Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA ARANDUPY MOTENONDEHA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL
Jajapo ñande rapera ko'ãga guive
Construyendo el futuro hoy

Asunción, 17 de enero del 2017

Nota N°08/2017
Dr. Carlos María López López
Gobernación de Cordillera
De nuestra consideración

El Ministerio de Educación y Cultura, 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 al Proyecto de Almuerzo Escolar presentado en fecha 16 de enero del año en curso, **Expediente Xilema N° 6734,** con el fin de comunicar que esta dependencia ministerial ha realizado la evaluación técnica del Proyecto de Almuerzo Escolar y por consiguiente **ha resuelto AUTORIZAR la implementación** del mismo, ya que reúnen todos los requisitos para su aprobación y, se encuentra en concordancia con las normativas vigentes. **Se adjunta a esta presente Nota el Formulario N° 1 ¨Proyecto de Aprobación de Almuerzo Escolar¨** con 42 fojas **(1 al 42)**

A continuación se detalla un resumen de lo autorizado:

- Modalidad: **Elaborado en la Institución Educativa**
- Cantidad de escuelas beneficiadas: **128 (ciento veintiocho) instituciones (folio 2)**
- Cantidad de matriculados beneficiados: **10382 (diez mil trescientos ochenta y dos) alumnos**
- Tiempo de provisión:
  - **2017: 130 días, 5 días de la semana (de lunes a viernes)**
  - **2018: 140 días, 5 días de la semana (de lunes a viernes)**

El MEC deslinda responsabilidades sobre la ejecución fuera del Proyecto aprobado y remitirá al órgano de control correspondiente en el caso de encontrar variaciones en el cumplimiento de este Proyecto.

Sin otro motivo particular, se despide atentamente y hace propicia la ocasión para desearle éxitos en sus delicadas funciones.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN GENERAL DE GESTIÓN SOCIAL Y EQUIDAD EDUCATIVA

Abog. Leonardo Enrique Aldana, Diretor General
Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa
Ministerio de Educación y Cultura

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: Cordillera

Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: Dr. Pino y Pozo de la Virgen

Tel: 0511 - 243068

Nombre del Gobernador/ Intendente: Dr. Carlos María López López

Tel: 0511 - 243068 **Celular:**

Correo Electrónico:

Responsable de la Alimentación Escolar: Abog. Mag. Gloria Gómez de Paredes

Tel: 0511 - 242348 **Celular:**

Correo Electrónico: educaccordillera@gmail.com

Responsable Nutricionista: **Nº de Registro Profesional:**

Tel: **Celular:**

Correo Electrónico:

Cantidad de Instituciones Beneficiadas: 128

Tiempo de provisión del Almuerzo Escolar (en días) para el año 2017: 130

Tiempo de provisión del Almuerzo Escolar (en días) para el año 2018: 140

Folio 1

2. ALMUERZO ESCOLAR

2.1. Instituciones Beneficiadas

Código de la Institución	Nombre de la Institución Educativa	Cantidad de Beneficiarios	Dirección y Nº de Teléfono	Nombre del Director/a	Fuente de Financiación	Cantidad de Meses a ser Beneficiados
	CAACUPE					
2327	ESC. BAS. N° 15215 SANTA TERESITA DEL NIÑO JESUS	100	CÑIA. CABAÑAS – 0511 241241.	BERNARDINO GIMENEZ AGUILERA.		20
2287	ESC. BAS. N° 2223 GRAL. DE BRIG. FELICIANO MORALES.	51	CÑIA. YTU GUAZU – 0982 947222	GRICELDA LEGUIZAMON GOMEZ – ENCARGADA DE DESPACHO.		20
2303	ESC. BAS. N° 2224 HIGINIO DEL PILAR ORTIZ.	55	CÑIA. ITA YBUMI – 0982 824183.	LEONIDAS RAMONA RUIZ DE OVELAR.		20
2280	ESC. BAS. N° 254 PROF. HERMINIA MACHADO DE ISNARDI.	307	B° TUPASY YCUA – 0511 242360/ 0992 210707	OSCAR BOBADILLA.		20
2284	ESC. BAS. N° 3627 DON RAMON BARRIOS.	125	B° DEFENSORES DEL CHACO – 0511 244615/ 0982 848720	ELBA RAMONA FATECHA DE CABRERA.		20

2289	ESC. BAS. N° 379 HEROES DEL CHACO	100	CÑIA. YTUMI – 0982 623966	EVA MARTA GONZALEZ.		20
2299	ESC. BAS. N° 5080 MARCELINA ARANDA CABRERA	34	CÑIA. COLONIA CNEL. MARTINEZ – 0981 397574	PEDRO RODRIGUEZ.		20
2305	ESC. BAS. N° 5082 VIRGEN DE LOURDES	190	CÑIA- CABAÑAS B° COSTA ALEGRE – 0981 953644	MARGARITA AQUINO DE SALINAS.		20
2304	ESC. BAS. N° 5083 JHON F. KENNEDY	166	B° KENNEDY – 0981 520107	LOURDES DE CANDIA – ENCARGADA DE DESPACHO.		20
2324	ESC. BAS. N° 6715 SAGRADA FAMILIA	62	CÑIA. YTUMI – 0971 899995	PAZ DIAMELA DAIUB DE POZZOLI.		20
2285	ESC. BAS. N° 691 PROF. GUDELIA CABRERA GARCIA	98	CÑIA. AQUINO CAÑADA – 0971 159359	PETRONA CABALLERO DE NUÑEZ.		20
5253	ESC. BAS. N° 6914 SANTA ANA	134	B° SANTA ANA – 0981 866788	JORGE DANIEL RUIZ – ENCARGADO DE DESPACHO.		20
16207	ESC. BAS. N° 7553 INMACULADO CORAZON DE MARIA	94	B° LOMA – 0982 326110	GRACIELA RAQUEL SERVIAN ECHEVERRIA – ENCARGADA DE DESPACHO.		20
16410	ESC. BAS. N° 7645	69	CÑIA. AQUINO	CELIA RAQUEL		20

	NUEVA ESTRELLA		CAÑADA – 0982 459302	NUÑEZ AREVALOS – ENCARGADA DE DESPACHO.		
2298	ESC. BAS. N° 991 JUAN JOSE SERVIN	108	CÑIA. ITA UBU GUAZU – 0981 823025	NELSON MARTINEZ TORRES.		20
	ALTOS					
10288	ESC. BAS. N° 15457 SANTA LIBRADA	67	ASENTAMIENTO SANTA LIBRADA – 0982 557200	JUAN GRACIANO GONZALEZ COLMAN.		20
2339	ESC. BAS. 272 PROF. DELFIN CHAMORRO	142	CÑIA. ACUÑA DE FIGUEROA – 0982 205768	GUSTAVO PALACIOS – ENCARGADO DE DESPACHO.		20
2342	ESC. BAS. N° 3901 JOSE FELIX BOGADO	60	CÑIA. CHOCHI – 0982 945921	ROBERTO FERREIRA FERREIRA.		20
2347	ESC. BAS. N° 4034 DIVINO MAESTRO	44	CÑIA. TAJY CAÑADA – 0983 305498	MARIA CRISTINA BARRIOS.		20
2344	ESC. BAS. N° 5095 HERNANDO DE TREJO Y SANABRIA	24	CÑIA. PORARU – 0983 156949	HERMA ASUNCION FERREIRA DE BENITEZ.		20
2340	ESC. BAS. N° 721 ALEJO GARCIA	83	CÑIA. TUCANGUA CORDILLERA – 0981 190325	RAMONA CONCEPCION AGUILERA.		20
2343	ESC. BAS. N° 794 SILVIO PETIROSSI	115	CÑIA. ITAGAZA – 0986 200190	JORGE ARENAS MORA.		20
	ARROYOS Y					

	ESTEROS					
2379	ESC. BAS. N° 10260 BANCO YPARAGUAYMI	11	CÑIA. ITAPIRU – BANCO'I - 0982 279915	JUAN AGRIPINO ACOSTA – ENCARGADO DE DESPACHO.		20
2380	ESC. BAS. N° 2227 LA RESIDENTA	140	CÑIA. CAÑADA – 0982 113958	MIGUEL ADAN RUIZ BRIZUELA.		20
2365	ESC. BAS. N° 2228 GRAL. CESAR BARRIENTOS	57	CÑIA. COSTA PUCU – 0985 890404	ATILIO RAMON SANCHEZ.		20
2358	ESC. BAS. N° 3909 RAZA GUARANI	77	CÑIA. MAINUNMBY – 0981 522982	EVA CECILIA PORTILLO AYALA.		20
2369	ESC. BAS. N° 5098 PADRE MAXIMO ROJAS CHIRIFE	49	CÑIA. ACEVEDO – 0986 857569	MATILDE ANTONIA ROLON.		20
11383	ESC. BAS. N° 6303 SAN FELIPE	57	CÑIA. CAÑADA DOMINGUEZ – 0982 962874	MERCEDES GOMEZ DE DUARTE – ENCARGADA DE DESPACHO.		20
2370	ESC. BAS. N° 689 SAN ISIDRO	94	CÑIA. CURUPAYTY – 0982 833633	MARTHA OLIVA RUIZ DE LOPEZ.		20
16208	ESC. BAS. N° 7559 SAN PEDRO	91	B° GRAL DIAZ – 0981 650217	JORGE ARIEL VILLALBA – ENCARGADO DE DESPACHO.		20
	ATYRA					
2396	ESC. BAS. N° 1558 DEFENSORES DEL CHACO	60	CÑIA. CAACUPEMI – 0982 728390	CLAUDIO RAMON VERA FERNANDE		20

				Z.		
2392	ESC. BAS. N° 387 DR. EZEQUIEL GONZALEZ ALCINA	200	B° LAS MERCEDES – 0981 636912	ELVA CRISTINA MARTINEZ.		20
11386	ESC. BAS. N° 6131 NIÑOS MARTIRES DE ACOSTA ÑU	42	B° CIUDAD NUEVA – CONAVI II – 0982 775435	AGUSTINA SAMUDIO.		20
11387	ESC. BAS. N° 6159 SAN ROQUE	52	CÑIA. SAN VICENTE CAÑADA – 0983 352205	ROBERTO ALDO AGÜERO.		20
12609	ESC. BAS. N° 7560 LA CANDELARIA	87	ASENTAMIENTO LA CANDELARIA – 0982 432203	CARMEN BELEN ALCARAZ SALDIVAR.		20
16456	ESC. BAS, N° 7663 LUZ Y ESPERANZA	72	ASENTAMIENTO SAN ISIDRO – 0982 953486	MARIA LOURDES MAYEREGGER.		20
	CARAGUATAY					
2422	ESC. BAS. N° 3931 SAN FRANCISCO DE ASIS	39	CÑIA. VERA COSTA – 0985 455178	MARGARITA IGLESIA VELAZQUEZ.		20
2424	ESC. BAS. PARROQUIAL SUBV. N° 3934 SAN ANTONIO	34	CÑIA. HUGUA PO'I – 0982 547386	FABRICIANA MARTINEZ DE CHAPARRO.		20
2428	ESC. BAS. N° 874 SAN JUAN EVANGELISTA	46	CÑIA. GRAL GENES – 0984 411727	NELSON RUBEN PERA AQUINO.		20
	EMBOSCADA					
2453	ESC. BAS. N° 169 ABRAHAN LINCOLN	279	CÑIA. MINAS – 0981 128403	SILVINA TERESA ENCINA.		20
2448	ESC. BAS. N° 3474 MAXIMO	214	CÑIA. YSYPOYU – 0981 320098	NICASIA INSFRAN CARRILLO.		20

	OVELAR					
2446	ESC. BAS. 3475 DON RAMON LEGUIZAMON GOMEZ	98	CÑIA. PASO PE – 0971 515431	ELSA AYALA DE AGÜERO.		20
2450	ESC. BAS. N° 3936 SAN LUIS GONZAGA	67	CÑIA. ISLA JOVAI – 0971 610078	JOSE ALCIDES MARTINEZ GOMEZ.		20
2447	ESC. BAS. N° 3937 SANTA ROSA DE LIMA	204	3RA. COMPAÑÍA – 0981 595218	LIMPIA CONCEPCION ORTIZ.		20
2452	ESC. BAS. N° 864 SAN VICENTE FERRER	188	CÑIA. YAGUARIZO – 0971 166462	AMBROSIO PEDROZO CABALLERO.		20
	EUSEBIO AYALA					
2481	ESC. BAS. N° 3925 SAN LUIS DE JHUYBATY	80	CÑIA. JHUYBATY – 0981 748661	MIRTA BELEN STORM DE GIRETT.		20
2469	ESC. BAS. N° 567 SAN JOSE	80	CÑIA. POTRERO SAN JOSE – 0981 949402	OLGA BEATRIZ ZARATE LESME.		20
12126	ESC. BAS. N° 6745 LOMA TUYUTI	37	CÑIA. COLONIA CURUPAYTY – 0981 149748	TERESA DIAZ DE BALBUENA.		20
16026	ESC. BAS. N° 7523 CRISTO REDENTOR	74	CÑIA. CAPILLA LOMA I – 0982 318886	JULIO CASTILLO ENCARGADO DE DESPACHO.		20
	ISLA PUCU					
2506	ESC. BAS. 362 SANTO DOMINGO DE GUZMAN	130	CÑIA. PINDOTY – 0982 560767	WILFRIDO RAMON QUINTANA RIVAS.		20
2508	ESC. BAS. N° 5100	33	CÑIA. PINDOTY –	SALVADOR LUIS		20

	SANTA MARIA		0982 959144	NOGUERA.		
	ITACURUBI DE LA CORDILLERA					
12220	ESC. BAS. N° 2252 GRAL. RAIMUNDO ROLON	74	CÑIA. YAGUARETE CUA – 0982 129736	LEONARDO RAFAEL ARAUJO LAURENZANO.		20
12213	ESC. BAS. N° 393 PROF. FELICIANA ALMADA	150	CÑIA. POTRERO ANGELITO – 0981 321606	MIGUELA PEREZ DE PICCO.		20
12214	ESC. BAS. N° 480 DON RAFAEL GAONA	88	CÑIA. HUGUA PO'I – 0981 710799	MIRTA ELENA CACERES DE ARCA.		20
	JUAN DE MENA					
2529/ 2537/ 2538	ESC. BAS. N° 292 PROF. EVA MARIA SILVA DE OVIEDO	195	B° CENTRO – 0982 149144	ARMINDA MAÑOTTI DE VILLALBA.		20
2535	ESC. BAS. N° 2921 REGINA MARECOS	219	CÑIA. REGINA MARECOS – 0984 230851	EDGAR ALBERTO NUÑEZ AMARILLA – ENCARGADO DE DESPACHO.		20
3489/ 2523	ESC. BAS. N° 2925 17 DE DICIEMBRE	69	CÑIA. GUIDO ALMADA – 0983 779353	NARCISO SALDIVAR.		20
3490/ 13880	ESC. BAS. N° 2926 CRISTO REY	66	CÑIA. GUIDO ALMADA II – 0983 888960	ALFREDO SALDIVAR FRANCO.		20
3491	ESC. BAS. N° 3237 NIÑO JESUS	58	CÑIA. LOMA JHOVY – 0985 773775	CLETO GONZALEZ GIMENEZ – ENCARGADO DE DESPACHO.		20

Folio 8

2533	ESC. BAS. N° 3432 DON JUSTO ESCOBAR	39	CÑIA. LA UNION – 091 356139	CARLOS RAUL FLEITAS – ENCARGADO DE DESPACHO.		20
2531	ESC. BAS. N° 3879 SAN ANTONIO DE PADUA	65	SAN ANTONIO – 0982 901355	FRANCISCO FERNANDO VILLALBA CARDOZO.		20
2536	ESC. BAS. N° 3880 NUESTRA SEÑORA DE LA ASUNCIÓN	54	NUEVA ASUNCION – 0982 752307	ARISTIDES RAMON FERREIRA FERREIRA.		20
2532/ 748	ESC. BAS. N° 468 SANTO DOMINGO DE GUZMAN	77	CÑIA. SANTO DOMINGO – 0981 300465	AGUSTIN RAFAEL DELVALLE BENEGAS.		20
2530	ESC. BAS. N° 5104 JOSE FELIX FERREIRA AGÜERO	53	CÑIA. WIENGREEN – 0985 170837	DOMINICA LUCIA FERREIRA DE LOPEZ.		20
2539	ESC. BAS. N° 6720 SANTA LUCIA	37	SANTA LUCIA – 0982 744311	CESAR ELPIDIO GONZALEZ CHAVEZ.		20
2540	ESC. BAS. N° 6721 SAN BLAS	124	CÑIA. REGINA MARECOS – 0985 845289	SABINO AGÜERO SANABRIA.		20
2534	ESC. BAS. N° 747 PROF. JUAN DE LA CRUZ ANTUNEZ	122	CÑIA. 8 DE DICIEMBRE – 0982 174253	MARTHA ISABEL ORTIZ ESCURRA.		20
13036	ESC. BAS. Nº 8084 20 DE JULIO	56	ASENTAMIENTO SANTA LIBRADA - CÑIA. GUIDO ALMADA I.	CEFERINO FERREIRA PORTILLO – ENCARGADO.		20

Folio 9

	LOMA GRANDE					
2545	ESC. BAS. N° 3903 MCAL. J.F.ESTIGARRIBIA	60	CÑIA. AGUAI – BY – 0981 507675	ANA MARIA JIMENEZ DE KIESE.		20
2544	ESC. BAS. N° 719 ROQUE GONZALEZ DE SANTA CRUZ	66	CÑIA. VILLA FLOR – 0982 741260	PEDRO OVELAR CABALLERO.		20
	MBOCAYATY DEL YHAGUY					
12229	ESC. BAS. N° 255 HEROES DEL CHACO	201	B° CENTRO – 0982 548759	EVELIO FABIO ACOSTA MARTINEZ.		20
12230	ESC. BAS. N° 375 JUAN GREGORIO OLMEDO	40	CÑIA. ESPERANZA – 0981 308651	JUAN SILVERIO MARTINEZ CUENCA.		20
12231	ESC. BAS. N° 565 PROF. ELUIDINA MENDOZA DE FRETES	71	SAN BLAS – 0972 112712	BASILIO MARIN MARIN.		20
12232	ESC. BAS. N° 587 MARIA AUXILIADORA	28	CÑIA. ENSENADA – 0982 548767	ALBERTO ARGUELLO CENTURION – ENCARGADO DE DESPACHO.		20
12233	ESC. BAS. N° 714 JUAN ESTANISLAO GIMENEZ	55	CÑIA. PIRAY – 0985 240102	BERNARDO ROJAS TORRES.		20
12234	ESC. BAS. N° 715 SAN MARCOS	33	SAN MARCOS – 0982 164288	SUMILDA ACOSTA DE PAREDES – ENCARGADA DE DESPACHO.		20

Departamento Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

	NUEVA COLOMBIA					
2565	ESC. BAS. N° 865 SR. ALBERTO FERREIRA GUERREROS	148	CÑIA. QUIRAYTY – 0985 871797	ARISTIDES RIOS MENDEZ.		20
2563	ESC. BAS. N° 866 EMILIANO R. FERNANDEZ	56	CÑIA. INGLES CUE – 0985 688890	NIMIA DIAZ DE BORJAS.		20
	PIRIBEBUY					
12112	ESC. BAS. N° 1559 DON MARCELO CRISTALDO	56	CÑIA. CHOLOLO – 0971 777719	PETRONA PEREZ DE GAMARRA.		20
2581	ESC. BAS. N° 158 CMDTE.PEDRO P.CABALLERO	57	COLONIA PIRARËTA – 0982 675106	IDALINA VALLEJOS DE BENITEZ.		20
12115	ESC. BAS. N° 1740 DEFENSORES DEL CHACO	95	CÑIA. OJOPOI – 0986 882532	LUIS FERNANDO LOPEZ ACOSTA.		20
12127	ESC. BAS. N° 2237 PADRE ERNESTO PEREZ ACOSTA	102	B° SAN ANOTNIO – GUAZU ROCAI – 0982 726452	NIDIA ESPINOLA DE CORREA.		20
2580	ESC. BAS. N° 2238 PROF. JOSE DANIEL BURGOS	73	CÑIA. PTE. FRANCO – 0972 455687	ANGELINA BARRIOS DE ORTIGOZA.		20
2590	ESC. BAS. N° 380 PADRES UNIDOS	147	CÑIA. GUAZU ROCAI – 0971 696351	ROSA GONZALEZ DE COLMAN.		20
12107	ESC. BAS. N° 423 JUSTA PASTORA OJEDA	143	CÑIA. CORDILLERITA – 0971 560231	NORMA CHAVEZ DE CRISTALDO.		20
2578	ESC. BAS. N° 424 JUAN RAMON CABRAL	68	CÑIA. PASITO – 0971 341431	BLAS RODOLFO CABRAL PEREZ.		20

12109	ESC. BAS. N° 493 VIRGINIA A. DE GONZALEZ	63	CÑIA. TAPE GUAZU – 0971 467406	CELIA GIMENEZ DE SANTACRUZ.		20
5890	ESC. BAS. N° 494 BIENVENIDO GUERREÑO	52	CÑIA. NARANJO – 0992 355539	ALBERTO RIVAS BENITEZ.		20
2593	ESC. BAS. N° 5088 MARIA AUXILIADORA	61	B° MARIA AUXILIADORA – 0971 544650	LIZ ADILFINA COLMAN DE PEREZ.		20
12273	ESC. BAS. N° 5090 GRAL.DIV.MARCIAL SAMANIEGO	46	CÑIA. ITA MOROTÏ – 0984 782822	CARLOS MIGUEL GAMARRA CUENCA.		20
12122	ESC. BAS. N° 5091 CABO 1°. LEANDRO RAMIREZ	71	CÑIA. CAÑADA – 0971 998151	ELIZABETH AREVALOS BURGOS.		20
12119	ESC. BAS. N° 5092 MARIA MAGDALENA R. O. DE FARIÑA	35	CÑIA. MCAL. LOPEZ – 0971 623264	BLAS ANTONIO CARDOZO RECALDE.		20
2591	ESC. BAS. N° 5093 SAN JOSE	34	CÑIA. MCAL. LOPEZ – 0985 882094	HUGO ERICO CAÑETE GONZALEZ.		20
2577	ESC. BAS. N° 5094 HEROES DE YATAITY	34	CÑIA. YATAITY – 0972 170763	ELENA MENDEZ PERALTA.		20
12111	ESC. BAS. N° 688 DEFENSORES DE PIRIBEBUY	80	CÑIA. ITA MOROTÏ – 0982 179270	MARIA ADELAIDA DUARTE DE ARANDA.		20
2588	ESC. BAS. N° 690 LA RESIDENTA	32	CÑIA. YCUA PORÄ – 0972 864664	ALFREDO CABALLERO.		20
16493	ESC. BAS. 7726 SAN ROQUE	72	CÑIA. YACAREY – 0971 585441	ROSA IDALINA BRITOS.		20

2585	ESC. BAS. N° 836 PROF. MA. MATILDE ACOSTA DE CHAPARRO	72	CÑIA. YACAREY – 0971 346383	MARIA SARA CHAPARRO DE MARTINEZ.		20
2582	ESC. BAS. N° 968 TENIENTE 1° FIDENCIO PEREZ	47	CÑIA. PASO JHU – 0982 106114	GLORIA PEREZ DE ESCOBAR.		20
	PRIMERO DE MARZO					20
.2171	ESC. BAS. N° 2241 SAN ROQUE GONZALEZ DE SANTACRUZ	49	SAN BLAS – 0982 699962	MARIA MAGDALENA AGÜERO GAYOSO.		20
12166	ESC. BAS. N° 2242 NIÑO SALVADOR DEL MUNDO	25	CÑIA. GARAYO – 0982 506291	CATALINO VELAZQUEZ – ENCARGADO DE DESPACHO.		20
12168	ESC. BAS. N° 2243 SGTO. ISIDRO BAEZ	53	CÑIA. SARGENTO BAEZ – 0982 973306	LIZ MABEL VARGAS SALVIONI.		20
2169	ESC. BAS. N° 2244 VIRGEN INMACULADA CONCEPCIÓN	76	CÑIA. POTRERITO – 0983 143655	ALEJANDRO BENEGAS ORTIZ.		20
12170	ESC. BAS. N° 2245 ANDREA RENE RITZ	66	CÑIA. CAAGUY CUPE – 0983 749961	ANTONIA BRITEZ ROLON.		20
12163	ESC. BAS. N° 422 SAN ISIDRO LABRADOR	91	CÑIA. SAN ISIDRO – 0983 642866	RUBEN OVELAR OLMEDO.		20
12165	ESC. BAS. N° 650 TTE. ROJAS	68	CÑIA. TTE. ROJAS SILVA – 0983 640921	MIRNA RAQUEL VARGAS		20

Folio 13

	SILVA			SALVIONI – ENCARGADA DE DESPACHO.		
	SAN BERNARDINO					
2625	ESC. BAS. N° 1555 RAMON I. CARDOZO	96	CÑIA. YBU – 0982 423888	RAFAEL CAÑIZA ARIAS.		20
2623	ESC. BAS. N° 1556 DEFENSORES DEL CHACO	104	YBYHANGUY 2DA. – 0981 152404	ADOLFO MANUEL LOPEZ VILLAMAYOR.		20
2688	ESC. ESPECIAL. N° 19 NUESTRA SEÑORA DE LA ASUNCIÓN	28	SANTA LUCIA – 0961 621502	GLORIA GALLARDO.		20
	SANTA ELENA					
12227	ESC. BAS. N° 2254 MARIA AUXILIADORA	30	MARIA AUXILIADORA – 0982 475021	FELIZ MARTINEZ RIOS.		20
12224	ESC. BAS. N° 381 SAN ROQUE	90	SAN ROQUE – 0982 567056	FAVIO OSORIO MARTINEZ.		20
12289	ESC. BAS. N° 5103 MAESTRO LEON SEVERIANO CACERES	25	CÑIA. TOROPI LOMA – 981 641476	MARIA DE FATIMA GONZALEZ VALLEJOS.		20
12312	ESC. BAS. N° 5986 LIC. LUIS MERCEDES FERNANDEZ GONZALEZ	46	CÑIA. PASO CABRAL – 0982 977539	GRACIELA CABAÑAS BALBUENA.		20
12226	ESC. BAS. N° 654	27	CÑIA.	OSCAR		20

Folio 14

	PBRO. VICTORIANO TORRES LEIVA		TOROPI RUGUA – 0982 243603	MIGUEL BARRIOS.		
	TOBATI					
2654	ESC. BAS. N° 1537 SANTA ROSA	59	CÑIA. SANTA ROSA – 0971 716946	DORA ANICIA OVELAR.		20
2652	ESC. BAS. N° 1822 VIRGEN DE LOS REMEDIOS	197	B° VIRGEN DE LOS REMEDIOS – 0516 262474	AIDA MONTIEL DE ECHEVERRIA.		20
2667	ESC. BAS. N° 3904 LUCIO FLORES GUANES	85	CÑIA. JHYBATY – 071 108282	DARIO RAMON ACOSTA QUINTANA.		20
2664	ESC. BAS. N° 3906 MAESTRA TELMA SALVIONI DE CABRIZA	109	CÑIA. MOMPOX – 0971 711062	FIDENCIO RUIZ DIAZ.		20
2659	ESC. BAS. N° 3907 JUAN ANTE VALLEJOS	108	CÑIA. COSTA ALEGRE – 0982 555079	LILIAN OFELIA ROLON.		20
2670	ESC. BAS. N° 835 ENSENADA	40	CÑIA. ENSENADA – 0984 217759	VIRGINIA VILLLALBA DE RODRIGUEZ.		20
	VALENZUELA					
12199	ESC. BAS. N° 2249 MARTA RAMONA SANCHEZ VDA.DE CHAVEZ	32	CÑIA. CERRO CORA – 0983 677836	ELVIO RENE VAZQUEZ BALBUENA – ENCARGADO DE DESPACHO.		20
12207	ESC. BAS. N° 2250 PASTOR	35	CÑIA. CURUPAYTY – 0983 677836	DILMA DUARTE DE		20

	CARDOZO			TORALES.		
12474	ESC. BAS. N° 3431 SAN BLAS	21	CÑIA. CERRO CORA – 0993 539694	ATILIO PEREZ VERA.		20
112196	ESC. BAS. N° 655 PROF. INOCENCIO LEZCANO	31	CÑIA. ITA MOROTÏ – 0971 265835	ARNALDO ROMERO ACUÑA.		20
	SAN JOSE OBRERO					
12143	ESC. BAS. N° 15408 SAN BLAS	27	SAN BLAS – 0984 495017	EMILSEN ADELA BENITEZ DE CRISTALDO – ENCARGADA DE DESPACHO.		20
12151	ESC. BAS. N° 1639 AMERICA UNIDA	38	SAN ANTONIO – 0530 251157/ 0982 111903	BLAS ZENON ARRIOLA DUARTE.		20
12278	ESC. BAS. N° 3930 OFICIAL MAURICIO JOSE TROCHE	29	LAS MERCEDES – 0985 923869	MARIA TERESA BRITEZ DE TROCHE.		20
12140	ESC. BAS. N° 873 SANTO DOMINGO DE GUZMAN	33	ALFONSO CENTRAL – 0981 927172	MYRIAN PAREDES DE BRITEZ.		20

Folio 16

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

2.2. Especificaciones Técnicas

Aspecto nutricional	
Aporte de Kcal por día (consignar la cantidad de Kcal del menú proveído por día)	**400– 500 kcal por menú** **Semana 1** **Día 1:** 476 kcal **Día 2:** 463 kcal **Día 3:** 406 kcal **Día 4:** 454 kcal **Día 5:** 480 kcal **Semana 2** **Día 1:** 433 kcal **Día 2:** 460 kcal **Día 3:** 415 kcal **Día 4:** 492 kcal **Día 5:** 457 kcal **Semana 3** **Día 1:** 481 kcal **Día 2:** 440 kcal **Día 3:** 480 kcal **Día 4:** 400 kcal **Día 5:** 461 kcal **Semana 4** **Día 1:** 483 kcal **Día 2:** 479 kcal **Día 3:** 490 kcal **Día 4:** 454 kcal **Día 5:** 420 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) dictadas por las Licenciadas en 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 tanto para el turno mañana como para el turno tarde de 11:00hs a 13:00hs
Constitución del menú (consignar si se compone de plato principal, acompañamiento o ensaladas y postre)	El menú consiste en alimentos frescos y naturales, constituidos por plato principal acompañado de ensalada como guarnición y como postres frutas de estación y ensalada de frutas.
Completar el menú cíclico, según el ejemplo del Anexo a	Menú para 4 semanas con 20 platos diferentes – **ver Anexo A**
Completar el recetario del menú, según el ejemplo del Anexo b	**(Ver anexo B)**
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.
Descripción de la modalidad empleada	**(Ver anexo C)**

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 en una proporción de un profesional por cada 30 escuelas, 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 diario tanto a cocineras como directores a fin de descartar o solucionar inconvenientes que pudieran surgir. La Convocante, designa a ..... 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, así 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.

ANEXO A

Semana 1					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori vori de carne	Guiso de arroz con pollo	Estofado de carne con papa	Picadito de pollo con fideo	Caldo de poroto con arroz
Guarnición	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 TOTALES	**476**	**463**	**406**	**454**	**480**

Semana 2					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Tallarín de pollo	Jopara	Soyo	Guiso de fideo con pollo	Guiso de arroz con carne
Guarnición	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)	Ensalada de frutas	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	Fruta cítrica (naranja o mandarina)
KCAL TOTALES	**433**	**460**	**415**	**492**	**457**

Semana 3					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Guiso de arroz con poroto	Locro	Polenta con salsa de pollo	Caldo de pollo con verduras y fideo	Picadito de carne con puré de papas
Guarnición	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)	Ensalada de frutas	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	Fruta de estación (banana o mamón)	Fruta de estación (banana o mamón)

KCAL TOTALES	**481**	**440**	**480**	**400**	**461**

Semana 4					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori vori de pollo	Guiso de mandioca con carne	Salsa de legumbres con arroz	Picadito de carne con fideo	Estofado de pollo con papa
Guarnición	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)	Ensalada de frutas	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	Fruta de estación (banana o mamón)
KCAL TOTALES	**483**	**479**	**490**	**454**	**420**

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normatizada de los menús para un periodo de tiempo de 20días, con el objetivo de brindar variabilidad. El menú estará sujeto a cambios a la disponibilidad de la zona enfatizando a las frutas de estación y vegetales con autorización previa de las profesionales nuticionistas. 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/Intendecia

ANEXO B

Recetario del menú

SEMANA 1

LUNES

VORI VORI DE CARNE	
Rendimiento: 1porcion	Calorías aproximadas por persona: 329 Kcal
Ingredientes	
Carne vacuna magra 60 gr	
Zapallo 50 gr	
Harina de maiz 40 gr	
Tomate 25 gr	
Zanahoria 20 gr	
Cebolla 10 gr	
Locote 10 gr	
Aceite 5 ml	
Queso Paraguay 10 gr	
Orégano 2 gr	
Sal yodada 0,5 gr	
Ajo 0,2 gr	
Laurel 0,2 gr	
Agua potable c/n	

Preparación

1. Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
2. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar tomate.
3. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel y continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande.
4. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de vori al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.

Ensalada de repollo, tomate y zanahoria
Calorías aprox: 53kcal
Repollo 50 gr
Tomate 50 gr
Zanahoria 20 gr
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,2 gr

Preparación

Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite.

Postre: Fruta cítrica (naranja o mandarina) 200gr
Calorías aproximadas: 94 kcal
Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.

MARTES

GUISO DE ARROZ CON POLLO Rendimiento: 1porcion Calorías aproximadas por persona: 347Kcal
Ingredientes
Pechuga de pollo 80 gr
Tomate 70 gr
Arroz 45 gr
Cebolla 15 gr
Locote 10 gr
Aceite 5 ml
Ajo 0,2gr
Sal yodada 0,5 gr
Laurel 0,2 gr
Agua potable cantidad necesaria

Preparación

1. Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.
2. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
3. Saltear el pollo con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja.
4. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua.
5. Cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente).

Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla Calorías aproximadas: 51 kcal
Lechuga 50 gr
Zanahoria 30 gr
Cebolla 15 gr
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,2 gr

Preparación

Lavar y/o pelar los vegetales, cortar y condimentar con sal y aceite. Mezclar bien.

Postre: Fruta de estación (Banana o mamón) 100gr
Calorías aproximadas: 65 Kcal
Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.

MIERCOLES

ESTOFADO DE CARNE CON PAPA
Rendimiento: 1porcion Calorías aproximadas por persona: 265 Kcal
Ingredientes
Papa 200 gr
Carne vacuna magra 80gr
Tomate 60 gr
Zanahoria 30 gr
Cebolla 20 gr
Locote 10 gr
Aceite 5ml
Cebollita de hoja 5 gr
Ajo 0,2 gr
Sal yodada 0,5gr
Agua potable cantidad necesaria

Preparación

1. Lavar y cortar la carne en porciones pequeñas.
2. Lavar, pelar y cortar las verduras
3. Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar cebolla, tomate, zanahoria, locote, papa, ajo, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos.
4. Agregar agua hervida y cocinar hasta obtener la salsa deseada.
5. Apagar el fuego y agregar cebollita de hoja, perejil o cilantro picado.

Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria
Calorías aprox: 47 kcal
Lechuga 50 gr
Tomate 30 gr
Zanahoria 20 gr
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,2 gr

Preparación

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
Calorías aproximadas: 94 kcal
Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.

JUEVES

PICADITO DE POLLO CON FIDEO
Rendimiento: 1 porción Calorías aproximadas por persona: 335 Kcal
Ingredientes Salsa
Tomate 60 gr
Pechuga de pollo 50 gr

Cebolla 15 gr
Locote 10 gr
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,5 gr
Ajo 0,2 gr
Agua potable cantidad necesaria
Ingredientes Fideo
Fideo caracolito 40 gr
Sal yodada 0,5 gr
Aceite 2 ml
Agua potable cantidad necesaria

Preparación

Salsa

1. Lavar, sacar la piel y Cortar el pollo en trozos pequeños
2. Lavar, pelar y cortar las verduras
3. Sellar la carne de pollo con el ajo y aceite
4. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes
5. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal

Fideo

1. Hervir el fideo en aproximadamente 1litro agua hirviendo con 1cda de aceite
2. Luego de 8 a 10minutos, extraer el agua de cocción y agregar la sal.

Ensalada de repollo, tomate y zanahoria Calorías aprox: 53kcal
Repollo 50 gr
Tomate 50 gr
Zanahoria 20 gr
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,2 gr

Preparación

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) 100gr
Calorías aproximadas: 65kcal
Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.

VIERNES

CALDO DE POROTO CON ARROZ *Rendimiento*: 1 porción Calorías aproximadas por persona: 339Kcal
Ingredientes
Zapallo 60 gr
Poroto 45 gr
Tomate 25 gr

Zanahoria 15 gr
Cebolla 20 gr
Arroz 20 gr
Queso Paraguay 15 gr
Locote 10 gr
Aceite 5 ml
Sal yodada 0,5gr
Ajo 0,2 gr
Agua potable cantidad necesaria

Preparación

1- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
2- Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida. Una vez blandos agregar el zapallo.
3- Luego agregar arroz hasta que este cocido. Retirar del fuego y agregar el queso Paraguay junto con la sal yodada.
4- Observación : Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Calorías aprox: 47 kcal
Lechuga 50 gr
Tomate 30 gr
Zanahoria 20 gr
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,2 gr

Preparación

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
Calorías aproximadas: 94kcal
Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.

SEMANA 2

LUNES

TALLARIN DE POLLO *Rendimiento*: 1 porción Calorías aproximadas por persona:315 Kcal
Ingredientes Salsa de pollo
Pechuga de pollo 60 gr
Tomate 60 gr
Cebolla 15 gr
Locote 10 gr
Aceite 3 ml

Sal yodada 0,5 gr
Laurel 0,2 gr
Ajo 0,2 gr
Agua potable cantidad necesaria
Ingredientes Fideo
Fideo tallarín 50 gr
Sal yodada 0,5 gr
Aceite 2 ml

Preparación

Salsa

1. Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
2. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
3. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.

Fideo

1. Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que este al dente.
2. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
3. Observación: Si el fideo se cocina en abundante agua (1 litro de agua por cada 100 g de fideo) no es necesario agregar aceite al agua de cocción.

Ensalada de repollo, tomate y zanahoria Calorías aprox: 53kcal
Repollo 50 gr
Tomate 50 gr
Zanahoria 20 gr
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,2 gr

Preparación

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) 100gr
Calorías aproximadas: 65 kcal
Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.

MARTES

JOPARA *Rendimiento*: 1 porción Calorías aproximadas por persona: 315 Kcal
Ingredientes
Tomate 60 gr
Zapallo 60 gr
Locro 40 gr
Poroto 20 gr

Queso Paraguay 20 gr
Cebolla 15 gr
Locote 10 gr
Aceite 5ml
Ajo 0,2 gr
Sal yodada 0,5gr
Agua potable cantidad necesaria

Preparación

1. Pelar, lavar y picar todos los vegetales en cubos pequeños.
2. En una olla saltear con aceite, cebolla, locote, zapallo y ajo, con pizca de sal yodada hasta que estén blandos. Agregar agua, locro y porotos. Hervir hasta que se ablanden.
3. Cocinar hasta que estén blandos. Retirar del fuego, agregar queso Paraguay.
4. Observación : Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla Calorías aproximadas: 51 kcal
Lechuga 50 gr
Zanahoria 30 gr
Cebolla 15 gr
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,2 gr

Preparación

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
Calorías aproximadas: 94 kcal
Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.

MIERCOLES

SOYO *Rendimiento*: 1 porción Calorías aproximadas por persona: 241 Kcal
Ingredientes
Carne molida 60 gr
Zapallo 50 gr
Tomate 40 gr
Zanahoria 30 gr
Cebolla 20 gr
Arroz 20 gr
Locote 10 gr
Queso Paraguay 10 gr
Orégano 0,5 gr
Sal yodada 0,5gr
Ajo 0,2 gr

Aceite 5 ml
Agua potable cantidad necesaria

Preparación

1- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
2- Saltear en un recipiente los vegetales y cocinar hasta que estén tiernos.
3- Incorporar arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos.
4- Luego de lavar y dejar libre de piel y grasa la carne agregar con sal yodada, revolver lentamente hasta que la carne este cocida.
5- Retirar del fuego y agregar orégano.

Ensalada de repollo, tomate y zanahoria Calorías aprox: 53kcal
Repollo 50 gr
Tomate 50 gr
Zanahoria 20 gr
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,2 gr

Preparación

Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado

Postre: Ensalada de frutas (banana, mamón, naranja) Calorías aprox: 121,4 kcal
Mamón 100 gr
Naranja 70 gr
Banana 50 gr
Azúcar 10 gr

Preparación

Lavar y pelar las frutas. Cortar en cubos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

JUEVES

GUISO DE FIDEO CON POLLO *Rendimiento*: 1 porción Calorías aproximadas por persona: 351 Kcal
Ingredientes
Pechuga de pollo 80gr
Tomate 70 gr
Fideo caracolito 40gr
Cebolla 15 gr
Locote 10 gr
Aceite 5 ml
Sal yodada 0,5gr
Ajo 0,2gr
Laurel 0,2 gr
Agua potable cantidad necesaria

Preparación

1. Lavar, sacar la piel y Cortar el pollo en trozos pequeños.
2. Cortar el pollo en cubos y saltear con el aceite y ajo.
3. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños
4. Saltear el pollo con el aceite y el ajo. Agregar tomate, cebolla, locote y sal yodada; Cocinar hasta formar una salsa roja.
5. Incorporar el fideo y cocinar hasta que estén blandos.
6. Apagar el fuego y servir.

Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Calorías aprox: 47 kcal
Lechuga 50 gr
Tomate 30 gr
Zanahoria 20 gr
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,2 gr

Preparación

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) 200 gr
Calorías aproximadas: 94 kcal
Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada

VIERNES

GUISO DE ARROZ CON CARNE *Rendimiento*: 1 porción Calorías aproximadas por persona: 310 Kcal
Ingredientes
Carne vacuna magra 80gr
Tomate 70 gr
Arroz 45 gr
Cebolla 15 gr
Locote 10 gr
Aceite 5ml
Sal yodada 0,5 gr
Ajo 0,2gr
Laurel 0,2 gr
Agua potable cantidad necesaria

Preparación

1. Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.
2. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
3. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja.
4. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua.
5. Cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente).

Ensalada de repollo, tomate y zanahoria Calorías aprox: 53kcal
Repollo 50 gr
Tomate 50 gr
Zanahoria 20 gr
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,2 gr

Preparación

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) 200 gr
Calorías aproximadas: 94 kcal
Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada

SEMANA 3

LUNES

GUISO DE ARROZ CON POROTO *Rendimiento*: 1 porción Calorías aproximadas por persona: 336 Kcal
Ingredientes:
Tomate 60 gr
Arroz 45gr
Poroto 30 gr
Cebolla 15 gr
Locote 10 gr
Queso Paraguay 10 gr
Aceite 5 ml
Cebollita de hoja 5 gr
Zapallo 25gr
Sal yodada 0,5 gr
Ajo 0,2gr
Agua potable cantidad necesaria

Preparación

1. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
2. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos.
3. Por último, agregar la cebollita de hoja.
4. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla Calorías aproximadas: 51 kcal
Lechuga 50 gr
Zanahoria 30 gr
Cebolla 15 gr
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,2 gr

Preparación

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
Calorías aproximadas: 94kcal
Las frutas serán consumidas de maneras individuales previamente lavadas y cortadas.

MARTES

LOCRO *Rendimiento*: 1 porción Calorías aproximadas por persona: 272 Kcal
Ingredientes
Carne vacuna magra 80gr
Zapallo 60 gr
Locro 40 gr
Tomate 25 gr
Zanahoria 20 gr
Cebolla 15 gr
Locote 10 g
Aceite 5ml
Cebollita de hoja 5gr
Cilantro 5gr
Orégano 2 gr
Sal yodada 0,5gr
Laurel 0,2 gr
Ajo 0,2 gr
Agua potable cantidad necesaria

Preparación

1. Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo.
2. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar.
3. Cortar la carne en trozos iguales. Reservar.
4. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo.
5. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox.
6. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro, orégano y sal yodada.

Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Calorías aprox: 47 kcal
Lechuga 50 gr
Tomate 30 gr
Zanahoria 20 gr
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,2 gr

Preparación

Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.

Postre: Ensalada de frutas (banana, mamón, naranja) Calorías aprox: 121,4 kcal
Mamón 100 gr
Naranja 70 gr
Banana 50 gr
Azúcar 10 gr

Preparación

Lavar y pelar las frutas. Cortar en cubos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

MIERCOLES

POLENTA CON SALSA DE POLLO *Rendimiento*: 1 porción Calorías aproximadas por persona: 333 Kcal
Ingredientes
Salsa de pollo
Pechuga de pollo 50gr
Tomate 50 gr
Zanahoria 40 gr
Cebolla 10 gr
Locote 10 gr
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,5gr
Ajo 0,2 gr
Laurel 0,2 gr
Agua potable cantidad necesaria
Polenta
Agua potable 100 ml
Harina de maíz 50 gr
Leche fluida 30 ml
Cebolla 15 gr
Queso Paraguay 10 gr
Aceite 2 ml
Sal yodada 0,5 gr

Preparación

Salsa de pollo

1. Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.

2. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños.
3. Sellar el pollo en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
4. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.

Polenta

1. Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada.
2. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar leche.

Ensalada de repollo, tomate y zanahoria Calorías aprox: 53kcal
Repollo 50 gr
Tomate 50 gr
Zanahoria 20 gr
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,2 gr

Preparación

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
Calorías aproximadas: 94 kcal
Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada

JUEVES

CALDO DE POLLO CON VERDURAS *Rendimiento*: 1 porción Calorías aproximadas por persona: 288 Kcal
Ingredientes
Pechuga de pollo 80 gr
Zapallo 60 gr
Zanahoria 30 gr
Tomate 25 gr
Fideo nido 20 gr
Cebolla 15 gr
Locote 10 gr
Aceite 5 ml
Cebollita de hoja 5 gr
Sal yodada 0,5 gr
Laurel 0,2 gr
Ajo 0,2 gr
Agua potable cantidad necesaria

Preparación

1. Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños.

2. Lavar, pelar y cortar los vegetales.
3. Sellar el pollo en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate, locote, laurel, zanahoria, zapallo, sal yodada y cocinar hasta que estén tiernas. Agregar agua potable caliente.
4. Por último, agregar el fideo y cocinar hasta que esté listo.

Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Calorías aprox: 47 kcal
Lechuga 50 gr
Tomate 30 gr
Zanahoria 20 gr
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,2 gr

Preparación
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) 100 gr
Calorías aproximadas: 65 kcal
Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada

VIERNES

PICADITO DE CARNE CON PURÉ DE PAPAS *Rendimiento*: 1 porción Calorías aproximadas por persona: 342,5 Kcal
Ingredientes
Picadito de carne
Carne vacuna magra 50 gr
Tomate 40 gr
Cebolla 15 gr
Locote 10 gr
Perejil o cilantro 5 gr
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,5 gr
Ajo 0,2
Laurel 0,2 gr
Agua potable cantidad necesaria
Puré de papas
Papa 200 gr
Leche fluida 50 ml
Margarina 6 gr
Sal yodada 0,5gr
Agua potable cantidad necesaria

Preparación
Picadito de carne
1. Limpiar la carne y dejar libre de ligamentos. Cortar en trozos pequeños.
2. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños.

3. Sellar la carne en aceite con ajo y agregar sal yodada. Una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate y cocinar hasta que estén blandas.
4. Luego agregar tomate, y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.

Puré de papas

1. Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden.
2. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré.
3. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

Ensalada de repollo, tomate y zanahoria Calorías aprox: 53kcal
Repollo 50 gr
Tomate 50 gr
Zanahoria 20 gr
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,2 gr

Preparación

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) 100 gr
Calorías aproximadas: 65 kcal
Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada

SEMANA 4

LUNES

VORI VORI DE POLLO *Rendimiento*: 1 porción Calorías aproximadas por persona: 371 Kcal
Ingredientes
Pechuga de pollo 80 gr
Zapallo 60 gr
Harina de maíz 50 gr
Tomate 25 gr
Zanahoria 25 gr
Cebolla 20 gr
Locote 10 gr
Aceite 5 ml
Queso Paraguay 10 gr
Orégano 2 gr
Sal yodada 0,5gr
Laurel 0,2 gr
Ajo 0,2 gr

Agua potable cantidad necesaria

Preparación

1- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.

2- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.

3- Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos.

4- Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos.

5- Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa.

6- Agregar las bolitas de vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar el fuego y agregar orégano.

Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Calorías aprox: 47 kcal
Lechuga 50 gr
Tomate 30 gr
Zanahoria 20 gr
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,2 gr

Preparación

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) 100 gr
Calorías aproximadas: 65 kcal
Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada

MARTES

GUISO DE MANDIOCA CON CARNE *Rendimiento*: 1 porción Calorías aproximadas por persona: 334 Kcal
Ingredientes
Mandioca 200 gr
Carne vacuna magra 80gr
Tomate 60 gr
Cebolla 15 gr
Locote 10gr
Aceite 5 ml
Sal yodada 0,5 gr
Ajo 0,2 gr
Laurel 0,2 gr
Agua potable cantidad necesaria

Preparación

Mandioca

Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando.

Guiso de mandioca

1. Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.
2. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
3. Saltear la carne en el aceite y ajo.
4. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente.
5. Agregar agua si es necesario.

Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla Calorías aproximadas: 51 kcal
Lechuga 50 gr
Zanahoria 30 gr
Cebolla 15 gr
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,2 gr

Preparación

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
Calorías aproximadas: 94 kcal
Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada

MIERCOLES

SALSA DE LEGUMBRES CON ARROZ *Rendimiento*: 1 porción Calorías aproximadas por persona: 363 Kcal
Ingredientes
Salsa de legumbres
Tomate 50 gr
Poroto negro 30 gr
Zanahoria 25 gr
Cebolla 15 gr
Locote 10 gr
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,5gr
Ajo 0,2 gr
Agua potable cantidad necesaria

Arroz
Arroz 45gr
Queso Paraguay 10 gr
Aceite 2 ml
Sal yodada 0,5gr
Ajo 0,2 gr
Agua potable cantidad necesaria

Preparación

Salsa de legumbres

1. Pelar, lavar y picar los vegetales finamente.
2. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
3. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción.
4. Observación : Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.

Arroz

1. Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente.
2. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. Lavar, sacar la piel y

Ensalada de repollo, tomate y zanahoria Calorías aprox: 53kcal
Repollo 50 gr
Tomate 50 gr
Zanahoria 20 gr
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,2 gr

Preparación

Lavar y/o pelar los vegetales, cortar y condimentar con sal y aceite. Mezclar bien.

Postre: Ensalada de frutas (banana, piña, naranja) Calorías aprox: 74 kcal
Piña 80 gr
Naranja 70 gr
Banana 50 gr

Preparación

Lavar y pelar las frutas. Cortar en cubos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

JUEVES

PICADITO DE CARNE CON FIDEO *Rendimiento*: 1 porción Calorías aproximadas por persona: 313 Kcal
Ingredientes
Picadito de carne
Carne vacuna magra 70 gr
Tomate 45 gr
Cebolla 15 gr

Locote 10 gr
Zanahoria 15gr
Aceite 3 ml
Ajo 0,2 gr
Sal yodada 0,5 gr
Agua potable cantidad necesaria
Fideo
Fideo caracolito 50 gr
Aceite 2 ml
Sal yodada 0,5 gr
Agua potable cantidad necesaria

Preparación

Picadito de carne

1- Limpiar la carne y dejar libre de ligamentos. Cortar en trozos pequeños.
2- Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños.
3- Sellar la carne en aceite con ajo y agregar sal yodada. Una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate y cocinar hasta que estén blandas.
4- Luego agregar tomate y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.

Fideo

1. Hervir el fideo aproximadamente en 1 litro de agua hirviendo con el aceite.
2. Luego de 8 a 10 minutos extraer el agua de cocción y agregar la sal.
3. Mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Calorías aprox: 47 kcal
Lechuga 50 gr
Tomate 30 gr
Zanahoria 20 gr
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,2 gr

Preparación

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) 200 gr
Calorías aproximadas: 94 kcal
Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada

VIERNES

ESTOFADO DE POLLO CON PAPA *Rendimiento*: 1 porción Calorías aproximadas por persona: 302 Kcal
Ingredientes
Papa 200 gr

Pechuga de pollo 80 gr
Tomate 60 gr
Zanahoria 30 gr
Cebolla 20 gr
Locote 10gr
Cebollita de hoja 5 gr
Aceite 5 ml
Sal yodada 0,5 gr
Ajo 0,2 gr
Agua potable cantidad necesaria

Preparación

1. Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños.
2. Lavar, pelar y cortar los vegetales.
3. Sellar el pollo, luego agregar cebolla, tomate, zanahoria, locote, papa, ajo, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos.
4. Agregar agua hervida y cocinar hasta obtener la salsa deseada.
5. Apagar el fuego y agregar cebollita de hoja, perejil o cilantro picado.

Ensalada de repollo, tomate y zanahoria Calorías aprox: 53kcal
Repollo 50 gr
Tomate 50 gr
Zanahoria 20 gr
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,2 gr

Preparación

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) 100 gr
Calorías aproximadas: 65 kcal
Las frutas serán consumidas de maneras individuales previamente lavadas y cortadas.

ANEXO C

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 día. 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 13:00 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 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.

Firma del Responsable del Proyecto: _____

Aclaración: Abog. Mag. Gloria Gómez de Paredes
Secretaria de Educación, Cultura y Deportes
Gobernación de Cordillera

Firma del Nutricionista: _____

Aclaración: _____

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR