MUNICIPALIDAD DE EDELIRA
Av. Padre Daniel Linch e/ Av. San José Obrero
Itapúa- Paraguay
Telef.0213270407 *Email.edelirauoc@hotmil.com* *Telef.0213270408*

ADENDA 1

Por la presente adenda se modifica el siguiente punto del llamado identificado como:

LCO Nº 03/2016.-

Nombre: ADQUISICIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR.-

Quedando Como sigue:

A) **El ID, es lo siguiente:** 304686.-

B) **El código de catalogo que se adecua al llamado es:** 90101603-9997 (Servicio de Provisión de Almuerzo Escolar)

C) **La Resolución y el Menú aprobado por el Ministerio de Educación y Cultura es lo siguiente.-**

Edelira, 31 de agosto de 2016

MUNICIPALIDAD DE EDELIRA · Unidad Operativa de Contratación ·

.....
Antonia Araujo
Encargada de UOC

MUNICIPALIDAD DE EDELIRA
Av. Padre Daniel Linch e/ Av. San José Obrero
Itapúa- Paraguay
Telef. 0213270407 *Email. edelirauoc@hotmil.comTelef.0213270408*

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA ARANDUPY
MOTENONDEIHA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL
Jejapo Ñondivepa Tape Pyahu
Construyendo Juntos Un Nuevo Rumbo

Asunción, 26 de agosto del 2016

Nota N°053 /2016
Sr. Nicacio Franco Verdun, Intendente
Municipalidad de Edelira - Itapuá
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 24 de agosto del año en curso, **Expediente N°147,**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 25 fojas**. (1 al 25)**

A continuación se detalla un resumen de lo autorizado:

- Modalidad:**Preparado en el local escolar.**
- Cantidad de escuelas beneficiadas**: 10 (diez) Instituciones (folio1)**
- Cantidad de matriculados beneficiados: **1097 (mil noventa y siete) alumnos.**
- Tiempo de provisión: **45días, 5 días de la semana(de lunes a viernes)del año 2016**

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.

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

Departamento de Gestion de Programas de Alimentacion Escolar - DAE
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
U. Comunicaciones Telef. : (595)21 492 512
Asunción - Paraguay
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
alimentacionescolar.py@gmail.com

MUNICIPALIDAD DE EDELIRA
Av. Padre Daniel Linch e/ Av. San José Obrero
Itapúa- Paraguay
Telef. 0213270407 *Email. edelirauoc@hotmil.comTelef.0213270408*

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBOE HA ARANDUPY MOTENONDEHA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL
Ñapaje Ñoandivepa Tape Pyahu
Construyendo juntos un Nuevo Rumbo

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: Edelira

Dirección del local de la Municipalidad:Edelira **Tel:**0213270407

Intendente: Nicacio Franco Verdún

Tel:0213270407 **Celular:0985716475**

Correo Electrónico:edelirauoc@hotmail.com

Responsable de la Alimentación Escolar:Nicacio Franco Verdún

Tel: 0213270407 **Celular:0985716475**

Correo Electrónico:muniedelira@hotmail.com

Responsable Nutricionista: Sandra Beatriz Zaracho Salina N° de Registro Profesional: 2070

Tel: **Celular:**0982-486-934

Correo Electrónico: sandyzaracho@hotmail.com

Cantidad de Instituciones Beneficiadas: 10 (diez)

Tiempo de provisión del Almuerzo Escolar (en días): 45 (cuarenta y cinco)

MINISTERIO DE EDUCACION Y CULTURA
Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Expediente Nº: 147
Recibido por: Modesta
Fecha: 24/08/16 Hora: 12:00

2. ALMUERZO ESCOLAR

2.1. Instituciones Beneficiadas

Código de la Institución	Nombre de la Institución Educativa	Cantidad de Beneficiarios	Compañía	Fuente de Financiación	Cantidad de días a ser Beneficiados
5429	Esc. Bas. N° 3556 Augusto Roa Bastos	22	Km. 54, Ramal		45
5426	Esc. Bas. N° 2343 San José	107	Pirapey Km. 58		45
5425	Esc. Bas. N° 5218 Cap. Jesús Antonio A. Céspedes	8	Pirapey Km. 57, 3ª Línea		45
5421	Esc. Bas. N° 2342 Prof. Julián de lo Santo	143	Pirapey Km. 41		45
5417	Esc. Bas. N° 2340 Tte Aniceto López	151	Pirapey Km. 35		45
5424	Esc. Bas. N° 3556 Niños Martires de Acosta Ñu	70	Piarapey Km. 53		45
5414	Esc. Bas. N°3582 Nra. Sra. de la Asunción	355	Edelira Km. 28		45
5406	Esc. Bas. N° 2602 Virgen del Carmen	174	Edelira Km. 28, 5ª Línea		45
5419	Esc. Bas. N° 3584 Virgen Medianera	24	Edelira km. 32, 6ª Línea		45
5413	Esc. Bas. N°2886 Ramón Indalecio Cardozo	43	Edelira Km. 26, 4ª Línea		45

Folio 1

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: 450** kcal **Día 2:** 465 kcal **Día 3:** 450 kcal **Día 4:** 470 kcal **Día 5:** 460 kcal **Semana 2** **Día 1:** 470 kcal **Día 2:** 445 kcal **Día 3:** 450 kcal **Día 4:** 450 kcal **Día 5:** 450 kcal **Semana 3** **Día 1:** 470 kcal **Día 2:** 445 kcal **Día 3:** 465 kcal **Día 4:** 450 kcal **Día 5:** 450 kcal **Semana 4** **Día 1:** 450kcal **Día 2:** 470 kcal **Día 3:** 460 kcal **Día 4:** 460 kcal **Día 5:** 480 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 turno mañana:

	11:00hs a 11:30 hs y turno tarde 12:00hs a 13:00hs
Constitución del menú (consignar si se compone de plato principal, acompañamiento o ensaladas y postre)	El menú consiste en alimentos fresco y natural, constituido por plato principal acompañado de ensalada como guarnición y como postresfrutas 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 la Lic. Sandra Beatriz Zaracho Salina 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 sobre cualquier incumplimiento en que incurra el proveedor.

Folio 03

MUNICIPALIDAD DE EDELIRA
Av. Padre Daniel Linch e/ Av. San José Obrero
Itapúa- Paraguay
Telef. 0213270407 *Email. edelirauoc@hotmil.comTelef.0213270408*

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBOE HA ARANDUPY MOTENONDEHA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL
Jajapo Ñoandivepa Tape Pyahu
Construyendo juntos un Nuevo Rumbo

	La Municipalidad se reserva el derecho de realizar los controles de salubridad que crea necesarios.

MUNICIPALIDAD DE EDELIRA
Av. Padre Daniel Linch e/ Av. San José Obrero
Itapúa- Paraguay
Telef. 0213270407 *Email. edelirauoc@hotmil.comTelef.0213270408*

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA ARANDUPY MOTENONDEHA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL
Jojapo Ñondivega Tape Pyahu
Construyendo Juntos un Nuevo Rumbo

ANEXO A

Semana 1					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Vori Vori de carne	Picadito de pollo con puré de papa	Caldo de poroto con arroz	Fideo con salsa de pollo	So´o Apu´a
Guarnición	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria	Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria
Postre	Naranja	Banana	Naranja	Banana	Naranja
KCAL TOTALES	450	465	450	470	460

Semana 2					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Tallarín con salsa de pollo	Jopara	Soyo	Polenta con salsa de pollo	Guiso de arroz con carne
Guarnición	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.	Ensalada de cebolla , tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria
Postre	Banana	Naranja	Banana	Mandarina	Naranja
KCAL TOTALES	470	445	450	450	450

Semana 3					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Caldo de verduras con carne	Arroz con picadito de pollo y verduras	Locro	Guiso de arroz con poroto	Tallarín con salsa de pollo
Guarnición	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.	Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de cebolla , tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.
Postre	Banana	Naranja	Banana	Mandarina	Naranja
KCAL TOTALES	470	445	465	450	450

Semana 4					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Vori vori de pollo	Picadito de carne con fideo	Guiso de poroto con arroz	Estofado de pollo con papa	Albóndigas con arroz blanco
Guarnición	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.	Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria
Postre	Naranja	Banana	Naranja	Naranja	Banana
KCAL TOTALES	450	470	460	460	480

Observación: FRUTA DE ESTACION SEGÚN DISPONIBILIDAD LOCAL, RESPETANDO LAS COMBINACIONES.
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 nutricionistas. 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

Dirección de Alimentación Escolar
Departamento Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. (595)21 454 220
/(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
alimentacionescolar.py@gmail.com

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Folios

Educación Tarea de todos Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA ARANDUPY MOTENONDEKA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL Jajapo Ñoondivepa Tape Pyahu Construyendo Juntos un Nuevo Rumbo

Anexo b

Recetario del menú

SEMANA 1
LUNES

VORI VORI DE CARNE *Rendimiento*: 1porcion Calorías aproximadas por persona: 340 Kcal
Ingredientes
Carne vacuna magra 56g
Tomate 24g
Locote 8g
Zanahoria 25g
Ajo 1/4 diente
Harina de maíz 50g
Sal yodada 0,5 g
Aceite 5ml
Oregano 2gr
Zapallo 35gr
Agua potable cantidad necesaria

Modo de preparación

1. Lavar y cortar la porción de carne magra y lavar, en trozos pequeños y sellar con el aceite y sal fina, lavar y cortar los vegetales en trozo pequeños, y añadir a la preparación de la carne. Dejar cocinar a fuego lento el recipiente tapado.
2. En un recipiente colocar la harina de maíz, humedecer la mezcla con caldo caliente hasta lograr una masa con la cual se puedan lograr las esferas del Vori. Colocar la esfera hirviendo y dejar cocinar hasta que las mismas salgan a la superficie, agregar sal.
3. Retirar del fuego y agregar una vez lavado y picado la cebolla de hoja y el orégano.

Ensalada de repollo, tomate y zanahoria Calorías aprox: 50kcal
Repollo 47 gr
Tomate 29g
Zanahoria 15g
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,5 gr

Método de preparación

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

Postre: Naranja 100g
Calorías aproximadas: 60kcal

Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.

MUNICIPALIDAD DE EDELIRA
Av. Padre Daniel Linch e/ Av. San José Obrero
Itapúa- Paraguay
Telef. 0213270407 *Email. edelirauoc@hotmil.comTelef.0213270408*

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA ARANDUPY
MOTENGHUERA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL
Jajapo Ñoandivepa Tape Pyahu
Construyendo juntos un Nuevo Rumbo

MARTES

PICADITO DE POLLO CON PURE DE PAPA
Rendimiento: 1porcion Calorías aproximadas por persona: 335Kcal
Ingredientes
Pechuga de pollo 35 g
cebolla 14 g
Locote 8g
Tomate 59 g
zanahoria 35 g
ajo 1,2 g (2 dientes)
Aceite 3ml
cebollita en hoja (cebolla de verdeo) 3,8 g
Papas 135
Leche 50ml
Sal yodada 0,5g
Agua cantidad necesaria
Margarina 6 g

Salsa

1. Lavar y cortarla carne en trozos pequeños
2. Lavar, pelar y cortar las verduras
3. Sellar la carne 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.

Puré

1. Lavar, pelar y cortar las papas
2. Colocar las mismas en una olla, cubrirlas con agua y cocinarlas hasta que se ablanden.
3. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hace un puré de las mismas.
4. Agregar la leche, margarina y sal.
5. Servir con la salsa.

Ensalada lechuga, tomate y zanahoria
Calorías aproximadas: 50kcal
Lechuga 47 gr
Zanahoria 16g
Tomate 29g
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,5 gr
Limón a gusto

Método de preparación

Lavar la lechuga, zanahoria y el tomate, una vez lavadas cortar y condimentar con sal, aceite y limón haciendo que todo quede bien mezclado.

Postre: Banana 100g
Calorías aproximadas: 80kcal
Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.

Dirección de Alimentación Escolar
Departamento Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. (595)21 454 220
/(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
alimentacionescolar.py@gmail.com

Folio 7

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA ARANDUPY
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

MIERCOLES

CALDO DE POROTO CON ARROZ
Rendimiento: 1porcion Calorías aproximadas por persona: 340Kcal
Ingredientes
Poroto rojo 45g
Queso paraguay 15g
Ajo 1g
Cebolla 18g
Tomate 24g
Locote 8g
Agua cantidad necesaria
Zanahoria 15g
Arroz 20g
Leche fluida 10ml
Sal yodada 0,5g
Aceite 5ml

Método de preparación

1- Colocar en un recipiente agua y la porción de porotos. Dejar en reposo 1 día aproximadamente para su consumo. Retirar del agua, escurrir y reservar.
2- Lavar y cortar los vegetales, llevara cocción con agua y cuando se encuentren blandos añadir los porotos y agua a medida que necesite.
3- Añadir la porción de arroz, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato.

Ensalada cebolla, tomate y zanahoria
Calorías aprox: 50kcal
Zanahoria 15g
Cebolla 14g
Tomate 29g
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,5 gr

Método de preparación

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

Postre: Naranja 100g
Calorías aproximadas: 60kcal
Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.

JUEVES

FIDEO CON SALSA DE POLLO
Rendimiento: 1 porción Calorías aproximadas por persona: 340Kcal
Ingredientes Salsa de carne
Pechuga de pollo 56 g
Aceite 5g
Sal yodada 0,5 g
Ajo 1,2 g (aproximadamente 2 dientes)
cebolla 14 g
Locote 8g
Tomate 59 g

Ingredientes Fideo
Fideo spaguetti 50 g
Sal yodada 0,5g
Aceite 3g
Perejil 5g
Agua potable

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 acetite
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 8a10minutos, extraer el agua decocción y agregar la sal.

Ensalada repollo, tomate y zanahoria Calorías aprox: 50kcal
Repollo 40 gr
Zanahoria 15g
Tomate 35g
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,5 gr
Limón a gusto

Método de preparación

Lavar el repollo, zanahoria y el tomate, una vez lavadas cortar y condimentar con sal, aceite y limón haciendo que todo quede bien mezclado.

Postre: Banana 100g
Calorías aproximadas: 80kcal
Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.

VIERNES

SOPO APUA *Rendimiento*: 1 porción Calorías aproximadas por persona: 350Kcal
Ingredientes Salsa de carne
Carne molida 69 g
Aceite 5ml
Arroz 20g
Harina de maíz 30g
cebolla 9 g
locote 8 g
Tomate 59 g
Sal yodada 0,5g
Agua potable
Zapallo 35g
Laurel 0,2 g

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBOYE HA ARANDUPY MOTENONDEHA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL Jajapo Ñoandivepa Tape Pyahu Construyendo Juntos un Nuevo Rumbo

Método de preparación

1- Lavar y mezclar la carne, 1 diente de ajo, harina de maíz y formar esferas para el so´o apua, lavar, pelar y picar las verduras.
2- Saltear las verduras en un recipiente, una vez tiernas agregar el agua (siempre a caliente)
3- Agregar en el caldo las esferas de carne y el arroz, cocinar por aproximadamente 20 minutos hasta que la carne y el arroz este totalmente cocidas.

Ensalada cebolla, tomate y zanahoria Calorías aprox: 50kcal
Zanahoria 15g
Cebolla 14g
Tomate 29g
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,5 gr

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

Postre: Naranja 100g
Calorías aproximadas: 60kcal
Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.

SEMANA 2

LUNES

TALLARIN CON SALSA DE POLLO *Rendimiento*: 1 porción Calorías aproximadas por persona:340 Kcal
Ingredientes Salsa de pollo
Pechuga de pollo 56 g
Ajo 1,2g
Tomate 59g
Cebolla 14g
Locote 8g
Aceite5ml
Orégano 2g
Salyodada 0,5 g
Ajo 1,2g
Laurel 0,2g
Agua potable
Ingredientes Fideo
Fideotallarín60 g
Salyodada 0,5g
Aceite 0,5 g

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Folio 10

Fideo

1. Hervir el fideo en aproximadamente 1litro agua hirviendo con 1cda de aceite
2. Luego de 8a10 minutos, extraer el agua de cocción y agregar la sal.

Salsa

1. Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.
2. Lavar, pelar y cortarlas verduras.
3. Sellar la carne de pollo con el ajo y acetite.
4. Una vez sellada agregar el tomate, luego las de más 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.

Ensalada de repollo, tomate y zanahoria Calorías aprox: 50kcal
Repollo 47 gr
Tomate 29g
Zanahoria 15g
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,5 gr

Método de preparación

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

Postre: Banana 100g
Calorías aproximadas: 80kcal
Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.

MARTES

JOPARA *Rendimiento*: 1 porción Calorías aproximadas por persona: 335 Kcal
Ingredientes
Poroto 20g
Queso Paraguay 20g
Cebolla 18g
Tomate 59g
Locote 8g
Zanahoria 22g
Ajo 1,2g
Zapallo 35g
Locro 40g
Aceite 5ml
Sal yodada 0,5g
Agua potable cantidad necesaria

Método de preparación

Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. Saltear el tomate, cebolla, ajo y cocinar hasta que las mismas estén tiernas

Incorporar el fideo, el poroto (remojado 1 día antes), locro y zapallo con el agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Luego agregar el queso Paraguay junto con la sal y retirar del fuego.

Ensalada cebolla, tomate y zanahoria Calorías aprox: 50kcal
Zanahoria 15g
Cebolla 14g
Tomate 29g
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,5 gr

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

Postre: Naranja 100g
Calorías aproximadas: 60kcal
Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.

MIERCOLES

SOYO *Rendimiento*: 1 porción Calorías aproximadas por persona: 320Kcal
Ingredientes
Arroz 20g
Carne molida 50g
ajo1,2 g
Cebolla 18g
Cebollita en hoja(cebolla de verdeo)19g
Locote 8 g
Tomate 39g
zanahoria 25g
Zapallo 25g
Sal yodada 0,5g
Ajo 1,2g
Agua potable

Método de preparación

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

Folio 12

Educación Tarea de todos Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA ARANDUPY MOTENONDEHA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL Jojapo Ñaandyepa Tape Pyahu Construyendo Juntos un Nuevo Rumbo

Ensalada de repollo, tomate y zanahoria Calorías aprox: 50kcal
Repollo 47 gr
Tomate 29g
Zanahoria 15g
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,5 gr

Método de preparación

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

Postre: Banana 100g
Calorías aproximadas: 80kcal
Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.

JUEVES

POLENTA CON SALSA DE POLLO *Rendimiento*: 1 porción Calorías aproximadas por persona: 350Kcal
Ingredientes Salsa de pollo
Pechuga de pollo 35g
Tomate49g
Laurel 0,2g
Locote8g
Zanahoria39g
Ajo1,2 g
Aceite 3ml
Sal yodada 0,5g
Cebolla 9g
Ingredientes Polenta
Harinademaízcernida50g
Leche 30ml
QuesoParaguay10 g
Cebolla 14g
Aceite2ml
Sal yodada 0,5g
Agua potable cantidad necesaria

Folio 13

Salsa de pollo

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

Polenta

1. Pelar, lavar y cortar la cebolla en trozos pequeños. Saltearla en aceite
2. Previamente mezclar la harina de maíz cernida con el agua y agregar a la preparación de cebolla salteada, revolviendo constantemente hasta que empiece a espesar.
3. Agregar la leche, sal y seguir revolviendo hasta que la harina de maíz este totalmente cocida.

Ensalada lechuga, tomate y zanahoria Calorías aproximadas: 50kcal
Lechuga 47 gr
Zanahoria 16g
Tomate 29g
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,5 gr
Limón a gusto

Método de preparación

Lavar la lechuga, zanahoria y el tomate, una vez lavadas cortar y condimentar con sal, aceite y limón haciendo que todo quede bien mezclado.

Postre: Mandarina 80
Calorías aproximadas: 50 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: 340 Kcal
Ingredientes Guiso de arroz c/ carne
Sal yodada0,5 g
Carne vacuna magra 66g
Laurel 0,2 g
Arroz 45 g
Ajo ¼ diente
Cebolla 9 g
Locote 8g
Tomate 69g
Agua cantidad necesaria

Método de preparación

1. Lavar y cortar la carne magra en cubos y cocinarlas con abundante agua hasta que estén blandas
2. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños
3. Saltear la carne con el aceite y ajo

4. Saltear en el aceite el tomate, cebolla, locote y cocinar hasta que las mismas estén tiernas
5. Incorporar el arroz y cocinar hasta que estén blandos
6. Apagar el fuego agregar la sal.

Ensalada de repollo, tomate y zanahoria Calorías aprox: 50kcal
Repollo 47 gr
Tomate 29g
Zanahoria 15g
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,5 gr

Método de preparación

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

Postre: Naranja 100g
Calorías aproximadas: 60kcal

Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.

SEMANA 3

LUNES

CALDO DE VERDURAS CON CARNE *Rendimiento*: 1 porción Calorías aproximadas por persona: 340 Kcal
Ingredientes:
Carne vacuna magra 56 g
Queso py 10gr
Cebolla 14g
Locote 8gr
Tomate 24 g
Zanahoria 15g
Zapallo 43g
Sal yodada 0,5 g
Agua potable
Fideo nido 20 g

Método de preparación

1. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
2. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, zanahoria zapallo, locote ajo y cocinar hasta que estén tiernos
3. Lavar la carne e incorporar hasta cocinarse y luego agregar el fideo.
4. Cocinar hasta que estén blandos.
5. Agregar sal yodada y queso Paraguay.
6. Retirar del fuego y servir.

Ensalada de repollo, tomate y zanahoria Calorías aprox: 50kcal
Repollo 47 gr
Tomate 29g
Zanahoria 15g
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,5 gr

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

Postre: Banana100g
Calorías aproximadas: 80kcal
Las frutas serán consumidas de maneras individuales previamente lavadas y cortadas.

MARTES

ARROZ CON PICADITO DE POLLO Y VERDURAS
Rendimiento: 1 porción Calorías aproximadas por persona: 335 Kcal
Ingredientes
Aceite 3ml
Salfinayodada0,5gr
Pechuga de pollo 35 gr
Arroz45gr
Ajo 1,4 diente
Cebolla 14 gr
Locote 8g
Tomate 59gr
Perejil 5 gr
Agua cantidad necesaria

Método de preparación

1. Lavar, dejarlo libre de hueso y piel y cortar la carne de pollo en trozos pequeños
2. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños.
3. Saltear el pollo con el aceite y ajo
4. Saltear en el aceite el tomate, cebolla, locote y cocinar hasta que las mismas estén tiernas
5. Incorporar el arroz y cocinar hasta que estén blandos
6. Apagar el fuego agregar la sal

Ensalada cebolla, tomate y zanahoria Calorías aprox: 50kcal
Zanahoria 15g
Cebolla 14g
Tomate 29g
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,5 gr

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

Postre: Naranja 100g
Calorías aproximadas: 60kcal

Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA ARANDUPY MOTENONDEHA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL Jajapo Ñoondivepa Tapo Pyahu Construyendo juntos un Nuevo Rumbo

MIERCOLES

LOCRO
Rendimiento: 1 porción Calorías aproximadas por persona: 335Kcal
Ingredientes
Carne vacuna magra 66gr
Tomate 24gr
Zapallo 35gr
Cebollita de hoja 5gr
Ajo 1,2 diente
Cebolla 14 gr
Locote 8gr
Sal yodada 0,5gr
Agua cantidad necesaria
Locro 40gr

Método de preparación

1. Lavar y cortar la carne en cubos y cocinarlas con abundante agua hasta que estén blandas
2. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños.
3. Saltear la carne con el aceite y ajo
4. Saltear en el aceite el tomate, cebolla, locote y cocinar hasta que las mismas estén tiernas
5. Incorporar el locro y la cantidad de agua necesaria y cocinar hasta que estén blandos
6. Agregar la sal y sacar del fuego.

Ensalada lechuga, tomate y zanahoria
Calorías aproximadas: 50kcal
Lechuga 47 gr
Zanahoria 16g
Tomate 29g
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,5 gr
Limón a gusto

Método de preparación

Lavar la lechuga, zanahoria y el tomate, una vez lavadas cortar y condimentar con sal, aceite y limón haciendo que todo quede bien mezclado.

Postre: Banana 100g
Calorías aproximadas: 89kcal
Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada

JUEVES

GUISO DE ARROZ CON POROTO
Rendimiento: 1 porción Calorías aproximadas por persona:350Kcal
Ingredientes
Poroto 45gr
Cebolla 14gr
Tomate 69gr
Locote 8gr

Ajo ¼ diente
Cebollita de hoja 5gr
Arroz 45gr
Sal yodada 0,5 gr
Agua cantidad necesaria
Queso paraguay 15gr
Aceite 5 ml

Método de preparación

1. Lavar el poroto y dejar remojo un día antes o colocar en agua caliente una hora antes de cocinar. Luego lavar los porotos y desechar el agua de remojo
2. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños
3. Saltear las verduras en el aceite, dejar cocinar hasta obtener una salsa espesa
4. Luego incorporar a la salsa los porotos remojados con agua y cocinar hasta que estén blandos
5. Cuando el poroto esté listo agregar el arroz y cocinar hasta que estén blandos
6. Apagar el fuego agregar la sal y el queso Paraguay

Ensalada cebolla, tomate y zanahoria Calorías aprox: 50kcal
Zanahoria 15g
Cebolla 14g
Tomate 29g
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,5 gr

Método de preparación

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

Postre: Mandarina 80
Calorías aproximadas: 50 kcal
Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada

VIERNES

TALLARIN CON SALSA DE POLLO *Rendimiento*: 1 porción Calorías aproximadas por persona: 340Kcal
Ingredientes Picadito de pollo
Ajo ¼ diente
Tomate 59gr
Cebolla 14 g
Zanahoria 35gr
Locote 8 g
Pechuga de pollo 56 g
Aceite 5 ml
Perejil 5 gr
Laurel 0,2 gr
Sal yodada 0,5 g
Ingredientes Fideo
Fideo tallarín 50 gr

Sal yodada 0,5g
Agua potable

Método de preparación

Picadito de pollo

1. Cortar, dejar libre de hueso y 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 1 litro agua hirviendo con 1 cda de aceite
2. Luego de 8 a 10 minutos, extraer el agua de cocción y agregar la sal.

Ensalada de repollo, tomate y zanahoria Calorías aprox: 50kcal
Repollo 47 gr
Tomate 29g
Zanahoria 15g
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,5 gr

Método de preparación

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

Postre: Naranja 100g
Calorías aproximadas: 60kcal

Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.

SEMANA 4

VORI VORI DE POLLO *Rendimiento*: 1porcion Calorías aproximadas por persona: 340 Kcal
Ingredientes
Pechuga de pollo 56g
Tomate 24g
Cebolla 18g
Locote 8g
Zanahoria 35g
Ajo ¼ diente
Harina de maíz 50g
Sal yodada 0,5 g
Aceite 5ml
Oregano 2g
Queso 10
Cebollita de hoja 3,9 g

Educación Tarea de todos Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA ARANDUPY MOTENONDEHA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL Jajapo Ñemondivepa Tape Pyahu Construyendo juntos un Nuevo Rumbo

Modo de preparación

1. Lavar, dejar libre de hueso y piel, cortar la porción de pollo en trozos pequeños y sellar con el aceite y sal fina, lavar y cortar los vegetales en trozo pequeños, y añadir a la preparación de la carne. Dejar cocinar a fuego lento el recipiente tapado.
2. En un recipiente colocar la harina de maíz, humedecer la mezcla con caldo caliente hasta lograr una masa con la cual se puedan lograr las bolitas del vori. Colocar las bolitas hirviendo y dejar cocinar hasta que las mismas salgan a la superficie, agregar sal.
3. Retirar del fuego y agregar una vez lavado y picado la cebolla de hoja y el orégano

Ensalada de repollo, tomate y zanahoria Calorías aprox: 50kcal
Repollo 47 gr
Tomate 29g
Zanahoria 15g
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,5 gr

Método de preparación

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

Postre: Naranja 100g
Calorías aproximadas: 60kcal

Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.

MARTES

PICADITO DE CARNE CON FIDEO *Rendimiento*: 1 porción Calorías aproximadas por persona: 340Kcal
Ingredientes Salsa de carne
Carne vacuna magra 42 g
Aceite 5g
Sal yodada 0,5 g
Ajo ¼ diente
cebolla 14 g
locote 8 g
Tomate 59 g
Ingredientes Fideo
Fideo spaguetti 50 g
Sal yodada 0,5g
Perejil 5 gr
Agua potable

Salsa

1- Lavar y cortar la carnen trozospequeños
2- Lavar,pelary cortarlasverduras
3- Sellar la carne conel ajoy acetite
4- Una vezselladaagregar eltomate,luego las demásverduras porultimoagregarelaguacalientehastacubrir losingredientes
5- Cocinarcon laollatapadahastaque lasverduras estén listasy agregar lasal

Fideo

7. Hervirel fideoenaproximadamente 1litroaguahirviendocon1cda deaceite
8. Luegode 8a10minutos,extraerel aguadecocción yagregar la sal.

Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Calorías aprox: 50kcal
Lechuga 47 gr
Zanahoria 15g
Tomate 29g
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,5 gr

Método de preparación

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

Postre: Banana 100g
Calorías aproximadas: 80kcal
Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.

MIERCOLES

GUISO DE ARROZ CON POROTO *Rendimiento*: 1 porción Calorías aproximadas por persona: 350 Kcal
Ingredientes
Queso paraguay 15g
Poroto 45 g
Ajo ¼ diente
Cebolla 14g
Locote 8g
cebollita en hoja (cebolla de verdeo) 5g
tomate 69g
arroz 45g
Sal yodada 0,5g
Agua potable

Método de preparación

7. Lavar el poroto y dejar remojo un día antes o colocar en agua caliente una hora antes de cocinar. Luego lavar los porotos y desechar el agua de remojo
8. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños
9. Saltear las verduras en el aceite, dejar cocinar hasta obtener una salsa espesa
10. Luego incorporar a la salsa los porotos remojados con agua y cocinar hasta que estén blandos
11. Cuando el poroto esté listo agregar el arroz y cocinar hasta que estén blandos
12. Apagar el fuego agregar la sal y el queso Paraguay

Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Calorías aprox: 50kcal
Lechuga 47 gr
Zanahoria 15g
Tomate 29g
Aceite 3 ml

Sal yodada 0,5 gr

Método de preparación

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

Postre: Naranja 100g
Calorías aproximadas: 60kcal
Las frutas serán consumidas de maneras individuales previamente lavadas y cortadas.

JUEVES

ESTOFADO DE POLLO CON PAPA *Rendimiento*: 1 porción Calorías aproximadas por persona: 360 Kcal
Ingredientes
Papa135 g
Pechugadepollo 56g
Ajo ¼ diente de ajo
Tomate59g
Zanahoria 25g
Cebolla18 g
Locote8g
Aceite5ml
Salyodada0,5 g
Agua potable

Método de preparación

1. Lavar, dejarlo libre de huesos y piel. Cortarlo en porciones
2. Lavar,pelary cortarlasverduras
3. Sellar el pollo conel ajo,una vezselladaagregar eltomate,luegolas demásverduras y agregar elaguacalientehastacubrir los ingredientes
4. Porúltimoagregar laspapas ycocinarhastaqueesténblandas

Ensalada de repollo, tomate y zanahoria Calorías aprox: 50kcal
Repollo 47 gr
Tomate 29g
Zanahoria 15g
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,5 gr

Método de preparación

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

Postre: Naranja 80
Calorías aproximadas: 50 kcal
Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA ARANDUPY
MOTENONDEHA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL
Jajapo Ñondivepa Tape Pyahu
Construyendo juntos un Nuevo Rumbo

VIERNES

ALBÓNDIGAS CON ARROZ BLANCO *Rendimiento*: 1 porción Calorías aproximadas por persona: 350Kcal
Ingredientes Salsa de carne
Carne molida 80g
Tomate 59g
Zapallo 35g
Cebolla 9 g
Locote 8g
Harina de maiz 30gr
Aceite 5 ml
Sal yodada 0,5
Laurel 0,2
Ajo ¼ diente
Oregano 2 g
Agua potable
Ingredientes Arroz
Arroz 45g
Aceite 2 ml
Ajo ¼ diente
Sal yodada 0,5 gr
Agua cantidad necesaria

Salsa de carne

1. Lavar, pelar y cortar las verduras
2. Lavar y dejar libre de grasa la carne
3. Sellar la carne 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

Arroz

Pelar, lavar y cortar el ajo en trozos pequeños. Saltearla en aceite.
Agregar agua cantidad necesaria, dejar hervir y agregar el arroz revolver hasta que estén bien cocinados.
Agregar la sal y queso Paraguay y retirar del fuego.

Ensalada cebolla, tomate y zanahoria Calorías aprox: 50kcal
Zanahoria 15g
Cebolla 14g
Tomate 29g
Aceite 3 ml
Sal yodada 0,5 gr

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

Dirección de Alimentación Escolar
Departamento Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef : (595)21 454 220
/(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
alimentacionescolar.py@gmail.com

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
01/023

Postre: Banana 70g
Calorías aproximadas: 80kcal
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 8:00 hs.

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

DISTRIBUCION:

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

Firma del Nutricionista: _____

Aclaración: _____

MUNICIPALIDAD DE EDELIRA
Av. Padre Daniel Linch e/ Av. San José Obrero
Itapúa- Paraguay
Telef. 0213270407 *Email. edelirauoc@hotmil.comTelef.0213270408*

Edelira, 31 de agosto de 2016

MUNICIPALIDAD DE EDELIRA
Unidad Operativa de Contrataciones

.....
Antonia Araujo
Encargada de UOC