios en las ensaladas y sus beneficios
- Desarrollar buenas prácticas de manufactura de alimentos, brindando un apoyo continuo y una supervisión

TEMAS DESAROLLADOS

- Definición de nutrición, alimentación escolar y macronutrientes
- Macronutrientes: Hidratos de Carbono, Proteínas y Grasas: beneficios, en que alimentos encontramos
- Alimentos saludables que encontramos en nuestro plato diario (almuerzo escolar), los beneficios que nos brindan cada macronutrientes compuesto en el plato
- Los vegetales y sus beneficios: la lechuga y el repollo cuentan con un gran aporte de fibras y de agua la cual son necesarias para el metabolismo del cuerpo
- Buenas prácticas de Manufactura: higiene, cocción, congelamiento, etc

Nutricionista

Lic. Luz Marina Britos Estecho
Reg. Nº 2032

Responsable de la Institución

Prof. Manuel Antonio Aguilar
Director
Matrícula Nº 57.765

FITRA S.R.L.

070141

0000056

FITRA S.R.L.

FICHA DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL

Fecha: Periodo = Octubre de 2017
Institución Educativa: Esc. Básica 311 "Obreros Unidos"
Municipalidad de: Limpio
Contrato Nº: 03/2017
Departamento: Central

Dando cumplimiento a la Ley Nº 5210/14 de la Alimentación Escolar y Control Sanitario presentamos el proyecto en base a las características de la población, de su situación nutricional y los requerimientos del MEC y las autoridades pertinentes .

OBJETIVOS DEL PROYECTO:

- Contribuir a mejorar la capacidad cognitiva, el rendimiento escolar y la retención en el sistema educativo, mediante una alimentación nutricionalmente adecuada y una educación alimentaria y nutricional que favorezcan el desarrollo de estilos de vida saludable.

- Desarrollar los beneficios de los macronutrientes

- Promover el consumo de alimentos saludables ofrecidos en el almuerzo escolar.

- Desarrollar buenas prácticas de manufactura de alimentos, brindando un apoyo continuo y una supervisión

TEMAS DESAROLLADOS

- Definición de Rendimiento Escolar, Alimentación Saludable y Educación Alimentaria

- Macronutrientes: Hidratos de Carbono, Proteínas y Grasas: beneficios, en que alimentos encontramos

- Alimentos saludables que encontramos en nuestro plato diario (almuerzo escolar), los beneficios que nos brindan cada macronutrientes compuesto en el plato

- Buenas prácticas de Manufactura: higiene, cocción, congelamiento, etc

.....

Nutricionista

Lic. Monserrat Cristaldo
Nutricionista
Reg. Nº 2005

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
Escuela Básica Nº 311 "OBREROS UNIDOS"
Area Educativa Nº 04
DIRECCION
Puerto Pelón - Limpio

FITRA S.R.L.

.....

Responsable de la Institución

Prof. Angela N. Lafuente
Encargada de Despacho
Matrícula Nº 41.550

FITRA S.R.L.

030142

0000057

FITRA S.R.L.

FICHA DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL

Fecha:	Periodo: Octubre de 2017
Institución Educativa:	Esc. Básica San Salvador - Nº 4719
Municipalidad de:	Limpio.
Contrato Nº:	03/2017
Departamento:	Central

Dando cumplimiento a la Ley Nº 5210/14 de la Alimentación Escolar y Control Sanitario presentamos el proyecto en base a las características de la población, de su situación nutricional y los requerimientos del MEC y las autoridades pertinentes .

OBJETIVOS DEL PROYECTO:

- Contribuir a mejorar la capacidad cognitiva, el rendimiento escolar y la retención en el sistema educativo, mediante una alimentación nutricionalmente adecuada y una educación alimentaria y nutricional que favorezcan el desarrollo de estilos de vida saludable.

- Desarrollar los beneficios de los macronutrientes

- Promover el consumo de alimentos saludables ofrecidos en el almuerzo escolar.

- Desarrollar buenas prácticas de manufactura de alimentos, brindando un apoyo continuo y una supervisión

TEMAS DESAROLLADOS

- Definición de Rendimiento Escolar, Alimentación Saludable y Educación Alimentaria

- Macronutrientes: Hidratos de Carbono, Proteínas y Grasas: beneficios, en que alimentos encontramos

- Alimentos saludables que encontramos en nuestro plato diario (almuerzo escolar), los beneficios que nos brindan cada macronutrientes compuesto en el plato

- Buenas prácticas de Manufactura: higiene, cocción, congelamiento, etc

Nutricionista

Lic. Monserrat Cristaldo
Nutricionista
Reg. Nº 2005

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
ESCUELA BÁSICA Nº 4719 "SAN SALVADOR"
Limpio
DIRECCIÓN

Directora
Cédula Nº 44.654
Responsable de la Institución

FITRA S.R.L.

FITRA S.R.L.

030143

0000058

FITRA S.R.L.

FICHA DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL

Fecha: Periodo= Octubre de 2017
Institución Educativa: Esc. Bás. Nº 4720 "Divino Niño Jesus"
Municipalidad de: Limpio.
Contrato Nº: 3/2017
Departamento: Central

Dando cumplimiento a la Ley Nº 5210/14 de la Alimentación Escolar y Control Sanitario presentamos el proyecto en base a las características de la población, de su situación nutricional y los requerimientos del MEC y las autoridades pertinentes .

OBJETIVOS DEL PROYECTO:

- Contribuir a mejorar la capacidad cognitiva, el rendimiento escolar y la retención en el sistema educativo, mediante una alimentación nutricionalmente adecuada y una educación alimentaria y nutricional que favorezcan el desarrollo de estilos de vida saludable.

- Desarrollar los beneficios de los macronutrientes

- Promover el consumo de alimentos saludables ofrecidos en el almuerzo escolar.

- Desarrollar buenas prácticas de manufactura de alimentos, brindando un apoyo continuo y una supervisión

TEMAS DESAROLLADOS

- Definición de Rendimiento Escolar, Alimentación Saludable y Educación Alimentaria

- Macronutrientes: Hidratos de Carbono, Proteínas y Grasas: beneficios, en que alimentos encontramos

- Alimentos saludables que encontramos en nuestro plato diario (almuerzo escolar), los beneficios que nos brindan cada macronutrientes compuesto en el plato

- Buenas prácticas de Manufactura: higiene, cocción, congelamiento, etc

.....

Nutricionista

Lic. Monserrat Cristaldo
Nutricionista
Reg. Nº 2005

FITRA S.R.L.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · ESC. BÁS. Nº 4720 "DIVINO NIÑO JESÚS" · DIRECCIÓN · Isla Arroyo - Limpio ·

.....

Responsable de la Institución

Prof. Noelia Magdalena Mareco de Martínez
Encargada de Despacho
Mat. Nº 41.640

FITRA S.R.L.

030144

0000059

FITRA S.R.L.

FICHA DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL

Fecha: Periodo: Octubre de 2017
Institución Educativa: Esc. Bás. Nº 6562 San Roque González de Sta. Cruz
Municipalidad de: Limpio
Contrato Nº: 03/2017
Departamento: Central.

Dando cumplimiento a la Ley Nº 5210/14 de la Alimentación Escolar y Control Sanitario presentamos el proyecto en base a las características de la población, de su situación nutricional y los requerimientos del MEC y las autoridades pertinentes .

OBJETIVOS DEL PROYECTO:

- Contribuir a mejorar la capacidad cognitiva, el rendimiento escolar y la retención en el sistema educativo, mediante una alimentación nutricionalmente adecuada y una educación alimentaria y nutricional que favorezcan el desarrollo de estilos de vida saludable.

- Desarrollar los beneficios de los macronutrientes

- Promover el consumo de alimentos saludables ofrecidos en el almuerzo escolar.

- Desarrollar buenas prácticas de manufactura de alimentos, brindando un apoyo continuo y una supervisión

TEMAS DESAROLLADOS

- Definición de Rendimiento Escolar, Alimentación Saludable y Educación Alimentaria

- Macronutrientes: Hidratos de Carbono, Proteínas y Grasas: beneficios, en que alimentos encontramos

- Alimentos saludables que encontramos en nuestro plato diario (almuerzo escolar), los beneficios que nos brindan cada macronutrientes compuesto en el plato

- Buenas prácticas de Manufactura: higiene, cocción, congelamiento, etc

.....

Nutricionista

Lic. Monserrat Cristaldo
Nutricionista
Reg. Nº 2005

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
Esc. Bás. San Roque González de Santa Cruz
Dirección

FITRA S.R.L.

.....

Responsable de la Institución

Prof. Felix Darío Quintana Ojeda
Matricula Nº 76815

FITRA S.R.L.

FITRA S.R.L.

FICHA DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL

Fecha: Periodo = Octubre de 2017
Institución Educativa: Esc. Bás. Hector Roque Nº 7358
Municipalidad de: Limpio
Contrato Nº: 03/2017
Departamento: Central

Dando cumplimiento a la Ley Nº 5210/14 de la Alimentación Escolar y Control Sanitario presentamos el proyecto en base a las características de la población, de su situación nutricional y los requerimientos del MEC y las autoridades pertinentes .

OBJETIVOS DEL PROYECTO:

- Contribuir a mejorar la capacidad cognitiva, el rendimiento escolar y la retención en el sistema educativo, mediante una alimentación nutricionalmente adecuada y una educación alimentaria y nutricional que favorezcan el desarrollo de estilos de vida saludable.

- Desarrollar los beneficios de los macronutrientes

- Promover el consumo de alimentos saludables ofrecidos en el almuerzo escolar.

- Desarrollar buenas prácticas de manufactura de alimentos, brindando un apoyo continuo y una supervisión

TEMAS DESAROLLADOS

- Definición de Rendimiento Escolar, Alimentación Saludable y Educación Alimentaria

- Macronutrientes: Hidratos de Carbono, Proteínas y Grasas: beneficios, en que alimentos encontramos

- Alimentos saludables que encontramos en nuestro plato diario (almuerzo escolar), los beneficios que nos brindan cada macronutrientes compuesto en el plato

- Buenas prácticas de Manufactura: higiene, cocción, congelamiento, etc

Nutricionista

Lic. Monserrat Cristaldo
Nutricionista
Reg. Nº 2005

FITRA S.R.L.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Esc. Bás. Nº 7358 "Don Héctor Roque Duarte"
DIRECCIÓN

Responsable de la Institución

Lic. Lida Lina Ayala Giménez
Directora
Mat. Nº 59.622

FITRA S.R.L.

0 0146

0000061

FICHA DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL	
Fecha: 04/09/2017 al 29/09/2017	
Institución Educativa: Esc. Bás. N° 147 Esteban Tomboly G.	
Municipalidad de: Morses Bertoni	Según contrato Nº: 02/2017
Directora: Lic. Ambrosio Meza Avalos	Año: 2017
Departamento: Caazapá.	

En cumplimiento a la Ley Nº 5210/14 de la Alimentación Escolar y Control Sanitario presentamos el proyecto en base a las características de la población, de su situación nutricional y en coherencia con los requerimientos del MEC y las autoridades pertinentes

OBJETIVOS DEL PROYECTO:

- Definir el concepto de Alimentación Escolar y sus beneficios a nuestro organismo
- Crear un entorno escolar que promueva la vida saludable
- Fomentar en las familias y en los niños el desarrollo de hábitos saludables
- Sensibilizar a los niños sobre la importancia de una alimentación escolar
- Desarrollar buenas prácticas de manufactura de alimentos, brindando un apoyo continuo y una supervisión

TEMAS DESAROLLADOS

- Definición de nutrición, alimentación escolar y hábitos alimentarios
- Conocimiento de la práctica de huertas escolares para promover el uso y desarrollo de alimentos saludables
- Alimentos saludables que encontramos en nuestro plato diario (almuerzo escolar), los beneficios que nos brindan cada macronutrientes compuesto en el plato
- Alimentación Escolar: consumos de alimentos que nos proveen energía como hidratos de carbono, nos ayuden a crecer y desarrollarnos en las proteínas y nos ayude al desarrollo de las enzimas que encontramos en las grasas
- Buenas prácticas de Manufactura: higiene, cocción, congelamiento, etc

Nutricionista
Lic. Monserrat Cristaldo
Nutricionista
Reg. N° 2005

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
Escuela Básica N° 147 "Esteban Tombol y Giannoli"
Zona A - Región 9 - Caazapá
DIRECCION

Responsable de la Institución
Lic. Ambrosio Meza Avalos
Director Area Educativa
Matrícula N° 32.974

FITRA S.R.L.

0147

0000062

FICHA DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL	
Fecha: 01/10/2018 al 31/10/2018	
Institución Educativa: Escuela Básica Nº 10.662	De Santa Teresa.
Municipalidad de: Moises Bertoni	**Según contrato Nº:** 01/2018
Directora: Lic. Elsa Mariela Villalba de Troche	**Año:** 2018
Departamento: Caazapa.	

En cumplimiento a la Ley Nº 5210/14 de la Alimentación Escolar y Control Sanitario presentamos el proyecto en base a las características de la población, de su situación nutricional y en coherencia con los requerimientos del MEC y las autoridades pertinentes

OBJETIVOS DEL PROYECTO:

- **Inculcar en los niños y niñas hábitos y conductas alimentarias saludables que les permitan seleccionar alimentos adecuados y proteger su salud a lo largo de toda su vida**

- **Desarrollar los beneficios de los macronutrientes y micronutrientes**

- **Promover el consumo de alimentos saludables ofrecidos en el almuerzo escolar.**

- **Desarrollar buenas prácticas de manufactura de alimentos, brindando un apoyo continuo y una supervisión**

TEMAS DESAROLLADOS

- **Alimentación Escolar, donde encontramos, que preparaciones realizamos y sus beneficios de cada uno de esos alimentos encontrados**

- **Macronutrientes: Hidratos de Carbono, Proteínas y Grasas: beneficios, en que alimentos encontramos (arroz, papa, fideo) (carne de vaca, pollo, huevo, queso) (aceite, manteca)**

- **Micronutrientes: Vitaminas y Minerales, encontramos en alimentos como frutas y verduras (remolacha, tomate, lechuga, pepino, naranja, piña, banana)**

- **beneficios de los Macronutrientes; nos ayudan a retener más la atención, nos proporcionan energía, nos ayudan a crecer y a desarrollar nuestro organismo**

- **Buenas prácticas de Manufactura: higiene, cocción, congelamiento, etc.**

Nutricionista
Lic. Monserrat Cristaldo
Nutricionista
Reg. N° 2005

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
ESCUELA BÁSICA Nº 10.662
DE SANTA TERESA
Moisés S. Bertoni
Región 9 - Caazapá

Responsable de la Institución
Prof. Lic. Elsa Mariela Villalba de Troche
Directora
Mat. N° 33.767

FITPA S.R.L.

030148

0000063

FICHA DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL	
Fecha: 01/10/2018 al 31/10/2018	
Institución Educativa: Esc. Bás. N° 147 Esteban Tomboly G.	
Municipalidad de: Moises Beltoni	Según contrato Nº: 01/2018
Directora: Lic. Ambrosio Meza Avalos	Año: 2018
Departamento: Caazapá.	

En cumplimiento a la Ley Nº 5210/14 de la Alimentación Escolar y Control Sanitario presentamos el proyecto en base a las características de la población, de su situación nutricional y en coherencia con los requerimientos del MEC y las autoridades pertinentes

OBJETIVOS DEL PROYECTO:

- Promover el desarrollo de las pautas de alimentación escolar saludable, conociendo los macronutrientes esenciales de nuestro organismo
- Desarrollar los beneficios de los macronutrientes
- Sensibilizar a los niños sobre la importancia de un buen consumo de vegetales propios en las ensaladas y sus beneficios
- Desarrollar buenas prácticas de manufactura de alimentos, brindando un apoyo continuo y una supervisión

TEMAS DESAROLLADOS

- Definición de nutrición, alimentación escolar y macronutrientes
- Macronutrientes: Hidratos de Carbono, Proteínas y Grasas: beneficios, en que alimentos encontramos
- Alimentos saludables que encontramos en nuestro plato diario (almuerzo escolar), los beneficios que nos brindan cada macronutrientes compuesto en el plato
- Los vegetales y sus beneficios: la lechuga y el repollo cuentan con un gran aporte de fibras y de agua la cual son necesarias para el metabolismo del cuerpo
- Buenas prácticas de Manufactura: higiene, cocción, congelamiento, etc

Lic. Monserrat Cristaldo
Nutricionista
Reg. N° 2005

Nutricionista

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
Escuela Básica N° 147 Esteban Tomboly y Gianoli
Zona A - Región 9 - Caazapá
DIRECCION

Responsable de la Institución

Lic. Ambrosio Meza Avalos
Director Area Educativa
Matrícula N° 32.974

FITRA S.R.L.

FICHA DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL
Periodo Octubre 2018
Institución Educativa: Escuela Básica Nº 2521 – Canindeyú
Municipalidad de: Salto del Guaira
Contrato Nº: 54/2018
Departamento: Canindeyú

Dando cumplimiento a la Ley Nº 5210/14 de la Alimentación Escolar y Control Sanitario presentamos el proyecto en base a las características de la población, de su situación nutricional y los requerimientos del MEC y las autoridades pertinentes.

OBJETIVOS DEL PROYECTO:

- Contribuir a mejorar la capacidad cognitiva, el rendimiento escolar y la retención en el sistema educativo, mediante una alimentación nutricionalmente adecuada y una educación alimentaria y nutricional que favorezcan el desarrollo de estilos de vida saludable.
- Desarrollar los beneficios de los macronutrientes
- Promover el consumo de alimentos saludables ofrecidos en el almuerzo escolar.
- Desarrollar buenas prácticas de manufactura de alimentos, brindando un apoyo continuo y una supervisión

TEMAS DESAROLLADOS

- Definición de Rendimiento Escolar, Alimentación Saludable y Educación Alimentaria
- Macronutrientes: Hidratos de Carbono, Proteínas y Grasas: beneficios, en que alimentos encontramos
- Alimentos saludables que encontramos en nuestro plato diario (almuerzo escolar), los beneficios que nos brindan cada macronutrientes compuesto en el plato
- Buenas prácticas de Manufactura: higiene, cocción, congelamiento, etc

Nutricionista

Lic. Monserrat Cristaldo
Nutricionista
Reg. Nº 2005

Responsable de la Institución
Prof. Cayetana Lugo de Maldonado

FITRA S.R.L.

0000065

FICHA DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL
Periodo Octubre 2018
Institución Educativa: Escuela Básica 7968 – Maria Auxiliadora. Karen Luana
Municipalidad de: Salto del Guaira
Contrato Nº: 54/2018
Departamento: Canindeyú

Dando cumplimiento a la Ley Nº 5210/14 de la Alimentación Escolar y Control Sanitario presentamos el proyecto en base a las características de la población, de su situación nutricional y los requerimientos del MEC y las autoridades pertinentes .

OBJETIVOS DEL PROYECTO:

- Contribuir a mejorar la capacidad cognitiva, el rendimiento escolar y la retención en el sistema educativo, mediante una alimentación nutricionalmente adecuada y una educación alimentaria y nutricional que favorezcan el desarrollo de estilos de vida saludable.
- Desarrollar los beneficios de los macronutrientes
- Promover el consumo de alimentos saludables ofrecidos en el almuerzo escolar.
- Desarrollar buenas prácticas de manufactura de alimentos, brindando un apoyo continuo y una supervisión

TEMAS DESAROLLADOS

- Definición de Rendimiento Escolar, Alimentación Saludable y Educación Alimentaria
- Macronutrientes: Hidratos de Carbono, Proteínas y Grasas: beneficios, en que alimentos encontramos
- Alimentos saludables que encontramos en nuestro plato diario (almuerzo escolar), los beneficios que nos brindan cada macronutrientes compuesto en el plato
- Buenas prácticas de Manufactura: higiene, cocción, congelamiento, etc

Nutricionista

Lic. Monserrat Cristaldo
Nutricionista
Reg. Nº 2005

Responsable de la Institución
Prof. Lic. Ramona Ferrara Mendoza
Directora
Matrícula Nº 92.561

FITPA S.R.L.

000006

FICHA DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL
Periodo Octubre 2018
Institución Educativa: Escuela Básica 1579 – Puerto Adela
Municipalidad de: Salto del Guaira
Contrato Nº: 54/2018
Departamento: Canindeyú

Dando cumplimiento a la Ley Nº 5210/14 de la Alimentación Escolar y Control Sanitario presentamos el proyecto en base a las características de la población, de su situación nutricional y los requerimientos del MEC y las autoridades pertinentes .

OBJETIVOS DEL PROYECTO:

- Contribuir a mejorar la capacidad cognitiva, el rendimiento escolar y la retención en el sistema educativo, mediante una alimentación nutricionalmente adecuada y una educación alimentaria y nutricional que favorezcan el desarrollo de estilos de vida saludable.
- Desarrollar los beneficios de los macronutrientes
- Promover el consumo de alimentos saludables ofrecidos en el almuerzo escolar.
- Desarrollar buenas prácticas de manufactura de alimentos, brindando un apoyo continuo y una supervisión

TEMAS DESAROLLADOS

- Definición de Rendimiento Escolar, Alimentación Saludable y Educación Alimentaria
- Macronutrientes: Hidratos de Carbono, Proteínas y Grasas: beneficios, en que alimentos encontramos
- Alimentos saludables que encontramos en nuestro plato diario (almuerzo escolar), los beneficios que nos brindan cada macronutrientes compuesto en el plato
- Buenas prácticas de Manufactura: higiene, cocción, congelamiento, etc

Nutricionista

Lic. Monserrat Cristaldo
Nutricionista
Reg. Nº 2005

Responsable de la Institución

Prof. Lic. Dario Anibal Ruiz Diaz
Director de Area

FITZA S.R.L.