Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBOTE HA TEMBIKUAA
MOTENONDEHA
Ministerio de EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL
Jajapu hande reporã ko'ãga guive
Construyendo el futuro hoy

Asunción, 10 de mayo de 2017

Nota N° 218 /2017

Señor

HECTOR FABIAN CESPEDES FLORES, Intendente
Municipalidad de Coronel Bogado
Departamento de Itapúa

De Nuestra consideración

El Ministerio de Educación y Ciencias, a través de la Dirección de Alimentación Escolar dependiente de la Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa se dirige a Usted, con relación a la Nota de fecha 08 de mayo del corriente año, recepcionado bajo el Expediente N°139992, por la cual hace referencia a la ampliación en la cantidad de alumnos a ser beneficiados con la provisión de Almuerzo Escolar para el año Lectivo 2017, teniendo en cuenta el cierre de dos instituciones educativas según el informe de la Coordinación Departamental de Supervisiones Educativas de Itapúa.

Proyecto aprobado – Año 2017

Instituciones Beneficiarias	***Matriculados***	***Tiempo de Provisión***			
		Año	***Total Días***	***Modalidad/Días***	***Precio p/ ración***
23	1000	2017	35	Elaborado en la Institución Educativa Lunes a Viernes	10.600

Proyecto ampliado – Año 2017

Instituciones Beneficiarias	***Matriculados***	***Tiempo de Provisión***			
		Año	***Total Días***	***Modalidad/Días***	***Precio p/ ración***
21	1284	2017	100	Elaborado en la Institución Educativa Lunes a Viernes	8.300

Al respecto, estas dependencias no encuentran objeción en realizar la ampliación del Proyecto aprobado con anterioridad y comunicado a su instancia a través de la Nota N° 50 de fecha 24 de febrero del año 2017, así como está de acuerdo en optimar variaciones en el cumplimiento del mismo.

El MEC deslinda responsabilidad sobre la ejecución fuera del Proyecto aprobado y remitirá al órgano de control correspondiente en caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo y exhorta agotar los medios y las gestiones administrativas, a fin de cubrir todos los días del Calendario Escolar, para dar cumplimiento al objetivo de esta política pública.

Sin otro motivo, deseándoles éxitos en sus funciones nos despedimos atentamente.

Lic. Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa

República del Paraguay
Municipalidad de Coronel José Félix Bogado
Peatonal Yegros Nº. 839 c/ Mcal. Estigarribia y Julia Cueto de Estigarribia
Teléfono y Fax: (0595) 741-252211
Departamento de Itapúa

Coronel José Félix Bogado, 05 de mayo de 2.017.-

Señora
Lic. Milena Fernández.
Dirección de Alimentación Escolar.
Presente:

Me dirijo a Usted a fin de solicitarle la modificación del proyecto de Almuerzo Escolar, ya que al realizar la ampliación del proyecto hemos solicitado la aprobación del proyecto para 5 (cinco) meses, pero al cambiar a días hemos solicitado 150 días, siendo lo correcto 100 días, ya que solo se debe tener en cuenta los días hábiles.

Cantidad de meses	Cantidades de Ración	Costo por Plato	Presupuesto
5	*128.400*	8.300	1.065.720.000

Cantidad de días	Cantidad de alumnos	Cantidad de Ración
100	1284	*128.400*

Por lo expuesto que solicitamos la modificación al proyecto, ya que solo de esta manera podremos realizar los procesos licitatorios para finiquitar los servicios de alimentación.

Sin otro particular lo saludo atentamente.

Sr. Carlos A. Bareiro
Dpto. de U.O.C.
MUNICIPALIDAD DE CORONEL BOGADO

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
Dirección General de Educación y Equidad Educativa
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Expediente Nº 139992
Recibido por: Modesta Montiel.
Fecha: 08/05/2017 Hora: 10:02

República del Paraguay
Municipalidad de Coronel José Félix Bogado
Peatonal Negros Nº. 839 c/ Mcal. Estigarribia y Julia Cueto de Estigarribia
Teléfono y Fax: (0595) 741-252211
Departamento de Itapúa

Coronel José Félix Bogado, 04 de mayo de 2.017.-

Señora
Lic. Milena Fernández.
Dirección de Alimentación Escolar.
Presente:

Me dirijo a Usted a fin de solicitarle la Ampliación del proyecto de Almuerzo Escolar, ya que se ha aumentado las cantidades de los alumnos a ser beneficiados por el servicio, y su vez la modificación del proyecto, por razones de que 2 (dos) Instituciones Educativas se encuentran en proceso de cierre, las mismas son: la Escuela Básica N° 2013 María Auxiliadora y la Escuela Básica N°6322 Camba Rugua.

La nueva cantidad total de alumnos a ser beneficiados es de 1.284 (mil doscientos ochenta y cuatro).

Los mismos serán ejecutados en el Rubro 848 30 003 con un monto de Gs.1.070.620.643 (Guaraníes mil setenta millones seiscientos veinte mil seiscientos cuarenta y tres).

Obs.: Se realizó la modificación del proyecto en los siguientes puntos:

	Proyecto Primero	*Proyecto Modificado*
Cantidad de Alumnos	1.000	1.284
Costo por ración	10.600	8.300
Tiempo de Provisión	35 días	100 días

Sin otro particular lo saludo atentamente.

Sr. Carlos A. Bareiro
Dpto. de U.O.C.
MUNICIPALIDAD DE CORONEL BOGADO

ANEXO 3 - A

Formulario N° 01: PROYECTO PARA LA APROBACION DE ALMUERZO ESCOLAR DE GOBERNACIONES Y MUNICIPIOS

1. IDENTIFICACION DE LA GOBERNACION O MUNICIPIO

Departamento/Distrito: Itapúa/Coronel Bogado

Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: Peatonal Yegros N° 839 e/ Mcal. Estigarribia y Julia Cueto de Estigarribia

Tel:

Nombre del Gobernador/ Intendente: Héctor Fabián Céspedes Flores

Tel: 0741- 252 211 **Celular: 0985-805070**

Correo Electrónico: municbogado@hotmail.es

Responsable de la Alimentación Escolar: Carlos Adrián Bareiro

Tel: 0741- 252 267 **Celular:**

Correo Electrónico: municbogado@hotmail.es

Responsable Nutricionista: Lic. Patricia Aguilera
N° de Registro Profesional: 2746

Tel:073-275-263 **Celular:** (0985) 228-703

Correo Electrónico: patus_agui@hotmail.com

Cantidad de Instituciones Beneficiadas: 21 (veintiún) escuelas

Tiempo de provisión del Almuerzo Escolar: 5 (cinco meses)

Presupuesto Estimado para el año: 1.070.620.643 gs

Precio Referencial:8.300gs

% de la Agricultura Familiar a implementar: 10%

MUNICIPALIDAD DE Cnel. BOGADO
INTENDENCIA

2. ALMUERZO ESCOLAR

2.1. Instituciones Beneficiadas

Código de la Institución	Nombre de la Institución Educativa	Cantidad de Beneficiarios	Dirección y N° de Teléfono	Nombre del Director/a	Fuente de Financiación
4941	Esc. Bás. N° 528 Delfin Chamorro	40	(0983) 262-523	Edgar Espínola	003
4939	Esc. Bás. N° 2010 Caucasia	20	(0986) 427 668	Julio Anibal Duarte	003
4940	Esc. Bás. N° 1005 Don Julio Porro González	24	(0983) 455-857	Pedro Juan Pacheco	003
4954	Esc. Bás. N° 755 Gral. Bernardino Caballero	38	(0981) 424 472	Nelson Acosta	003
4944	Esc. Bás. N° 892 Don Manuel Tomás Bogado	17	(0985) 743-932	Mirta Ferreira	003
4946	Esc. Bás. N° 2012 José Félix Bogado	24	(0985) 194-964	Hugo Emiliano Navarro	003
4956	Esc. Bás. N° 2310 Gral. Bernardino Caballero	61	(0985) 733 938	Daisy Ibarra	003
16312	Esc. Bás. N° 7612 Tomás Bogado	41	(0985) 190-919	Alberta Ramírez	003
4945	Esc. Bás. N° 526 Las Residentas	45	(0985) 807-099	Sandra González	003
4950	Esc. Bás. N° 5199 San Miguel Potrero	69	(0985) 255 137	Gloria Benitez	003
4957	Esc. Bás. N° 620 Juan E' Oleary	5	(0985) 187 706	Ema Benitez	003
4951	Esc. Bás. N° 5195 Don Silverio Fretes	16	(0985) 615-002	Lidia Garay de Navarro	003
4955	Esc. Bás. N° 5201 Adela Speratti	8	(0983) 745 968	Zunilda Acosta	003
4953	Esc. Bás. N° 2011 Laurentino Benítez	44	(0985) 744-677	Carmelo López	003
4938	Esc. Bás. N° 305 Eugenio A. Garay	62	(0983) 347 927	Dionisia Duré	003
4934	Esc. Bás. N° 700 Mariscal Francisco Solano López	229	(0985) 755-981	Mirta Lucia González	003
4942	Esc. Bás. N° 754 San Luis Gonzaga	60	(0985) 759-423	Zunilda Cantero	003

MUNICIPALIDAD DE ... INTENDENCIA

4936	Esc. Bás. N° 68 Carlos Antonio López	189	(0985) 905 391	Guido Aquino	003
4937	Esc. Bás. N° 113 Tiburcio Bogado	250	(0985) 103 911	María Josefa Ortiz	003
4943	Esc. Bás. N° 5202 General Bernardino Caballero	7	(0983) 832-246	Griselda Gutierrez	003
12125	Esc. Bás. N° 606 Mita Roga	35	(0985) 819-276	Esperanza Gomez	003

2.2. Especificaciones Técnicas

Aspecto nutricional	
Aporte de Kcal por día (consignar la cantidad de Kcal y la porción en g. del menú provcído por día)	**400– 500 kcal por menú** **Semana 1** **Día 1:** 427 kcal **Día 2:** 475 kcal **Día 3:** 474 kcal **Día 4:** 448 kcal **Día 5:** 483 kcal **Semana 2** **Día 1:** 467 kcal **Día 2:** 440 kcal **Día 3:** 437 kcal **Día 4:** 484 kcal **Día 5:** 477 kcal **Semana 3** **Día 1:** 484 kcal **Día 2:** 460 kcal **Día 3:** 472 kcal **Día 4:** 415 kcal **Día 5:** 467 kcal **Semana 4** **Día 1:** 415 kcal **Día 2:** 469 kcal **Día 3:** 475 kcal **Día 4:** 483 kcal **Día 5:** 468 kcal
Composición del menú	
Horario de preparación del menú	La elaboración del menú será en el local de institución educativa, estará cargo de un personal responsable de cocina y capacitado en las Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM)

	Nutrición representantes de la Empresa. El horario establecido para la elaboración del menú será de 07:00 a 10:30 hs esto implica el lavado, procesamiento y cocción de todos los insumos a ser utilizados ya sea vegetales y productos cárnicos.
Horario de distribución	La distribución estará a cargo del personal de cocina y su ayudante si así lo corresponde, el servicio se deberá realizar en el comedor de la Institución o en las aulas si no cuentan con un comedor. El orden a ser servido será plato principal, guarnición y por último el postre. Los horarios serán turno mañana: 11:00hs a 11:30 hs y turno tarde 12:00hs a 13:00hs
Constitución del menú (consignar si se compone de plato principal, acompañamiento cuando el menú así lo requiera, ensalada y postre)	El menú consiste en alimentos fresco y natural, constituido por plato principal con acompañamiento, ensalada y como postres frutas de estación
Completar el menú cíclico, item 3	Menú para 4 semanas con 20 platos diferentes – **ver Item 3**
Completar el recetario del menú, ítem 4	**(Ver Item 4)**
Modalidad del almuerzo escolar (consignar si es por catering o elaborado en la institución educativa).	Almuerzo escolar elaborado en la Institución por cocineras contratadas y capacitadas por personal de la empresa.

2.3. Control De Calidad

Describir el sistema de calidad a ser implementado (controles, fiscalizaciones, monitoreos), según corresponda.	La Adjudicada realizará un monitoreo permanente en cada escuela beneficiada. Dicho procedimiento estará a cargo de un Director Técnico con título de Tecnólogo de Alimentos así como de un equipo de Nutricionistas, quienes verificaran in situ el cumplimiento de las normas básicas de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura). Además se establece un sistema de monitoreo vía telefónica

MUNICIPALIDAD DE CORONEL BOGADO INTENDENCIA

Lic. Héctor Fabian Cespedes
Intendente Municipal
Coronel Bogado

	diario tanto a cocineras como directores a fin de descartar o solucionar inconvenientes que pudieran surgir. La Convocante, designa a la Lic. Patricia Aguilera como representante técnica a cargo del Control del servicio en cada escuela, quien tendrá a su cargo la coordinación de las actividades en cada unidad con la Adjudicada, asi como la fiscalización periódica in situ de los establecimientos y la preparación de Informes de situación mensuales. La fiscalización básica del servicio estará a cargo del Director de cada escuela, debiendo estos informar a la Municipalidad y/o Gobernación sobre cualquier incumplimiento en que incurra el proveedor. La Municipalidad y/o Gobernación se reserva el derecho de realizar los controles de salubridad que crea necesarios.

MUNICIPALIDAD DE CNEL. BOGADO INTENDENCIA

Lic. Héctor Fabian Cazal
Intendente Municipal
Coronel Bogado

3. MENÚ CÍCLICO

Semana 1					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de carne con verduras	Guiso de arroz con pollo	Estofado de carne con papa	Picadito de pollo con fideo	Caldo de poroto con arroz
Ensalada	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria
Postre	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	Fruta de estación (banana o mamón)	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	Fruta de estación (banana o mamón)	Fruta cítrica (naranja o mandarina)
KCAL	427	475	474	448	483

Semana 2					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Tallarin de pollo	Jopara	Soyo	Guiso de fideo con pollo	Guiso de arroz con carne
Ensalada	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria
Postre	Fruta de estación (banana o mamón)	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	Fruta de estación (banana o mamón)	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	Fruta cítrica (naranja o mandarina)
KCAL	467	440	437	484	477

Semana 3					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Guiso de arroz con poroto	Locro	Picadito de pollo con arroz	Caldo de pollo con verduras	Tallarín de carne
Ensalada	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.
Postre	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	Fruta de estación (banana o mamón)	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	Fruta de estación (banana o mamón)	Fruta cítrica (naranja o mandarina)
KCAL	484	460	472	415	467

MUNICIPALIDAD DE Cnel. BOGADO INTENDENCIA

Lic. Héctor Fabian Cesari
Intendente Municipal
Coronel Bogado

Semana 4					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Soyo	Picadito de carne con fideo	Guiso de arroz con pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa
Ensalada	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.
Postre	Fruta de estación (banana o mamón)	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	Fruta de estación (banana o mamón)	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	Fruta de estación (banana o mamón)
KCAL	415	469	475	483	468

OBSERVACION: *El menú cíclico es la distribución normatizada de los menús para un periodo de tiempo de 21 días, con el objetivo de brindar variabilidad. Para los proyectos locales se considerara la posibilidad de utilizar mínimamente dos semanas de menú cíclico, y excepcionalmente se podrá realizar la repetición de los platos, bajo autorización de la Gobernación/Intendencia.*

4. RECETARIO DEL MENÚ

Describir cada uno de los menús a ser elaborados según el ítem 3 presentado. Consignar las Calorías del Menú e ingredientes por una persona.

SEMANA 1

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 Caldo de carne con verduras (427 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	Carne vacuna magra Tomate Locote Zanahoria Cebolla Sal yodada Aceite Fideo nido Zapallo Agua potable	80 gr 25 gr 10gr 25 gr 20 gr 0,5 gr 5 ml 20 gr 45gr cantidad necesaria	Lavar, cortar la porción de carne magra en trozos pequeños y sellar con el aceite y sal fina, lavar y cortar los vegetales en trozo pequeños, y añadir a la preparación de la carne. Dejar cocinar a fuego lento el recipiente tapado. Agregar agua hasta hervir, añadir el fideo una vez que este blando retirar del fuego, agregar la sal y servir.
	ENSALADA	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 50 gr 20 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	150gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.
Menú 2 Guiso de arroz con pollo (475 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	Pechuga de pollo Cebolla Locote Tomate Ajo Aceite	80 gr 20 gr 10gr 35gr 0,2gr 5 ml	Lavar, sacar la piel y Cortar el pollo en trozos pequeños. Cortar el pollo en cubos y saltear con el aceite y ajo. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. Agregar tomate, cebolla, locote y

MUNICIPALIDAD DE Cnel. BOGADO INTENDENCIA

Lic. Héctor Fabian Cerrudes
Intendente Municipal
Coronel Bogado

		Arroz Sal yodada Agua potable	40 gr 0,5 gr cantidad necesaria	cocinar hasta que las mismas estén tiernas. Incorporar el arroz y cocinar hasta que estén blandos. Apagar el fuego agregar la sal y servir.
	ENSALADA	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 15 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta de estación (Banana o mamón)	120gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.
Menú 3 Estofado de carne con papa (474 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	Carne vacuna magra Ajo Cebolla Tomate Locote Zanahoria Papa Sal yodada Aceite Agua potable	80gr 2 gr 20 gr 40 gr 10 gr 15gr 100 gr 0,5gr 5ml cantidad necesaria	Lavar y cortar la carne en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
	ENSALADA	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50gr 30gr 15gr 3ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado
	POSTRE	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	150gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.
Menú 4 Picadito de pollo con fideo (448 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**Ingredientes Salsa** Pechuga de pollo Aceite Sal yodada Ajo Cebolla Locote	 70 gr 5 ml 0,5 gr 2 gr 20 gr 10 gr	**Salsa** Lavar, sacar la piel y Cortar el pollo en trozos pequeños Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar la carne de pollo con el ajo y aceite Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo

MUNICIPALIDAD DE Cnel. BOGADO
INTENDENCIA

Lic. Héctor Fabian Cespedes
Intendente Municipal
Coronel Bogado

		Tomate Agua potable **Ingredientes** **Fideo** Fideo caracolito Sal yodada Aceite Agua potable	60 gr cantidad necesaria 50 gr 0,5 gr 3 ml cantidad necesaria	agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal **Fideo** Hervir el fideo en aproximadamente 1litro agua hirviendo con 1cda de aceite Luego de 8 a 10minutos, extraer el agua de cocción y agregar la sal.
	ENSALADA	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 15 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta de estación (banana o mamón)	120gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.
Menú 5 Caldo de poroto con arroz (483 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	Poroto Aceite Arroz Cebolla Tomate Sal yodada Zapallo Zanahoria Agua potable	45 gr 5 ml 20 gr 20 gr 45 gr 0,5 gr 30 gr 25 gr cantidad necesaria	Colocar en un recipiente agua y la porción de porotos. Dejar en reposo 1 día aproximadamente para su consumo. Retirar del agua, escurrir y reservar. Lavar y cortar los vegetales, llevara cocción con agua y cuando se encuentren blandos añadir los porotos y agua a medida que necesite. Añadir la porción de arroz, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato.
	ENSALADA	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 20 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.

MUNICIPALIDAD DE GRAL. BOGADO
INTENDENCIA

Lic. Héctor Fabian Cespedes
Intendente Municipal
Coronel Bogado

	POSTRE	Fruta Cítrica (naranja o mandarina)	150gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.

SEMANA 2

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 Tallarín de pollo (467 kcal)	PLATO PRINCIPAL	**Ingredientes Salsa de pollo** Pechuga de pollo Ajo Tomate Cebolla Locote Aceite Sal yodada Laurel Agua potable **Ingredientes Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Aceite	 80 gr 0,2 gr 40 gr 20 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 2 gr cantidad necesaria 50 gr 0,5 gr 2 ml	**Fideo** Hervir el fideo en aproximadamente 1litro agua hirviendo con 1cda de aceite Luego de 8 a10 minutos, extraer el agua de cocción y agregar la sal. **Salsa** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar la carne de pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.
	ENSALADA	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 15 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta de estación (banana o mamón)	120gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.
Menú 2	PLATO	Poroto	45 gr	Lavar, pelar y picar las verduras

MUNICIPALIDAD ... INTENDENCIA
Intendente Municipal
Coronel Bogado

Jopara (440 kcal)	**PRINCIPAL**	Cebolla Tomate Locote Zanahoria Zapallo Fideo nido Locro Aceite Sal yodada Agua potable	20 gr 35 gr 10 gr 25 gr 35gr 10 gr 30 gr 5ml 0,5gr cantidad necesaria	en trozos pequeños. Saltear el tomate y cebolla, cocinar hasta que las mismas estén tiernas. Incorporar el poroto (remojado 1 día antes), locro y zapallo con el agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Luego agregar la sal y retirar del fuego.
	ENSALADA	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	50 gr 15 gr 15 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	120gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.
Menú 3 Soyo (437 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	Carne molida Arroz Ajo Cebolla Locote Tomate Orégano Sal yodada Zanahoria Aceite Agua potable	60 gr 20 gr 0,2 gr 20 gr 10 gr 35gr 0,5 gr 0,5gr 15 gr 5 ml cantidad necesaria	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente los vegetales y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Luego de lavar y dejar libre de piel y grasa la carne agregar con sal yodada, revolver lentamente hasta que la carne este cocida.
	ENSALADA	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 15 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta de estación (banana o mamón)	120gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.
Menú 4 Guiso de fideo con	**PLATO PRINCIPAL**	Pechuga de pollo Tomate	80gr 35gr	Lavar, sacar la piel y Cortar el pollo en trozos pequeños. Cortar el pollo en cubos y

MUNICIPALIDAD DE Gral. BOGADO
INTENDENCIA

Intendente Municipal
Gral. Bogado

(484 kcal)		Cebolla Zanahoria Ajo Aceite Sal yodada Fideo caracolito Agua potable	20gr 15gr 0,2gr 8ml 0,5gr 60gr cantidad necesaria	Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños Agregar tomate, cebolla, locote y cocinar hasta que las mismas estén tiernas. Incorporar el fideo y cocinar hasta que estén blandos. Apagar el fuego agregar la sal y servir.
	ENSALADA	Lechuga Zanahoria Tomate Aceite Sal yodada	50 gr 15 gr 30 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	150 gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.
Menú 5 Guiso de arroz con carne (477 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	Carne vacuna magra Sal yodada Arroz Ajo Cebolla Locote Tomate Aceite Agua potable	80gr 0,5 gr 45 gr 0,2gr 20 gr 10gr 35gr 5ml cantidad necesaria	Lavar y cortar la carne en trozos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños Agregar los vegetales hasta que las mismas estén tiernas. Incorporar el arroz y cocinar hasta que estén blandos. Apagar el fuego agregar la sal y servir.
	ENSALADA	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 15gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	150 gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.

MUNICIPALIDAD DE CAPIATA BOGADO INTENDENCIA

Lic. Mirian Fabiana Caballero
Intendenta Municipal
Capiatá Paraguay

SEMANA 3

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 Guiso de arroz con poroto (484 kcal)	PLATO PRINCIPAL	Poroto Cebolla Locote Tomate Ajo Zapallo Sal yodada Aceite Arroz Agua potable	45 gr 20 gr 10 gr 40 gr 0,2 gr 45 gr 0,5 gr 2 ml 45 gr cantidad necesaria	Lavar el poroto y dejar en remojo un día antes o colocar en agua caliente una hora antes de cocinar. Luego lavar los porotos y desechar el agua de remojo Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños Saltear las verduras en el aceite, dejar cocinar hasta obtener una salsa espesa Luego incorporar a la salsa los porotos remojados con agua y cocinar hasta que estén blandos Cuando el poroto esté listo agregar el arroz y cocinar hasta que estén blandos Apagar el fuego agregar la sal.
	ENSALADA	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	50 gr 15 gr 15gr 3 ml 0,5gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	150gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.
Menú 2 Locro (460 kcal)	PLATO PRINCIPAL	Carne vacuna magra Aceite Sal yodada Locro Cebolla Locote Tomate Zanahoria Zapallo Agua potable	80gr 5ml 0,5gr 30gr 20 gr 10 gr 35 gr 15 gr 25 gr cantidad necesaria	Cortar la carne en cubos y cocinarlas con abundante agua hasta que estén blandas Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. Saltear los vegetales y cocinar hasta que las mismas estén tiernas Incorporar el locro y la cantidad de agua necesaria y cocinar hasta que estén blandos Agregar la sal y sacar del fuego.

MUNICIPALIDAD DE Gnel. BOGADO INTENDENCIA

Lic. Víctor Fabián Cornejo
Intendente Municipal
Coronel Bogado

	ENSALADA	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 15 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta de estación (banana o mamón)	120gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.
Menú 3 Picadito de pollo con arroz (472 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	Pechuga de pollo Tomate Ajo Cebolla Locote Sal yodada Aceite Arroz Agua potable	80 gr 45 gr 0,2 gr 15 gr 10 gr 0,5 gr 5 ml 45 gr cantidad necesaria	**Arroz** Hervir el arroz en aproximadamente 1litro agua hirviendo con 1cda de aceite Luego de 8 a10 minutos, extraer el agua de cocción y agregar la sal. **Picadito de pollo** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.
	ENSALADA	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 15gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	150gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.
Menú 4 Caldo de pollo con	**PLATO PRINCIPAL**	Pechuga de pollo Cebolla Tomate	80 gr 20 gr 40 gr	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños y

verduras (415 kcal)		Locote Aceite Fideo nido Sal yodada Zanahoria Zapallo Agua potable	10 gr 6 ml 20 gr 0,5 gr 20 gr 25 gr cantidad necesaria	sellar con el aceite y sal fina, lavar y cortar los vegetales en trozo pequeños, y añadir a la preparación del pollo. Dejar cocinar a fuego lento el recipiente tapado. Agregar agua hasta hervir, añadir el fideo una vez que este blando retirar del fuego, agregar la sal y servir.
	ENSALADA	Lechuga Zanahoria Tomate Aceite Sal yodada	50 gr 15 gr 30 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta de estación (banana o mamón)	120 gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.
Menú 5 Tallarín de carne (467 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	Carne vacuna magra Ajo Tomate Cebolla Zanahoria Locote Aceite Laurel Sal yodada Agua potable	80 gr 0,2 gr 30 gr 20 gr 25 gr 10 gr 5 ml 0,2 gr 0,5 gr cantidad necesaria	**Fideo** Hervir el fideo en aproximadamente 1litro agua hirviendo con 1cda de aceite Luego de 8 a10 minutos, extraer el agua de cocción y agregar la sal. **Salsa** Lavar y cortar la carne en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar la carne con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.

	ENSALADA	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 15 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	200gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.

SEMANA 4

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 Soyo (415 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	Carne molida Arroz Ajo Cebolla Locote Tomate Orégano Sal yodada Zanahoria Aceite Agua potable	60 gr 20 gr 0,2 gr 25 gr 10 gr 35 gr 2 gr 0,5gr 15 gr 5 ml cantidad necesaria	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente los vegetales y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Luego de lavar y dejar libre de piel y grasa la carne agregar con sal yodada, revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar orégano.
	ENSALADA	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 30gr 15gr 3ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	200gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.
Menú 2 Picadito de carne con fideo (469 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**Ingredientes Salsa de carne** Carne vacuna magra	 80gr 5 ml	**Fideo** Hervir el fideo en aproximadamente 1litro agua hirviendo con 1cda de aceite Luego de 8 a10 minutos, extraer

MUNICIPALIDAD DE Cnel. BOGADO INTENDENCIA

Lic. Máster Fabian Caballero
Intendente Municipal
Coronel Bogado

		Aceite Sal yodada Ajo Cebolla Locote Tomate **Ingredientes** **Fideo** Fideo caracolito Sal yodada Aceite Agua potable	0,5 gr 0,2 gr 20 gr 10gr 45 gr 50 gr 0,5gr 5 ml cantidad necesaria	el agua de cocción y agregar la sal. **Picadito de carne** Lavar y cortar la carne en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar la carne con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.
	ENSALADA	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	50 gr 15 gr 15 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	150gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.
Menú 3 Guiso de arroz con pollo (475 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	Pechuga de pollo Cebolla Ajo Locote Tomate Arroz Sal yodada Aceite Agua potable	80 gr 20 gr 0,2 gr 10 gr 35 gr 45 gr 0,5 gr 5 ml cantidad necesaria	Lavar, sacar la piel y Cortar el pollo en trozos pequeños. Saltear el pollo con el aceite y ajo. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños Agregar los vegetales y cocinar hasta que las mismas estén tiernas. Incorporar el arroz y cocinar hasta que estén blandos. Apagar el fuego agregar la sal y servir.
	ENSALADA	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 15 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien

MUNICIPALIDAD Cnel. BOGADO INTENDENCIA

Lic. Héctor Fabian Cervellini
Intendente Municipal
Coronel Bogado

				mezclado.
	POSTRE	Fruta de estación (banana o mamón)	120 gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.
Menú 4 Caldo de poroto con fideo (483 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	Poroto Tomate Zanahoria Locote Cebolla Fideo nido Aceite Sal yodada Zapallo Agua potable	45gr 45 gr 25gr 10 gr 20 gr 20 gr 8ml 0,5 gr 45 gr cantidad necesaria	En un recipiente agua y la porción de porotos. Dejar en reposo 1 día aproximadamente para su consumo. Retirar del agua, escurrir y reservar. Lavar y cortar los vegetales, llevara cocción con agua y cuando se encuentren blandos añadir los porotos y agua a medida que necesite. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato.
	ENSALADA	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 30gr 15gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	150 gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.
Menú 5 Estofado de pollo con papa (468 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Papa Aceite Sal yodada Ajo Agua potable	80 gr 60 gr 30 gr 20 gr 10gr 200gr 5 ml 0,5gr 0,2gr cantidad necesaria	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
	ENSALADA	Repollo Tomate Zanahoria Aceite	50 gr 30 gr 15 gr 3 ml	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite

MUNICIPALIDAD DE Cnel. BOGADO INTENDENCIA

Lic. Walter Fabian Cespedes
Intendente Municipal
Coronel Bogado

		Sal yodada	0,5 gr	haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta de estación (banana o mamón)	120 gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.

1. DESCRIPCIÓN DE LA MODALIDAD EMPLEADA

Elaboración en la Institución Educativa

RECEPCION:

Selección de materia prima, teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando las que no cumplen con dichas normativas, ya sean cárnicos y/o productos frutihorticolas.

ALMACENAMIENTO:

Se tienen en cuenta las características de cada alimento, permitiendo así la protección ante agentes contaminantes, establecimiento adecuado para reducir al mínimo el deterioro de la materia prima. Para ello cada institución cuenta con una heladera, estantería adecuada y contenedores varios para cada tipo de alimento, proveídos por la empresa contratada.

HIGIENE:

Se establecen sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimientos, personal encargado y de los alimentos que serán almacenados y las que se utilizarán como materia prima, a fin de eliminar sustancias toxicas y todo posible agente contaminante. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

PREELABORACION Y ELABORACION:

En este proceso, se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato, técnicas de cocción, respetando el menú del dia. Se cuenta con el personal técnico y profesional requerido, un encargado de cocina y un auxiliar de cocina previamente capacitados.

El horario de Elaboración será a partir de las 7:00 hs.

Se cuentan con los menajes y utensilios necesarios provisionados por la empresa contratada, para la elaboración eficaz de los menús, ollas de diferentes dimensiones, cucharones, cucharas de madera, tablas de cortar, cuchillo de cocina, indumentaria adecuada para el personal de cocina.

DISTRIBUCION:

Se realizará de manera ordenada y equitativa, se tendrá en cuenta el horario establecido de 11:00 a 12:30 hs. a fin de que los alimentos mantengan la temperatura adecuada para su consumo, se utilizarán utensilios que serán proveídos por la empresa contratada, adecuados para los niños consistente en un plato de plástico reutilizable no tóxico, una cuchara, un vaso de plástico reutilizable no tóxico, un pote de plástico reutilizable no tóxico, para los postres, se cumplirán

Intendencia Municipal
Coronel Bogado

todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos asegurando así la inocuidad de los mismos.

PLAN DE CAPACITACION, MONITOREO Y CONTROL DE CALIDAD:

CAPACITACION: Se realiza antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria de los futuros encargados y auxiliares de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en Higiene y Manipulación de Alimentos y en Elaboración correcta de los menús establecidos, con la colaboración de Expertos Profesionales en el área de Nutrición y Gastronomía capacitados en Buenas Prácticas de Manufactura avalados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) según la Resolución N°128/15.

MONITOREO Y CONTROL DE CALIDAD: Consiste la realización de visitas a las instituciones con relevamiento de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los Alimentos. Los controles se realizarán 1 vez por mes. Se entregarán informes mensuales de la situación detectada a la convocante.
Se cuenta con los Profesionales en Tecnología de Alimentos y Nutrición, del departamento técnico de la municipalidad.

Lic. Héctor Fabian Cespedes
Intendente Municipal
Coronel Bogado

Firma del Responsable del Proyecto: _____ Aclaración: _____

Firma del Nutricionista: _____ Aclaración: Patricia Agoilera