**Misión:** Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Asunción, 18 de marzo de 2020

**Nota DAE N°:** 168 **/2020**
Señora
**NINFA GONZALEZ DELVALLE,** Intendente
Municipalidad de Carlos A. López
Departamento de Itapúa

El Ministerio de Educación y Ciencias, se dirige a Usted con relación a la nota presentada por la Municipalidad de Carlos A. López en fecha 18 de marzo del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N° 74.623; en la cual hace referencia a la solicitud de actualización de la autorización y modificación del proyecto de almuerzo escolar autorizado por el MEC y comunicado a su instancia a través de Nota DAE N° 71/2020 de fecha 06 de febrero del año 2020. La modificación solicitada hace referencia al inicio y finalización de la provisión del almuerzo escolar.

Al respecto, la Dirección de Alimentación Escolar autoriza la modificación del proyecto para el servicio de almuerzo escolar; en vista que reúne los requisitos exigidos en las normativas legales vigentes. Se adjunta los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 36 (treinta y seis).

Se resume en el siguiente cuadro los datos del proyecto autorizado:

| Datos del proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar autorizado. Año 2020 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Cantidad de instituciones educativas | Cantidad de estudiantes | Tiempo de Provisión del servicio | | | Modalidad del servicio |
| | | Año | Total Días | Días (especificar) | |
| 3 | 494 | 2020 | 77 | Lunes a Viernes | Alimentos preparados en las escuelas |

Así mismo, el MEC no se hace responsable sobre la ejecución fuera del proyecto autorizado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, cantidad de matriculados, los procesos de contratación, la modalidad de servicio seleccionada por la contratante y los datos omitidos en el Formulario N° 1, el cual es exclusiva responsabilidad del encargado de la elaboración del proyecto, dependiente de la Municipalidad de Carlos A. López; circunscribiéndome al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes.

La presente modificación tiene una vigencia de 10 (diez) días; a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Sin otro motivo, deseándole éxitos en sus funciones se despiden atentamente.

Cassandra Becker, Nutricionista
Departamento de Educación Alimentaria y Nutricional

Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de PAE

Melissa Desvars, Jefa
Departamento de Educación Alimentaria y Nutricional

**Visión:** Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

## PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

### Formulario N° 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar

| | |
|---|---|
| **1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad** | |
| **Departamento:** Itapúa | **Distrito:** Carlos Antonio López |
| **Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad**: Avda. Río Paraná c/ Avda. Carlos Antonio López | **N° de Tel:** 021 3291082 |
| **Nombre del Gobernador/ Intendente:** Ninfa González Delvalle | |
| **N° de teléfono de línea baja:** 021 3291082 | **N° de celular:** (0983) 590837 |
| **Dirección de correo electrónico:** munilopez.uoc@gmail.com | |
| **Nombre del/la nutricionista:** Lic. Sandra Beatriz Zaracho Salina | |
| **Nº de Registro Profesional:** 2070 | |
| **N° de celular:** 0982 486 934 | |
| **Dirección de correo electrónico:** sandyzaracho@hotmail.com | |
| **2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar** | |
| **Cantidad de instituciones seleccionadas:** 3 (tres) instituciones educativas | |
| **Cantidad de estudiantes beneficiados:** 494 (cuatrocientos noventa y cuatro) alumnos | |
| **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días):** 77 (setenta y siete) días hábiles escolares | |
| **Fecha estimada de inicio de la provisión 2020:** Abril | |
| **Fecha estimada de finalización de la provisión 2020:** Agosto | |
| **Presupuesto estimado para el servicio:** 480.000.000 (cuatrocientos ochenta millones) guaraníes | |
| **Precio referencial por plato:** 12.500 (doce mil quinientos) guaraníes | |
| **% de la agricultura familiar a implementar: 10% (diez por ciento)** *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%* | |

Lic. Sandra B. Zaracho S.
Nutricionista
Reg.Nº 2070

Ninfa González Delvalle
Intendenta Municipal

**Misión:** Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

### 3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

| Orden | Código de establecimiento escolar (**) | Código de Institución (**) | Nombre de la Institución/Centro (**) | Localidad o Barrio | Estudiantes Beneficiarios | | | | | | | | | | | | | | Fuente de Financiación |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar) | | E.E.B. 1º y 2º Ciclo | | E.E.B. 3º Ciclo | | Educación Media | | | | Educación Inclusiva | | Educación Permanente | | |
| | | | | | | | | | | | Bach. Científico | | Bach. Técnico - Profesional | | | | | | |
| | | | | | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | |
| 1 | 0709001 | 4968 | ESC. BAS. N°646 Mcal. José Félix Estigarribia | Bº Residencial | 29 | 38 | 114 | 79 | | | | | | | | | | | Fonacide |
| 2 | 0709026 | 4993 | ESC. BAS. N°2515 Gral. Pedro Duarte | 7 de Agosto Km 2 | 20 | 20 | 16 | 19 | | | | | | | | | | | Fonacide |
| 3 | 0709006 | 4973 | ESC. BAS. Nº3269 Susana Apezteguia | Carlos Antonio López | 20 | 24 | 56 | 59 | | | | | | | | | | | Fonacide |
| | | | | **Sub total** | **69** | **82** | **186** | **157** | | | | | | | | | | | |
| | | | | **Total general** | **494** | | | | | | | | | | | | | | |

MUNICIPALIDAD DE CARLOS A. LOPEZ INTENDENCIA ITAPUA

Intendente Municipal

Lic. Sandra M. Gonzalez G.
Nutricionista
Reg.Nº 2079

**Visión:** Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

**Ministerio de Educación y Ciencias**
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

**Misión:** Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

| 4. Requerimiento nutricional | | |
|---|---|---|
| 4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo. | **Nivel Inicial** | **Edad escolar** |
| | 312 kcal +/- 30 kcal | 450 kcal +/- 50 kcal |
| **5. Composición del menú** | | |
| 5.1 Horario de preparación del menú | De 07: 00 hs a 10:00 hs | |
| 5.2 Horario de distribución | Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs<br>Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs | |
| 5.3 Constitución del menú | Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales | |
| 5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar | Alimentos preparados en las escuelas | |

**6. Menú Cíclico**

| SEMANA 1 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **Plato Principal** | | Soyo | Polenta con salsa de pollo | Caldo de poroto con fideo | Estofado de pollo con papa | Guiso de arroz con carne |
| **Cantidad por ración en gramos** | **Nivel Inicial** | 240 gramos | 70 gramos salsa + 170 gramos polenta | 240 gramos | 200 gramos | 200 gramos |
| | **Edad Escolar** | 350 gramos | 100 gramos salsa + 250gramos polenta | 350 gramos | 300 gramos | 300 gramos |
| **Ensalada** | | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| **Postre** | | Crema | Fruta de estación (banana) | Ensalada de fruta | Barrita de maní | Fruta de estación (banana) |

MUNICIPALIDAD DE CARLOS A. LÓPEZ INTENDENCIA ITAPUÁ

Intendente Municipal

Lic. Sandra M. Zarracho G.
Nutricionista
Reg.Nº 2073

**Visión:** Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

**Misión:** Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

| SEMANA 2 | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Plato Principal | | Picadito de pollo con puré de papa | Polenta con salsa de carne | Caldo de poroto con arroz | Tallarín con salsa de pollo | Albóndigas de carne con arroz |
| Cantidad por ración en gramos | Nivel Inicial | 70 gramos salsa + 110 gramos puré | 70 gramos salsa + 170 gramos polenta | 240 gramos | 70 gramos + 80 gramos de fideo | 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz |
| | Edad Escolar | 100 gramos salsa + 160 gramos puré | 100 gramos salsa + 250gramos polenta | 350 gramos | 100 gramos salsa + 120 gramos fideo | 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz |
| Ensalada | | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| Postre | | Arroz con leche | Fruta de estación (banana) | Fruta cítrica | Fruta de estación (banana) | Dulce de batata |

| SEMANA 3 | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Plato Principal | | Guiso de fideo con pollo | Picadito de carne con papa | Salsa de legumbres con arroz quesú | Vori vori de carne | Chupín de pollo |
| Cantidad por ración en gramos | Nivel Inicial | 200 gramos | 200 gramos | 70 gramos salsa + 100 gramos arroz | 240 gramos | 120 gramos |
| | Edad Escolar | 300 gramos | 300 gramos | 100 gramos salsa + 130 gramos arroz | 350 gramos | 180 gramos |
| Ensalada | | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| Postre | | Crema | Fruta de estación (banana) | Fruta cítrica | Fruta de estación (banana) | Dulce de batata |

MUNICIPALIDAD DE ITAPUA POTY
INTENDENCIA ITAPUA

Intendente Municipal

Lic. Nutricionista
Nutricionista
Rez.Nº 2070

**Visión:** Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

**Misión:** Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

| SEMANA 4 | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Plato Principal | | Locro | Tallarín con salsa de pollo | Guiso de arroz con poroto | Vori vori de pollo | Estofado de carne con papa |
| Cantidad por ración en gramos | Nivel Inicial | 240 gramos | 70 gramos salsa + 80 gramos de fideo | 200 gramos | 240 gramos | 200 gramos |
| | Edad Escolar | 350 gramos | 100 gramos salsa + 120 gramos fideo | 300 gramos | 350 gramos | 250 gramos |
| Ensalada | | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| Postre | | Barrita de mani | Fruta de estación (banana) | Fruta cítrica | Ensalada de frutas | Dulce de batata |

**OBSERVACION:** El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.
Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

## 7. Recetario del menú cíclico

**Platos Principales**

| Menú 1 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Nombre del Menú** | Carne vacuna magra | 60 g | 52 g | Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. |
| **Soyo** | Zapallo | 60 g | 32 g | Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. |
| **Rendimiento:** 1 porción | Tomate | 30 g | 29 g | Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. |
| | Arroz | 20 g | 20 g | |
| | Zanahoria | 20 g | 16 g | |
| **Energía :** 297 kcal | Queso Paraguay | 15 g | 15 g | |
| | Cebolla | 10 g | 9 g | Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. |
| | Locote | 10 g | 8 g | |
| **Peso por porción:** | Aceite | 5 ml | 5 ml | Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. |
| Nivel inicial: 240 gramos | Orégano | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | Retirar del fuego y agregar el queso y orégano. |
| Edad escolar: | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |

**Visión:** Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Dra. Sabrina Zarate G.
Nutricionista
Reg. N° 2073

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 350 gramos | | | | |

**Ensaladas**

| Menú 1 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 52 kcal<br>**Peso por porción:** 55 g | Remolacha<br>Zanahoria<br>Choclo<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>16 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |

**Postres**

| Menú 1 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Crema**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 110 kcal<br>**Peso por porción:** 60 g | Leche fluida<br>Azúcar<br>Fécula de maíz<br>Cáscara de naranja o limón<br>Vainilla o canela | 120 ml<br>10 g<br>5 g<br>c/n<br>c/n | 120 ml<br>10 g<br>5 g<br>c/n<br>c/n | Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella.<br>Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente.<br>Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover.<br>Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego.<br>Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío. |

**Misión:** Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

**Platos Principales**

| Menú 2 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Nombre del Menú**<br>Polenta con salsa de pollo<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:**<br>307 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta<br>Edad escolar:100g salsa + 250g polenta | **Salsa de pollo**<br>Tomate<br>Pechuga de pollo<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Polenta**<br>Agua potable<br>Harina de maíz<br>Cebolla<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Sal yodada | 70 g<br>60 g<br>10 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>200 ml<br>40 g<br><br>15 g<br>10 g<br><br>2 ml<br>0,5 g | 69 g<br>52 g<br>9 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>200 ml<br>40 g<br><br>14 g<br>10 g<br><br>2 ml<br>0,5 g | **Salsa de pollo**<br>Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.<br>Lavar, pelar y cortar las verduras.<br>Sellar el pollo con el ajo y aceite.<br>Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.<br><br>**Polenta**<br>Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada.<br>Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.<br>Retirar del fuego. |

**Ensaladas**

| Menú 2 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 37 kcal**<br><br>**Peso por porción: 50g** | Repollo<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |

**Visión:** Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Lic. Isabel B. Zarucho P.
Nutricionista
Reg. Nº 2070

**Misión:** Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

**Postres**

| Menú 2 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Fruta de estación**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 63 kcal | Banana | 110 g | 70 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

**Platos Principales**

| Menú 3 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Nombre del Menú**<br>Caldo de poroto con fideo<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 271 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>240 gramos<br>Edad escolar:<br>350 gramos | Zapallo<br>Poroto seco<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Fideo nido<br>Queso<br>Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>30 g<br>25 g<br>20 g<br>15 g<br>15 g<br><br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 32 g<br>30 g<br>24 g<br>16 g<br>15 g<br>15 g<br><br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.<br>Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.<br>Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato.<br>Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente. |



Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Isidro D. Gonzalez G.
Nutricionista
Reg.N° 2070

**Misión:** Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

**Ensaladas**

| Menú 3 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento: 1 porción**<br>**Energía: 38 kcal**<br>**Peso por porción: 55 g** | Tomate<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |

**Postres**

| Menú 3 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Ensalada de frutas**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 64 kcal<br>**Peso por porción:** 100 g | Piña<br>Naranja<br>Banana | 60 g<br>50 g<br>50 g | 31 g<br>37 g<br>32 g | Lavar y pelar las frutas.<br>Cortar en trozos pequeños.<br>Colocar las frutas en un recipiente.<br>Servir. |

**Platos Principales**

| Menú 4 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Nombre del Menú**<br>Estofado de pollo con papa<br>**Rendimiento:** 1 porción | Papa<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote | 200g<br>60g<br>60 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g | 134 g<br>42g<br>59 g<br>16 g<br>18 g<br>8 g | Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.<br>Lavar, pelar y cortar las verduras<br>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 |

**Visión:** Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Lic. Sandra D. Zarracho G.
Nutricionista
Reg.Nº 2070