Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA ARANDUPY
MOTENONDEHA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

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

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/Santa Elena	
Dirección del local de la Municipalidad Cptan. Ramón Martino y Defensores del Chaco **Gobernación/Municipalidad: Municipalidad de Santa Elena**	**Tel: 021 3385763**
Nombre del Gobernador/ Intendente: Intendente Miguel María Olmedo Leite	
Tel:	**Celular:** 0984 406 761
Correo Electrónico: garciafernando_72@hotmail.com	
Responsable de la Alimentación Escolar: José Rolando Aguilera	
Tel:	**Celular:** 0983 464 191
Correo Electrónico:	
Responsable Nutricionista: Andrea Romina González Regúnega **Nº de Registro Profesional: 2.523**	
Tel:	**Celular:** 0981 – 504 318
Correo Electrónico: andre.regunega@gmail.com	
Cantidad de Instituciones Beneficiadas: 5	
Tiempo de provisión del Almuerzo Escolar (en días): Mínimo 100 Días a cada Institución Educativa	

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
12228	**Escuela Bas. N° 1087 Parroq. Subv. Santa Elena**	**93**	Carlos A. López y Antequera. Tel: 0991 593656	María Estela Jara de Aguilera	**10**	**90 días**
12225	**Escuela Bas. N° 454 Manuel Domínguez**	**55**	Compañía PasoTranquera Tel: 0982 712080	Florentina Iriarte de Ortega	**10**	**90 días**
12223	**Escuela Bas. N° 48 Dr. Victor Boettner**	**123**	Tte. Martínez y Celsa Speratti Tel: 0982 352641	Arnildo Fermin Martínez M	**10**	**90 dias**
22051	**Escuela Bas. N° 5987 Julián Riquelme**	**33**	A 200 mts del arroyo Yhaguy Tel: 0983 118234	Heriberto Matías Miranda Páez	**10**	**90 días**
12304	**Escuela Bas. N° 6726 Divino Niño Jesús**	**31**	Cia. Ykua Pora Tel: 0985 585651	Francisco Javier Martínez Rios	**10**	**90 dias**

2.2. Especificaciones Técnicas

Aspecto nutricional	
Aporte de Kcal por día (consignar la cantidad de Kcal del menú proveído por día)	**El almuerzo debe cubrir el 30% de las necesidades nutricionales del/a niño/a en edad escolar y aportara 500 kcal. Según necesidad de requerimiento de acuerdo a la Organización Mundial de la Salud ELLOS PIDEN ENTRE 400 Y 500 KCAL**
Composición del menú	
Horario de preparación del menú	**Las raciones serán servidos en las Instituciones en forma diaria de lunes a viernes en el horario comprendido del turno mañana y tarde que el almuerzo deberá ser servido a los alumnos entre las 12:00 a 12:30, diariamente en los locales escolares**
Horario de distribución	**turno mañana y turno tarde el horario comprendido entre las 12:00 a 12:30**
Constitución del menú (consignar si se compone de plato principal, acompañamiento o ensaladas y postre)	
Completar el menú cíclico, según el ejemplo del Anexo a	
Completar el recetario del menú, según el ejemplo del Anexo b	
Modalidad del almuerzo escolar (consignar si es por catering o elaborado en la institución educativa).	**Se hará por concurso de Ofertas, elaborado en la institución escolar**

2.3. Control De Calidad

Describir el sistema de calidad a ser implementado (controles, fiscalizaciones, monitoreos), según corresponda.	**A través del organismo de la municipalidad y un informe de un profesional en nutrición.**

1.17.1 Composición del Menú.

El menú estará compuesto por un plato principal, más acompañamiento, más postre.

Semana 1					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori – vori de carne	Estofado de pollo con papa	Poroto manteca con fideo	Sopa de pescado	Tallarín de carne
Guarnición	Ensalada de Lechuga	Rodajas de tomate y pepino	Ensalada de Lechuga	Rodajas de tomate y pepino	Ensalada de Repollo
Postre	Piña	Banana	Naranja	Pera	Manzana
KCAL	478	494,5	497,2	487,8	499,7

Semana 2					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori – vori de pollo	Lenteja con arroz	Picadito de Mandioca	Fideo moñito con salsa con pollo	Guiso de arroz con carne
Guarnición	Rodajas de Tomate	Ensalada de lechuga	Ensalada de Repollo	Ensalada de lechuga	Ensalada de repollo
Postre	Manzana	Naranja	Pera	Piña	Banana
KCAL	496,1	499,6	468,8	477,3	488

Semana 3					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Sopa de pollo con hortalizas	Albóndigas de carne con arroz	Estofado de carne com papas	Sopa de poroto con fideo	Arroz blanco con salsa con pollo y arveja
Guarnición	Ensalada de repollo	Ensalada de lechuga	Ensalada de repollo	Ensalada de lechuga	Ensalada de repollo
Postre	Piña	Banana	Pera	Naranja	Mandarina
KCAL	490,2	474,5	490,2	492,7	488,8

Semana 4					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Sopa de hortalizas con carne	Picadito de pollo con fideo	Sopa de poroto con arroz	Polenta con salsa con carne	Puré de papa con salsa con pollo
Guarnición	Ensalada de repollo	Ensalada de lechuga	Ensalada de lechuga	Ensalada de repollo	Ensalada de lechuga
Postre	Piña	Manzana	Naranja	Mandarina	Pera
KCAL	466,5	497,4	499,7	494,7	499,7

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normatizada de los menús para un periodo de tiempo de 21 días, con el objetivo de brindar variabilidad. Para los proyectos locales se considerara la posibilidad de utilizar mínimamente dos

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Día 1 478 kcal	Plato principal VORI – VORI DE CARNE	-Tomate -Cebolla de cabeza -Locote entero -Zanahoria -Zapallo -Carne de Primera -Cebollita en hoja -Harina de maiz -Queso paraguay -Aceite -Sal yodada -Laurel -Orégano	75 g 45 g 25 g 35 g 40 g 60 g 5 g 40 g 25 g 2,5 g 0,5 g	½ med ½ chico ½ chico ½ peq ½ taza 1 cda 4 cdas ½ porción 1 cdita 1 hoja 1 pizca	Reahogar la cebolla picadita con el locote y tomate cortados en cuadraditos, con aceite. Incorporar el zapallo, zanahoria en cubitos y la carne cortado en trozos pequeños y cocinar, agregar agua caliente (c/n) dejar cocinar. En un bol mezclar la harina de maíz con el queso demenuzado una pisca de sal y una cda del caldo caliente. amazas bien y formar bolitas e incoporarlas al caldo, espolvorear con orégano y cebollita en hoja picadita
	Guarnición ENSALADA DE LECHUGA	-Lechuga -Tomate -Zanahoria rallada -Aceite -Sal yoyada	50 g 50 g 30 g 2,5 ml 0,5 g	1 Plato chico ½ peq ½ chica 1 Cdita	Lavar y cortar en juliana la lechuga, el tomate en rodajas, mezclar agregando zanahoria rallada. condimentar
	Postre	Piña	100 g	1 rodaja	
Día 2 494,5 kcal	Plato principal ESTOFADO DE POLLO CON PAPA	-Pollo -Tomate -Cebolla de Cabeza -Locote entero -Zanahoria -Papa -Aceite -Ajo -Sal yodada -Laurel	90 g 100 g 45 g 25 g 50 g 200 g 5 ml 4 g 0,5 g	sin hueso ni piel 1 peq ½ chico ¼ chico ½ med 1 med 1 Cda ½ diente 1 hoja	Saltear el pollo cortado en cuadraditos con las verduras (previamente lavadas), agregar agua cantidad necesaria, condimentar. Una vez blanda las verduras retirar y servir
	Guarnición RODAJAS DE TOMATE..	-Tomate -Pepino -Zanahoria rallada -Perejil -Aceite -Sal yodada	50 g 50 g 50 g 20 g 5 ml 0,5 g	½ peq ½ peq ½ med 1 Cda	Cortar en rodajas el tomate y pepino previamente lavados, agregar la zanahoria rallada y perejil picado , condimentar
	Postre	Banana	50 g	1 peq	

Día 3 **497,2 kcal**	**Plato principal** **POROTO MANTECA CON FIDEO**	-Poroto manteca -Fideo fino -Tomate -Cebolla de cabeza -Locote entero -Zanahoria -Zapallo -Sal yodada	40 g 45 g 50 g 22,5 g 25 g 35 g 40 g 0,5 g	4 cdas 1 nido ½ peq ¼ chico ¼ chico ½ chica ¼ taza	Dejar en reposo con agua el poroto manteca por unas horas antes de su cocción. Saltear el tomate, cebolla y locote, luego agregar el poroto manteca, zanahoria y zapallo (cortados en cubos) agua cantidad necesaria, una vez blando agregar el fideo. Luego de unos minutos retirar y servir.
	Guarnición **ENSALADA DE LECHUGA**	-Lechuga -Tomate -Perejil -Aceite -Sal yodada	50 g 50 g 10 g 2,5 ml 0,5 g	1 plato chico ½ peq ½ Cda	Lavar y cortar en juliana la lechuga, el tomate en rodajas y perejil picadito. Mezclar y condimentar
	Postre	Naranja	100 g	1 peq	
Día 4 **487,8 kcal**	**Plato principal** **SOPA DE PESCADO**	-Tilapia (en rodajas) -Tomate -Cebolla de cabeza -Locote entero -Zanahoria -Zapallo -Papa -Queso paraguay -Aceite -Ajo -Sal yodada	100 g 70 g 30 g 20 g 35 g 40 g 50 g 25 g 2,5 g 4 g 0,5 g	Sin piel, sin hueso, ½ med ½ chico ¼ chico ½ chica ¼ taza ½ peq ½ porción 1 cdita ½ diente	Saltear el surubí , previamente lavado y cortado en rodajas, luego agregar las verduras (previamente lavadas y cortados en cuadraditos) y agua (c/n). Una vez blandos aqregar el queso paraguay. Retirar y servir
	Guarnición	-Tomate -Pepino -Zanahoria rallada -Aceite -Sal yodada	50 g 50 g 35 g 5 g 0,5 g	½ peq ½ peq ½ peq 1 cda	Lavar y cortar en rodajas el tomate y pepino, luego agregar la zanahoria rallada. Condimentar.
	Postre	Pera	140 g	1 peq	
Día 5 **499,7 kcal**	**Plato principal** **TALLARÍN CON CARNE**	-Carne magra de Primera -Tomate -Cebolla de cabeza -Locote entero -Aceite -Fideo spaguetti -Ajo -Sal yodada -Laurel	80 g 100 g 45 g 25 g 2,5 ml 55 g 4 g 0,5 g	 1 peq ½ chico ¼ chico 1 cdita 1 puño ½ diente 1 hoja	Saltear la carne, agregar las verduras previamente lavadas y cortadas en cuadraditos y agua (c/n). condimentar. Dejar cocinar. Por otro colocar el fideo en agua hervida. Cocinar por unos minutos, una vez cocida retirar y servir con la salsa encima.
	Guarnición **ENSALADA DE**	-Repollo -Tomate -Pepino	50 g 50 g 50 g	½ plato chico ½ peq ½ peq	El repollo deberá estar en remojo unas horas antes de su consumo.

	REPOLLO	-Zanahoria rallada -Perejil -Aceite -Sal yodada	35 g 10 g 2,5 ml 0,5 g	½ chica 1 cdita	Cortar el repollo en finas julianas, tomate y pepino en rodajas, agregar la zanahoria rallada. condimentar
	Postre	Manzana	140 g	1 peq	

*Medidas caseras corresponden a los utensilios normalmente utilizados en los hogares para la preparación o consumición de los alimentos. Por ejemplo: 10 g. de aceite = 1 cucharada sopera

3. Descripción de la modalidad empleada

Anexo c

Descripción de la modalidad empleada

La elaboración de los almuerzos escolares es realizada en la Institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene y salubridad.

Es importante resaltar que para certificar la calidad del almuerzo escolar se realizaron capacitaciones al personal encargado de la manipulación del alimento, como así también la adquisición de equipos, electrodomésticos y utensilios de cocina (freezers, heladeras, estantes, cocinas industriales, licuadoras, hervidoras eléctricas, ollas, bandejas, cubiertos, etc), todo esto llevado a cabo según exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP y BS).

Para finalizar quiero destacar que los almuerzos se elaboran con materia prima natural sin agregado de ningún tipo de aditivos y bajo la supervisión de un nutricionista y tecnólogo de alimentos.

Firma del Responsable del Proyecto: _____ Aclaración: Miguel M. Olmedo

Firma del Nutricionista: Andrea P. Gonzalez Pagúnega Aclaración: _____