Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MOTENONDEHA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

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

Asunción, 14 de febrero del 2017

Nota N°037 /2017
Sr. Rubén Amancio Rojas Ferreira, Intendente
Municipalidad de Hernandarias – Alto Paraná
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 Ustedes, con relación al Proyecto de Almuerzo Escolar presentado en fecha 10 de febrero del año en curso, **Expediente Xilema N°31255,** 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 28 fojas**. (1 al 28)**

A continuación se detalla un resumen de lo autorizado:

- Modalidad: **Servicio de Catering**
- Cantidad de escuelas beneficiadas**: 12 (doce) Instituciones (folio 2)**
- Cantidad de matriculados beneficiados: 1532 **(mil quinientos treinta y dos) alumnos.**
- Tiempo de provisión: **120 días del año 2017 (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.

Se exhorta agotar los medios y las gestiones administrativas, a fin de cubrir todos los días del calendario escolar, con la Alimentación Escolar, para dar cumplimiento al objetivo de esta Política Pública.

Sin otro motivo particular, nos despedimos atentamente y hacemos propicia la ocasión para desearle éxitos en sus funciones.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA – DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

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

Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 1er. Piso Telef. : (595-21) 454 220
U. Comunicaciones Telef. : (595-21) 452 793
Asunción - Paraguay

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
gestionsocial.comunicaciones@gmail.com

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

"PROYECTO PARA LA APROBACION DE ALMUERZO ESCOLAR DE GOBERNACIONES Y MUNICIPIOS"

1. IDENTIFICACION DEL MUNICIPIO

Departamento/Distrito: Hernandarias

Dirección del local de la Municipalidad: Avda. Cesar Gianotti esquina José Asunción Flores — Tel: (0631) 20558 - (0631) 22212

Nombre del Intendente: RUBEN AMANCIO ROJAS FERREIRA

Tel: (0631) 22212 — Celular: (0983)401240

Correo Electrónico: *uoc@hernandarias.gov.py*

Responsable de la Alimentación Escolar: Lic. Johanna Soto Achucarro.

Tel: (0983) 358451 — Celular: (0983) 358451

Correo Electrónico: jhoyachucarro555*@gmail.com*

Cantidad de Instituciones Beneficiadas: 12 (Doce)

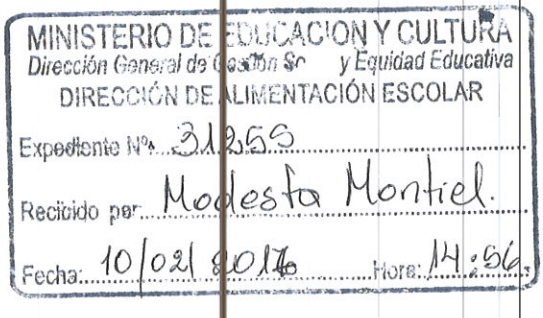
Cantidad de Raciones a ser servida: 1532 raciones diarias.

Tiempo de provisión del Almuerzo Escolar: 120 (ciento veinte) días hábiles.

Cantidad de raciones en 120 días: 183.840

Presupuesto Estimado para el año: 2.206.080.000 (dos mil doscientos seis millones ochenta mil guaraníes)

% de la Agricultura Familiar a implementar: -



2. INSTITUCIONES BENEFICIADAS

"ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DISTRITO DE HERNANDARIAS (SUMINISTRO, TRANSPORTE Y ELABORACIÓN EN LOS SITIOS DESIGNADOS)"

Nro.	Nombre de la Institución Educativa	Cantidad de Matriculados (Nivel Inicial, 1ro y 2do Ciclo)	Dirección y Nº de Teléfono	Nombre del Director/a
1	Esc. Bas. Nº 7714 "San Miguel"	44	KM 32 A 500 MTS DE LA RUTA 0983 911539	Míguela Rivarola
2	Esc. Bas. Nº 14692	60	Súper Carretera A 4KM Hernandarias Acarymi. 0983 311286	Pablina Ortiz Martínez
3	Esc. Bas. Nº 1521 "Arnoldo Janssen"	74	SUPERCARRETERA KM.32 ACARAY A 3KM RUTA, MARACAMOA 0984 974015	Nicolás Pereira Caballero
4	Esc. Bas. Nº 7844 "Independiente"	30	Km 32 a 10 km de la super carretera. 0983 236877	Juan Noceda Vallaba
5	Esc. Bas Nº 5944 Ramon Jesus Gonzalez Navero.	194	Barrio Las Mercedes 0983 597226	Lucy Carolina Morales Benitez.
6	Esc. Bas. Nº 6488 "Niño Jesús de Praga"	128	Bº Niño Jesús de Praga 0983712261	Nilia Valdez de Samudio
7	Esc. Bas. Nº 3499 Santa Barbara.	110	Colonia Felix de Azara. 0973643109	Gerardo Gonzalez Cardozo.
8	Esc. Bas. Nº 7879 San Expedito.	86	Barrio Trigal lll 0984625897	Antonio Rubén Frutos Colman.
9	Esc. Bas. Nº 7987 "Virgen de Caacupé"	171	Bº Villa Deportiva 0983313042	Clara Demetria Nuñes
10	Esc. Bas. Nº 6669 "Santa Clara"	226	Bº Bella Vista	
11	Esc. Bas. Nº 6198 "San Ignacio"	151	Bº San Ignacio	
12	Esc. Bas. Nº 7744 "Amor y Paz"	258	Asentamiento San Isidro	
TOTAL DE ALUMNOS		1532		

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	Aspecto Nutricional	
Aporte de Kcal. por día	Cada ración tiene una equivalencia de 400 a 500kcal. El almuerzo escolar estará destinado para beneficiar a niños y niñas de educación inicial y Educación Escolar Básica del 1° y 2° ciclo de instituciones educativas del sector oficial ubicados en contextos vulnerables. El cálculo de menú por cada niño ha sido preparado por profesional nutricionista y está compuesta por cinco menús distintos por semana en base a lo establecido en calorías exigidas por las normativas legales vigentes en materia de provisión de alimentos para niños en edad escolar, distribuidas en Carbohidratos, proteínas, grasas y sodio. HC =50-55 % P =10-15 % G= 30-40 % El almuerzo debe ser nutricionalmente armónico con el objetivo de optimizar las condiciones de aprendizaje y la calidad de vida del estudiante. Proteínas de origen animal y vegetal Evitar grasas saturadas, distribución correcta de HC complejos y fibras(CEREAL Y LEGUMBRE)	
	Composición del menú	
Horario de elaboración de menú	Se realizara de acuerdo al horario de los almuerzos para ser servidos 7:00 Hs a 10:30 hs	
Horario de distribución	Turno Mañana Turno Tarde Doble escolaridad	11:30 HS. 13:00 HS. 11:30 a 13:00 HS.
Constitución del menú	Plato principal, acompañamiento y postre o fruta.	
Menú cíclico	Anexo a	
Recetario	Anexo b	
Modalidad de almuerzo escolar	Servicio Catering	

Folio 3

4. CONTROL DE CALIDAD

Sistema de control de calidad a ser implementado	La empresa adjudicada deberá ofrecer a través de un profesional nutricionista la elaboración de un plan de seguimiento inicial y consecutivo desde el inicio del proceso de entregas de los alimentos hasta la culminación del contrato. En forma mensual dentro de los seis primeros días del mes siguiente al culminado deberá presentar a la Institución Gubernamental un informe técnico del nutricionista del resultado obtenido por mes, especificando el análisis de aceptación del producto a los beneficiados que en este caso son los niños de las escuelas. En el mismo informe mensual deberá sugerir otras propuestas de mejor aceptación en caso de que sea necesaria, siempre en cumplimiento con los requisitos exigidos en materia de caloría y costo. **CAPACITACION:** La empresa adjudicada debe incluir en su propuesta la capacitación técnica permanente en materia de evaluación nutricional en las escuelas beneficiadas en el presente ejercicio. El profesional nutricionista debe realizar visitas periódicas en las instalaciones educativas para asesorar y verificar que los alimentos suministrados se encuentren en perfecto estado de higiene. **COMISIÓN DE CONTROL DEL SERVICIO DE PROVISION DE ALIMENTOS** La Municipalidad de Hernandarias para una mejor coordinación de actividades y cumplimiento del objetivo se ha propuesto conformar una comisión de control dedicada en forma exclusiva para el cumplimiento en forma correcta del almuerzo escolar. Esta comisión de control está compuesta por un representante del Ejecutivo Municipal, el Director y dos representantes de cada Escuela beneficiada. Esta coordinadora de actividades es la única autorizada a realizar actividades con la empresa adjudicada, debiendo en forma mensual emitir un informe referente al tema a la Gobernación. **EVALUACION.** La empresa adjudicada y la comisión coordinadora deberán trabajar en forma coordinada debiendo realizar encuestas de evaluación a los niños beneficiados cada 30 días vía cuestionario con un promedio de 3 a 5 preguntas sobre el rendimiento, aceptación, sugerencias y mejoras a implementar en base a solicitud de los propios niños beneficiados.

Anexo a

Semana 1					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de pollo con fideo	Guiso de carne vacuna con arroz	Caldo de poroto con fideo	Picadito de Carne con puré de papa	Polenta con salsa de pollo
Guarnición	Ensalada de repollo, tomate, zanahoria	Ensalada de Pepino, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada lechuga, zanahoria y tomate	Ensalada de berro, tomate y cebolla
Postre	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta de estación
KCAL	401 kcal	422 kcal	464 kcal	410 kcal	445 kcal

Semana 2					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de carne magra, con fideo	Estofado de pollo con papa	Tallarín con salsa de carne	Guiso de Poroto con arroz	Albóndiga de carne con fideo
Guarnición	Ensalada lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de Tomate, cebolla y Zanahoria	Ensalada lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de Pepino, tomate y cebolla	ensalada de repollo, pepino y zanahoria
Postre	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta cítrica	Fruta de estación
KCAL	404 kcal	417 kcal	452 kcal	491 kcal	440 kcal

Semana 3					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Locro	Tallarín con pollo.	Guiso de lenteja con arroz	Polenta con picadito de carne	Picadito de pollo con puré de papa
Guarnición	Ensalada lechuga, tomate y cebolla	Ensalada lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada lechuga, tomate y pepino	Ensalada de pepino, tomate y cebolla	Ensalada de remolacha, zanahoria y cebolla
Postre	Ensalada de frutas	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación
KCAL	406 kcal	440kcal	419 kcal	444 kcal	409 kcal

Semana 4					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de Pollo con verduras	Guiso de arroz con lenteja	Albóndiga de pollo con arroz	Guiso de mandioca con carne vacuna	Vori vori de pollo
Guarnición	Ensalada de Repollo, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria	Ensalada pepino, tomate y cebolla	Ensalada lechuga, zanahoria y pepino	Ensalada de Pepino, tomate y cebolla
Postre	Fruta de estación	Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación
KCAL	406 kcal	489 kcal	438 kcal	445 kcal	487 kcal

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normatizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 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 Municipalidad.

Postres: 1 fruta fresca, con una variación de por lo menos 2 frutas diferentes a la semana (frutas de estación y disponibilidad, por ejemplo: banana, naranja, mandarina, melón, sandía, ciruela y otros)

Anexo b

Semana 1

Día 1 caldo de pollo con fideo

80 g pechuga de pollo
60 g de zapallo
30 g de zanahoria
25 g de tomate
20 g de fideo
15 g de cebolla
10 g de locote
5 ml de aceite
5 g de cebollita de hoja
0,5 g de sal yodada
0,2 g de laurel
¼ de diente de ajo
Agua potable c/n

Ensalada

50 g de tomate
50 g de repollo
20 g de zanahoria
3 ml de aceite
0,5 g de sal yodada

Postre fruta de estación

180 gr de naranja

Preparación

Caldo de pollo

Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. 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. Por último, agregar el fideo y cocinar hasta que esté listo.

Ensalada

Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con perejil, sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo

Día 2 guiso de arroz con carne

80 g de carne vacuna magra
70 g de tomate
45 g de arroz
15 g de cebolla

10 g de locote
5 ml de aceite
0,5 g de sal yodada
0,2 g de laurel
¼ diente de ajo
Agua potable c/n

Ensalada

50 g de pepino
50 g de tomate
20 g de cebolla
3 ml de aceite
0,5 g de sal yodada

Postre fruta de estación

110 gr de Banana

Preparación

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

Ensalada

Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con perejil, sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

<u>Día 3 caldo de poroto con fideo</u>

60 g de zapallo
45 g de poroto seco
25 g de tomate
20 g de zanahoria
20 g de cebolla
20 g de fideo
10 g de locote
15 g de queso Paraguay
5 g de aceite
0,5 g de sal yodada
¼ diente de ajo
Agua potable c/n

Ensalada

50 g de lechuga
50 g de tomate
15 g de cebolla

3 ml de aceite
0,5 g de sal yodada

Postre fruta cítrico

180 gr de naranja

Preparación

Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. 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. Luego agregar el fideo hasta que esté cocido. Retirar del fuego y agregar el queso Paraguay junto con la sal yodada. 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

Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Día 4 picadito de carne con puré de papas

60 g de tomate
70 g de carne magra
40 g de zanahoria
15 g de cebolla
10 g de locote
5 g de perejil o cilantro
3 ml de aceite
0,5 g de sal yodada
0,2 g de laurel
¼ diente de ajo
Agua potable c/n

Puré

200 g de papa
50 ml de leche fluida
6 g de margarina
0,5 g de sal yodada
Agua potable c/n

Ensalada

50 g de lechuga
50 g de tomate
15 g de cebolla
3 ml de aceite
0,5 g de sal yodada

Postre fruta de estación

200 gr de Piña

Preparación

Picado de pollo

Cortar la carne en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.

Puré

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

Ensalada

Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con perejil, sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

<u>Día 5 Polenta con salsa de pollo</u>

50 g de pechuga de pollo
50 g tomate
40 g de zanahoria
10 g de cebolla
10 g de locote
3 ml de aceite
0,5 g de sal yodada
0,2 g de laurel
¼ diente de ajo
Agua potable c/n

Polenta

100 ml de agua potable
50 g de harina de maíz
30 ml de leche fluida
15 g de cebolla
10 g de queso Paraguay
2 ml aceite
0,5 g de sal yodada

Ensalada

50 g de berro
30 g de tomate

15 g de cebolla
3 ml de aceite
0,5 g de sal yodada
Postre fruta de estación
150 gr de mandarina
Preparación
Salsa de pollo
Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. 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. 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
Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar leche.
Ensalada
Rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con perejil, sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Semana 2
Día 1 Caldo de carne magra con fideo
80 g de carne magra
60 g de zapallo
30 g de zanahoria
25 g de tomate
20 g de fideo
15 g de cebolla
10 g de locote
5 ml de aceite
5 g de cebollita de hoja
0,5 g de sal yodada
0,2 g de laurel
¼ de diente de ajo
Agua potable c/n
Ensalada
50 g de lechuga
50 g de tomate
15 g de cebolla

3 ml de aceite
0,5 g de sal yodada
Postre fruta de estación
110 gr de banana
Preparación
Caldo de pollo
Cortar la carne magra en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar la carne 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. Por último, agregar el fideo y cocinar hasta que esté listo.
Ensalada
Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Día 2 Estofado de pollo con papa
200 g de papa
80 g de pechuga de pollo
60 g de tomate
20 g cebolla
30 g de zanahoria
10 g de locote
5 ml de aceite
5 g cebollita de hoja
0,5 g de sal yodada
¼ diente de ajo
Agua potable c/n

Ensalada
50 g de tomate
30 g de zanahoria
15 g de cebolla
3 ml de aceite
0,5 g de sal yodada
Postre fruta de estación
180 gr de naranja

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

Ensalada

Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Día 3 Tallarín con salsa de carne

Salsa 80 g de carne magra
60 g de tomate
15 g de cebolla
10 g de locote
5 ml de aceite
0,5 g de sal yodada
0,2 g de laurel
¼ diente de ajo
Agua potable c/n

Fideo

50 g de fideo
0,5 g de sal yodada
Agua potable c/n

Ensalada

50 g de lechuga
30 g de tomate
20 g de zanahoria
3 ml de aceite
0,5 g de sal yodada

Postre fruta de estación

180 gr de ciruela

Preparación

Salsa

Cortar la carne en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar la carne 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

Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. 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

Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Día 4 guiso de poroto con arroz

70 g tomate
30 g de poroto
30 g arroz
15 g cebolla
15 g de queso
10 g locote
5 ml aceite
5 g cebollita de hoja
0,5 g de sal yodada
¼ diente de ajo
Agua potable c/n

Ensalada

50 g de pepino
50 g de tomate
20 g de cebolla
3 ml de aceite
0,5 g de sal yodada

Postre fruta cítrico

180 gr de naranja

Preparación

Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
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. Por último, agregar la cebollita de hoja.
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

Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Día 5: Albóndiga de carne con fideo

Albóndigas

60 g de carne magra
60 g de tomate
15 g de cebolla
10 g de locote
10 g de galleta molida

3 ml de aceite
0,5 g de sal yodada
0,2 g de laurel
¼ diente de ajo
Agua potable c/n

Fideo

45 g de fideo
2 ml de aceite
0,5 g de sal yodada
¼ diente de ajo
Agua potable c/n

Ensalada

50 g de repollo
50 g de pepino
20 g de zanahoria
3 ml de aceite
0,5 g de sal yodada

Postre fruta de estación

180 gr de ciruela

Preparación

Albóndigas

Procesar la carne magra .Mezclar con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar.

Salsa

Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano.

Fideo

Saltear el ajo en aceite. Agregar el fideo y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

Ensalada

Rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales.

Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Semana 3

Día 1: Locro

80 g de carne vacuno magra
60 g de zapallo
40 g de locro

25 g de tomate
20 g de zanahoria
15 g de cebolla
10 g de locote
5 ml de aceite
5 g de cebollita de hoja
5 g de cilantro
2 g de orégano
0,5 g de sal yodada
0,2 g de laurel
¼ diente de ajo
Agua potable c/n

Ensalada

50 g de lechuga
50 g de tomate
15 g de cebolla
3 ml de aceite
0,5 g de sal yodada

Postre: ensalada de fruta

100 g de piña
70 g de naranja
50 g de banana

Preparación

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. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar.

Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. 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 aproximadamente. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro, orégano y sal yodada.

Ensalada

Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postre: Ensalada de fruta

Lavar y pelar las frutas.

Cortar en trozos pequeños.

Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

Día 2 Tallarín de pollo

Salsa

85 g de pollo
60 g de tomate
15 g de cebolla
10 g de locote
5 ml de aceite
0,5 g de sal yodada
0,2 g de laurel
¼ diente de ajo
Agua potable c/n
Fideo
50 g de fideo
0,5 g de sal yodada
Agua potable c/n

Ensalada

50 g de lechuga
30 g de tomate
20 g de zanahoria
3 ml de aceite
0,5 g de sal yodada

Postre fruta de estación.

180 gr de ciruela

Preparación

Salsa

Cortar la carne en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar la carne 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

Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. 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

Día 3 Guiso de Lenteja con arroz

70 g de lenteja
70 g de tomate
45 g de arroz
15 g de cebolla
10 g de locote

5 ml de aceite
0,5 g de sal yodada
0,2 g de laurel
¼ diente de ajo
Agua potable c/n

Ensalada

50 g de lechuga
50 g de pepino
20 g zanahoria
3 ml de aceite
0,5 g de sal yodada

Poste: Fruta de estación

180 gr de mandarina

Preparación

Dejar de remojo la lenteja cortar, Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente).

Ensalada

Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales.
Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir

Día 4: Polenta con picadito de carne

Salsa de carne

50 g de carne magra
50 g tomate
40 g de zanahoria
10 g de cebolla
10 g de locote
3 ml de aceite
0,5 g de sal yodada
0,2 g de laurel
¼ diente de ajo
Agua potable c/n

Polenta

100 ml de agua potable
50 g de harina de maíz
30 ml de leche fluida
15 g de cebolla
10 g de queso Paraguay
2 ml aceite
0,5 g de sal yodada

Ensalada
50 g de pepino
50 g de tomate
20 g de cebolla
3 ml de aceite
0,5 g de sal yodada
Postre fruta de estación
180 gr de naranja
Preparación
Salsa de carne
Cortar la carne en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne 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. 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
Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada.
Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar leche
Ensalada
Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Día 5: Picadito de pollo con puré de papa
Picadito de pollo
60 g de tomate
50 g de pechuga de pollo
40 g de zanahoria
15 g de cebolla
10 g de locote
5 g de perejil o cilantro
3 ml de aceite
0,5 g de sal yodada
0,2 g de laurel
¼ diente de ajo
Agua potable c/n
Puré
200 g de papa
50 ml de leche fluida
6 g de margarina

0,5 g de sal yodada
Agua potable c/n

Ensalada

50 g de remolacha
50 g zanahoria
15 g de cebolla
3 ml aceite
0,5 g de sal yodada

Postre: fruta de estación

180 gr de ciruela

Preparación

Picado de pollo

Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.

Puré

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

Ensalada

Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales.
Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Semana 4

Día 1: Caldo de pollo con verduras

80 g pechuga de pollo
60 g de zapallo
30 g de zanahoria
25 g de tomate
20 g de arroz
15 g de cebolla
10 g de locote
5 ml de aceite
5 g de cebollita de hoja
0,5 g de sal yodada
0,2 g de laurel
¼ de diente de ajo

Agua potable c/n

Ensalada

50 g de tomate
50 g de repollo
20 g de zanahoria
3 ml de aceite
0,5 g de sal yodada

Postre fruta de estación

180 gr de mandarina

Preparación

Caldo de pollo

Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños.
Lavar, pelar y cortar los vegetales. 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. Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo.

Ensalada

Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y aceite. Servir. ***Observación:*** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

<u>Día 2: Guiso de arroz con lenteja</u>

60 g de zapallo
30 g de lenteja
30 g arroz
20 g de zanahoria
15 g cebolla
15 g de queso Paraguay
10 g locote
5 ml aceite
5 g cebollita de hoja
0,5 g de sal yodada
¼ diente de ajo
Agua potable c/n

Ensalada

50 g de lechuga
30 g de tomate
20 g de zanahoria
3 ml de aceite
0,5 g de sal yodada

Postre fruta cítrico

180 gr de naranja

Preparación

Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
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. Por último, agregar la cebollita de hoja. ***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

Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales.
Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir

<u>Día 3 Albóndigas de pollo con arroz</u>

Albóndigas

60 g de pechuga de pollo
60 g de tomate
15 g de cebolla
10 g de locote
10 g de galleta molida
3 ml de aceite
0,5 g de sal yodada
0,2 g de laurel
¼ diente de ajo
Agua potable c/n

Arroz

45 g de arroz
2 ml de aceite
0,5 g de sal yodada
¼ diente de ajo
Agua potable c/n

Ensalada

50 g de pepino
50 g de tomate
20 g de cebolla
3 ml de aceite
0,5 g de sal yodada

Postre: fruta de estación

150 gr de ciruela

Preparación

Albóndigas

Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo.
Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla.
Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar.

Salsa

Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano.

Arroz

Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

Ensalada

Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Día 4: Guiso de mandioca con carne vacuna

200 g de mandioca
80 g de carne vacuna magra
60 g de tomate
15 g de cebolla
10 g de locote
5 ml de aceite
0,5 g de sal yodada
0,2 g de laurel
¼ diente de ajo
Agua potable c/n

Ensalada

50 g de lechuga
50 g de pepino
20 g zanahoria
3 ml de aceite
0,5 g de sal yodada

Postre: fruta de estación

110 gr de banana

Preparación

Mandioca

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

Guiso de mandioca

Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.
Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo.
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. Agregar agua si es necesario.

Ensalada

Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales.
Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Día 5. Vori Vori de pollo

80 g de pechuga de pollo
60 g de zapallo
50 g de harina de maíz
25 g de tomate
25 g de zanahoria
20 g de cebolla
10 g de locote
5 ml de aceite
10 g de queso Paraguay
0,5 g de sal yodada
2 g de orégano
¼ diente de ajo
1 g de laurel
Agua potable c/n

Ensalada

50 g de pepino
50 g de tomate
20 g de cebolla
3 ml de aceite
0,5 g de sal yodada

Postre: fruta de estación

150 gr de naranja

Preparación

Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. 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 el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. 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. Agregar las bolitas de vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar el fuego y agregar orégano.

Ensalada

Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y aceite. Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

ANEXO C

- **Modalidad de Almuerzo Escolar:**

Los alimentos serán provistos a través de la modalidad catering a Institución Educativa, deberá ajustarse a las reglamentaciones vigentes de manipulación, preparación y transporte de alimentos.

A. DESCRIPCIÓN DE LA MODALIDAD EMPLEADA

a) La presentación de los alimentos debe ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los niños/as: las carnes (vacuna o pollo) deben estar cortadas en trozos pequeños, la carne vacuna debe provenir de cortes magros y el pollo no debe contener huesos, piel, ni cartílagos. Las verduras que forman parte de la ensalada debe ser variada y en cantidad correspondiente a la cantidad de raciones de acuerdo al menú y deberán estar cuidadosamente lavadas, y cortadas en trozos pequeños y debe ser transportado adecuadamente asegurando la temperatura adecuada para que lleguen aptos a destino .

b) Solo deberá utilizarse sal yodada y deberá evitarse el uso excesivo en la preparación de los alimentos.

c) La empresa contratada podrá realizar una variación en el orden de los menús propuestos, debiendo solicitar autorización previa a la Municipalidad.

d) Los personales encargados de la distribución de los alimentos a c/u de los niños/as deberán portar delantal o guardapolvo, gorro con nombre de la empresa, porta nombres y calzados cerrados apropiados; deberán llevar el pelo recogido, guantes de látex descartables, tapaboca. Deberán tener en cuenta las buenas prácticas y usos en el manejo de los alimentos.

Control diario: La recepción de la misma se hará en las distintas Instituciones Educativas, teniendo en cuenta lo siguiente:

- Controlar el aspecto higiénico tanto externo como interno de la unidad. Deberá hallarse en perfectas condiciones higiénico – sanitarias.
- Observar plato principal ensaladas y frutas se encuentre correctamente.

NO SE PERMITIRÁ

- Circular con el torso desnudo en el momento de entregar las mercaderías
- Fumar en el lugar de recepción de mercaderías.
- La permanencia y/o trabajo de menores (alumnos de la institución) en el área de recepción.

a) **Equipamiento Básico:** La Empresa Adjudicada proveerá a las distintas Instituciones de:

   a) Contenedores térmicos para el almuerzo escolar y postres en caso de ensaladas de fruta.
   b) Equipo de higiene.
   c) Utensilios necesarios de acuerdo al menú (cuchara, tenedor, platos para el menú y para ensaladas) contenedores para ensalada de frutas.
   d) Tachos grandes para basura.
   e) Conteneros de desechos con tapas (platos sucios)

b) **Personal de servicio:** Por cada 50 niños se contrataron 1 merendero

c) **Capacitación:** se realizará capacitaciones dirigidas a las cocineras y merenderas.

d) **CONTROL DE CALIDAD**. Se realizará todos los controles de calidad que sean convenientes; estos controles se realizarán a través del nutricionista responsable para asesorar y verificar que los alimentos suministrados se encuentren en perfecto estado de higiene. Las personas responsables de la elaboración de las comidas controlarán las condiciones organolépticas de los alimentos en las instalaciones educativas beneficiadas con el almuerzo escolar, el almuerzo debe ser transportado en contenedores adecuado y permitido lacrado garantizado asegurando que los alimentos lleguen calientes al punto de servicio manteniendo la higiene y calidad del principio al fin.

e) Si durante el monitoreo de las condiciones organolépticas de los alimentos se encontrase indicios de la alteración de los alimentos, podrán solicitar al proveedor el cambio de toda la partida proveída a esa institución escolar. La contratante podrá requerir al proveedor que realice pruebas cuando las considere necesarias para verificar las características técnicas y normas establecidas en el pliego y contrato respectivo. En caso de que los resultados de ensayos fisicoquímicos y/o microbiológicos, arrojen valores fuera de los considerados como aceptables, se podrá suspender el servicio

PLANILLA DE MONITOREO DIARIO

1. Cantidad de días de provisión de almuerzo escolar:

(En caso de rechazo del producto por entrega en mal estado u otro motivo, especificar)

Observaciones
CONTENEDORES ADECUADO DEL ALMUERZO ESCOLAR.
CONTENEDORES ADECUADO PARA ENSALADAS.
CONTENEDORES ADECUADO PARA POSTRES.

2. MENÚ DEL DÍA

Plato principal:
Guarnición:
Postre:

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Plato principal		Guarnición		Postre	
Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple

- Aspecto
- Color
- Olor
- Sabor
- Textura

3. OTROS INDICADORES

OBSERVACION		
Se observan cortes pequeños en la carne	SI	NO
Se observan verduras en cortes pequeños	SI	NO
Se observa grasa visible		

Se observan variedad de vegetales en las ensaladas presentadas en la guarnición SI NO
Las frutas se sirven limpias (en caso de las naranjas, estar peladas) SI NO

4. MANEJO HIGIENICO DEL MANIPULADOR

INDICADORES	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Conducta adecuada			
Uniforme adecuado			
Aseo Adecuado			
Cantidad de manipuladores			

5. ÁREA DE CONSUMO DEL ALMUERZO ESCOLAR

CONDICIÓN
Lugar De Consumo
OBSERVACIÓN
1: Patio; 2: Aula De Clase; 3: Comedor; 4: Otro (Especificar)

6. CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL ENTORNO DONDE SE DISTRIBUYE EL ALMUERZO ESCOLAR

Lugar de distribución:.....

INDICADORES	CUMPLE	NO CUMPLE
Limpieza adecuada del lugar	SI	NO
Aseo de las superficies (mesada, muebles, etc)	SI	NO
Ventilación adecuada	SI	NO
Iluminación adecuada	SI	NO
Lava manos en el área de manipulación de alimentos	SI	NO
Limpieza de utensilios	SI	NO

7. MOVILIARIO Y UTENSILIOS (se dispone de)

Mesa para el servicio del almuerzo SI NO OBS:
Utensilios adecuados para el servicio del almuerzo SI NO OBS:

8. SOBRE EL MENÚ

INDICADORES	CUMPLE	NO CUMPLE
Cronograma de menú establecido en el	SI	NO
Se sirve a los alumnos el plato principal, la guarnición y el postre	SI	NO
Menú cíclico visible en la Institución	SI	NO

OBSERVACIONES

OBSERVACIONES

9. HORARIO DE DISTRIBUCIÓN DEL ALMUERZO ESCOLAR

TURNOS	HORARIO
Mañana	
Tarde	

10. SISTEMA DE ENTREGA DEL ALMUERZO ESCOLAR

INDICADORES	CUMPLE	NO CUMPLE
Horario de llegada en la institución / Horario de inicio del servicio	SI	NO
Horario de retiro de la institución / Horario de termino del servicio	SI	NO

OBSERVACIONES

11. ACEPTACIÓN DEL ALMUERZO ESCOLAR POR PARTE DEL ALUMNO

INDICADOR	RESPUESTA	
Es del agrado del alumno el menú servido el día de la visita	SI	NO
Les gusta la presentación de la comida (preguntar a 10 alumnos)	SI	NO

OBSERVACIÓN

12. SOBRE LOS HÁBITOS ALIMENTARIOS DE LOS ALUMNOS

INDICADORES	RESPUESTA	
Se lavan las manos antes de servirse el alimento	SI	NO
Consumen las verduras del menú	SI	NO
Consumen las frutas del postre	SI	NO

OBSERVACIONES

13. SITUACIÓN OBSERVADA

SITUACIÓN

RECOMENDACIONES

14. OBSERVACIONES ADICIONALES (Detallar todo aquello que se necesite registrar escrito y por toma de imagen)

.....

.....

.....

.....

Firma del Director de UOC: _____ Aclaración: Santiago Ronaldo Figueroa M.

Firma del Responsable del Proyecto: _____ Aclaración: Jhoanna Jeneffer Soto Achucarro

Firma del Nutricionista: _____ Aclaración: Jhoanna Jeneffer Soto Achucarro

Jhoanna S. Soto Achucarro
Lic. en Nutrición
Reg. Nº 3395

Folio 28