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*: Concepción

Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Mcal. Estigarribia y Cerro Cora

Tel*: 0331-242212/242710

Nombre del Gobernador/ Intendente*: Ing. Agr. Alejandro Ramón Urbieta Cáceres

Tel*: 0331-242212/242710 **Celular*:** 0971-538281

Correo Electrónico*: municon2012@gmail.com

Responsable de la Alimentación Escolar*: Lic. María Luz Coronel

Tel*: 0331-242212/242710 **Celular*:** 0971-830092

Correo Electrónico*: municon2012@gmail.com

Responsable Nutricionista*: Lic. Ana Liz Coronel A. **Nº de Registro Profesional*:** 1910

Tel*: 0516-222513 **Celular*:** 0982-495511

Correo Electrónico*: analizcoronelaraujo@gmail.com

Cantidad de Instituciones Beneficiadas*: 9 (nueve)

Tiempo de provisión del Almuerzo Escolar (en días)*:

AÑO 2017:

- 87 días (Esc. Bas. N° 2086 Gral. José E. Díaz, Esc. Bas. N°500 Santa Catalina, Esc. Bas. N° 8057 Centro de Bienestar Infantil): lunes a viernes
- 34 días (Esc. Bas. N° 4933 San José Obrero, Esc. Bas. N° 2087 San Antonio, Esc. Bas. N° 2085 Néstor Juan Torres Núñez, Esc. Bas. N° 595 Tte. Rojas Silva, Esc. Bas. N° 1785 Rosa Isabel Sanabria, Esc. Bas. N° 359 Don Cipriano Arguello): martes y jueves

AÑO 2018:

- 173 días (Esc. Bas. N° 2086 Gral. José E. Díaz, Esc. Bas. N°500 Santa Catalina, Esc. Bas. N° 8057 Centro de Bienestar Infantil): lunes a viernes
- 76 días (Esc. Bas. N° 4933 San José Obrero, Esc. Bas. N° 2087 San Antonio, Esc. Bas. N° 2085 Néstor Juan Torres Núñez, Esc. Bas. N° 595 Tte. Rojas Silva, Esc. Bas. N° 1785 Rosa Isabel Sanabria, Esc. Bas. N° 359 Don Cipriano Arguello): martes y jueves.

Lic. María Luz Coronel
Lic. Ana L. Coronel A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1.910

Folio 1

***Obs:** Para el presente proyecto el Gobierno Departamental de Concepción, según convenio Marco de Cooperación Interinstitucional con las Municipalidades de Concepción, Paso Barreto, Belén, Horqueta, Loreto, Azote´y, San Lázaro, San Alfredo, Yby Yau y Sgto. José Félix López, en su cláusula segunda se compromete en realizar la provisión de Almuerzo Escolar a Instituciones Educativas, tres veces por semana específicamente los días lunes, miércoles y viernes, y las Municipalidades proveer los días martes y jueves.

Presupuesto Estimado para el año*:

2017: Gs. 400.000.000 (Guaraníes cuatrocientos millones)

2018: Gs. 1.100.000.000 (Guaraníes mil cien millones)

***Obs: La presente contratación estará sujeta a la aprobación de la partida presupuestaria correspondiente al año 2018, por corresponder a una contratación plurianual.**

Precio Referencial: Gs. 12.500 (Guaraníes doce mil quinientos)

% de la Agricultura Familiar a implementar: 3% (tres por ciento)

**Son campos obligatorios*

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
764	Esc. Bas. N° 2086 Gral. José E. Díaz	48	Ruta V Gral. Bernardino Caballero Km 10 0971-843342	Graciela Concepción Céspedes Varela (Encargada de despacho)	Fonacide
10512	Esc. Bas. N° 500 Santa Catalina	67	Ruta V Gral. Bernardino Caballero Km 28, acceso Jhugua Ocampo a 1000 mts. 0971-935508	Wilma Natalia Vera Díaz	Fonacide

Lic. María Luz Corvalán
Jef. Dpto. Administrativo

Lic. Ana L. Coronel A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1.910

Folio 2

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de Bienes

798	Esc. Bas. N° 4933 San José Obrero	48	Jhugua Rivas a 100 mts del tanque 0971-880453	Migdonio Raúl Marín Domínguez (Encargado de despacho)	Fonacide
762	Esc. Bas. N° 2087 San Antonio	41	Colonia San Antonio 0972-141293	Nelson Darío Espínola Servín	Fonacide
765	Esc. Bas. N° 2085 Néstor Juan Torres Núñez	36	Ruta V Gral. Bernardino Caballero Km 7 Localidad Cándido Silva 0971-845672	Roberto Carlos Rivarola Servín (Encargado de despacho)	Fonacide
771	Esc. Bas. N° 595 Tte. Rojas Silva	56	Localidad Santa Rosa 0981-334230	Darío González Gayoso (Encargado de despacho)	Fonacide
754	Esc. Bas. N° 1785 Rosa Isabel Sanabria	37	Localidad Curuzu Isabel 0971-802012	Sicbar Lezcano	Fonacide
770	Esc. Bas. N° 359 Don Cipriano Arguello	83	A 17 Km de la ciudad de Concepción, al costado de la Capilla María Auxiliadora 0976-503623	Hugo Diosnel Coronel Cristaldo (Encargado de despacho)	Fonacide
15321	Esc. Bas. N°8057 Centro de Bienestar Infantil	106	Avda. Gualberto Carduz. Barrio Villa Alta 0971-843607	Victorina Colman de Ojeda	Fonacide

2.2. Especificaciones Técnicas

Aspecto nutricional	
Aporte de Kcal por día	**400 – 500 kcal por menú**

Día/Semana	1	2	3	4
1	492	462	449	478
2	461	428	440	447
3	430	423	448	455
4	448	415	400	460
5	448	495	458	415

Composición del menú	
Horario de preparación del menú	La elaboración del menú estará a cargo de una persona responsable de cocina y capacitado en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) dictada por las licenciadas en nutrición representantes de la empresa. El Horario de elaboración deberá estar comprendido entre las 7:00 hs y las 10:30 hs, esto implica lavado, procesamiento y cocción de todos los insumos a ser utilizados ya sea vegetales y/o 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, ensalada y por último el postre. El horario para ambos turnos será a partir de las 11:00 hs hasta las 13:00 hs.
Constitución del menú (consignar si se compone de plato principal, acompañamiento cuando el menú así lo requiera, ensalada y postre)	El menú consistirá en una ración de almuerzo escolar por cada alumno de alimentos frescos y naturales, constituido por: - Plato principal - Ensalada - Postre
Completar el menú cíclico, ítem 3	Menú para 4 semanas con 20 platos diferentes – Ver Ítem 3
Completar el recetario del menú, ítem 4	Ver Ítem 4
Modalidad del almuerzo escolar (consignar si es por catering o elaborado en la institución educativa).	Almuerzo Escolar elaborado en la institución educativa por la Empresa Adjudicada.

Lic. María Luz Coron[illegible]
Jef. Dpto. Administrativo

Lic. Ana L. Coronel A.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.910

Folio 4

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de Pro[illegible]

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 10 escuelas, quienes verificarán in situ el cumplimiento de las normas BPM. Además se establece un sistema de monitoreo vía telefónica diaria tanto a cocineras como directores a fin de descartar o solucionar inconvenientes que pudieran surgir. La convocante, designa a la Licenciada en Nutrición: Ana Liz Coronel Araujo con registro profesional número 1910 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 preparación de informes de situación mensuales. La fiscalización básica del servicio estará a cargo del director de cada escuela, debiendo este informar a la Municipalidad sobre cualquier incumplimiento en que incurra el proveedor. La Municipalidad se reserva el derecho de realizar los controles de salubridad que crea necesarios.

Lic. María Liz Coronel
Jef. Dpto. Administrativo

Lic. Ana L. Coronel A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1.910

Folio 5

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

3. MENÚ CÍCLICO

Semana 1					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori Vori de carne	Guiso de arroz con pollo	Estofado de carne con papa	Picadito de pollo con fideo	Caldo de poroto con arroz
Ensalada	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria
Postre	Fruta cítrica	Fruta de estación	Ensalada de frutas	Fruta de estación	Fruta cítrica
KCAL	**492**	**461**	**430**	**448**	**448**

Semana 2					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Tallarín con salsa de pollo	Jopará	Guiso de arroz con carne	Guiso de fideo con pollo	Soyo con mandioca
Ensalada	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria
Postre	Fruta de estación	Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta cítrica	Fruta cítrica
KCAL	**462**	**428**	**423**	**415**	**495**

Semana 3					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Guiso de arroz con poroto	Locro	Polenta con salsa de pollo	Caldo de pollo con verduras	Picadito de carne con puré de papas
Ensalada	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria
Postre	Fruta cítrica	Ensalada de frutas	Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta de estación

Lic. María Luz Coronel
Dpto. Administrativo

Lic. Ana L. Coronel A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1.910

FOLIO 6

KCAL	**449**	**440**	**448**	**400**	**458**

Semana 4					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori vori de pollo	Guiso de mandioca con carne	Albóndigas de pollo con arroz	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa
Ensalada	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria
Postre	Fruta de estación	Fruta cítrica	Ensalada de frutas	Fruta cítrica	Fruta de estación
KCAL	**478**	**447**	**455**	**460**	**415**

OBSERVACION: *El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad. Para los proyectos locales se considerara la posibilidad de utilizar mínimamente dos semanas de menú ciclico, y excepcionalmente se podrá realizar la repetición de los platos, bajo autorización de la Gobernación/Intendencia.*

4. RECETARIO DEL MENÚ

SEMANA 1

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (492 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Vovi vori de carne**	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Sal yodada Laurel Ajo Agua potable	80gr 60gr 50gr 25gr 25gr 20gr 10gr 10gr 5ml 2gr 0,5gr 0,2gr 0,2gr c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el 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 y laurel, continuar la cocción por aproximadamente 10 min. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos.

Lic. María Luz Corona
Lic. Ana L. Coronel A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1.910

Folio 7

				Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. 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	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 20gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con 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.
	POSTRE	Fruta cítrica (naranja)	180 gr	Lavar y pelar antes de servir.
Menú 2 (461 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Guiso de arroz con pollo**	Pechuga de pollo Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Sal yodada Laurel Ajo Agua potable	80gr 70gr 45gr 15gr 10gr 5ml 0,5gr 0,2gr 0,2gr c/n	Limpiar el pollo, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear el pollo 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	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 15gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar 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.

Lic. María Luz Garay
Lic. Ana L. Coronel A.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.910

Folio 8

	POSTRE	Fruta de estación (mamón)	200gr	Lavar y pelar el mamón, cortar en rodajas y servir.
Menú 3 (430 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Estofado de carne con papa**	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	200 gr 80 gr 60 gr 30 gr 20 gr 10gr 5 ml 5gr 0,5gr 0,2gr c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
	ENSALADA	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 20gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE	**Ensalada de frutas** Mamón Naranja Banana	 100gr 70gr 50gr	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 4 (448 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Picadito de pollo con fideo**	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Cebolla Locote Aceite Sal yodada Laurel Ajo Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Aceite	 60gr 60gr 15gr 10gr 3ml 0,5gr 0,2gr 0,2gr c/n 45gr 0,5gr 2ml	**Picadito de pollo** Limpiar el pollo, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar la carne de pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Servir con e fideo tallarín. **Fideo** Hervir el fideo en aproximadamente 1 litro agua hirviendo con 1cda de aceite Luego de 8 a10 minutos, extraer el agua de cocción y agregar la sal.
	ENSALADA	Repollo Tomate	50 gr 30 gr	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un

Lic. María Luz Coron[illegible]
Jef. Dpto. Administrativo

Lic. Ana L. Coronel A.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.910

Folio 9

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de [illegible]

		Zanahoria Aceite Sal yodada	20gr 3 ml 0,5 gr	recipiente y mezclar con 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.
	POSTRE	Fruta de estación (Banana)	110gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 5 (448 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Caldo de poroto con arroz**	Zapallo Poroto Tomate Zanahoria Cebolla Arroz Queso Paraguay Locote Aceite Sal yodada Ajo Agua potable	60gr 45gr 25gr 15gr 20gr 20gr 15gr 10gr 5ml 0,5 0,2 c/n	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. Lavar y cortar los vegetales, llevar a cocción con agua y cuando se encuentren blandos añadir los porotos y agua a medida que necesite. Añadir la porción de arroz, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato.
	ENSALADA	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 20gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE	Fruta cítrica (mandarina)	150gr	Lavar y pelar antes de consumir.

SEMANA 2

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (462 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Tallarín con salsa de pollo**	**Salsa de pollo** Pechuga de pollo Tomate Cebolla Locote Aceite Sal yodada Laurel Ajo Agua potable	 60gr 60gr 15gr 10gr 3ml 0,5gr 0,2gr 0,2gr c/n	**Salsa de pollo** Limpiar el pollo, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar la carne de pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.

Lic. María Luz Coronel
Sec. Dpto. Administrativo

Lic. Ana L. Coronel A.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.910

Folio 10

		Fideo Fideo tallarín Sal yodada Aceite	 50gr 0,5gr 2ml	Servir con e fideo tallarín. **Fideo** Hervir el fideo en aproximadamente 1 litro agua hirviendo con 1cda de aceite Luego de 8 a10 minutos, extraer el agua de cocción y agregar la sal.
	ENSALADA	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 20gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con 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.
	POSTRE	Fruta de estación (banana)	110 gr	Lavar y pelar antes de servir.
Menú 2 (428 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Jopara**	Tomate Zapallo Locro Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Ajo Agua potable	60gr 60gr 40gr 20gr 20gr 15gr 10gr 5ml 0,5gr 0,5 gr c/n	Pelar, lavar y picar todos los vegetales en cubos pequeños. En una olla saltear con aceite, cebolla, locote, zapallo y ajo, con pizca de sal yodada hasta que estén blandos. Agregar agua, locro y porotos. Cocinar hasta que estén blandos. Retirar del fuego, agregar queso Paraguay. 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	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 15gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar 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.
	POSTRE	Fruta cítrica (naranja)	180 gr	Lavar y pelar antes de servir.
	PLATO	Tomate	70gr	Limpiar la carne vacuna, dejarlo

Lic. María Luz Corona
Jefa Dpto. Administrativo

Lic. Ana L. Coronel A.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.910

Folio 11

Menú 3 (423 kcal)	**PRINCIPAL** **Guiso de arroz con carne**	Carne Arroz Cebolla Locote Aceite Laurel Ajo Sal yodada Agua potable	60 gr 45gr 15 gr 10 gr 5ml 0,5gr 0,5 gr c/n	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	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 20gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con 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.
	POSTRE	Fruta de estación (mamón)	200gr	Lavar y pelar el mamón, cortar en rodajas y servir.
Menú 4 (415 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Guiso de fideo con pollo**	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Sal yodada Laurel Ajo Agua potable	80gr 70gr 45gr 15gr 10gr 5ml 0,5gr 0,2gr 0,2gr c/n	Limpiar el pollo, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear el pollo con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el arroz (10 minutos aproximadamente).
	ENSALADA	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 20gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE	Fruta cítrica (mandarina)	150gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 5 (495 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Soyo con mandioca**	Mandioca Carne vacuna molida Zapallo Tomate	150gr 60gr 50gr 40gr	**Soyo:** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, zanahoria, zapallo, locote,

Lic. María Luz Corona
Lic. Ana L. Coronel A.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.910

Folio 12

		Zanahoria Cebolla Arroz Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Sal yodada Agua potable	30gr 20gr 20gr 10gr 10gr 5ml 2gr 0,5gr c/n	ajo y cocina hasta que estén tiernos. Incorporar arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Luego agregar carne molida y sal yodada; revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar orégano. **Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que estén blandos.
	ENSALADA	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 20gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con 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.
	POSTRE	Fruta cítrica (naranja)	180 gr	Lavar y pelar antes de servir.

SEMANA 3

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (449 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Guiso de poroto con arroz**	Tomate Arroz Poroto Cebolla Queso Paraguay Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70 gr 45 gr 30 gr 15 gr 15 gr 10 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	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.

Lic. María Luz Goron
Sup. Dpto. Administrativo

Lic. Ana L. Coronel A.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.910

Folio 13

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de Pro

	ENSALADA	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 15gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar 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.
	POSTRE	Fruta cítrica (naranja)	180 gr	Lavar y pelar antes de servir.
Menú 2 (440 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Locro**	carne vacuna magra zapallo locro tomate zanahoria cebolla locote aceite cebollita de hoja cilantro orégano sal yodada laurel ajo Agua potable	80 gr 60 gr 40 gr 25 gr 20 gr 15 gr 10 gr 5 ml 5 gr 5 gr 2 gr 0,5 gr 0,2 gr 0,2 gr c/n	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	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 20gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE	**Ensalada de frutas** Mamón Naranja Banana	 100gr 70gr 50gr	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 3 (448 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Polenta con salsa de pollo**	**<u>Salsa de pollo</u>** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla	 50 gr 50 gr 40 gr 10 gr	**<u>Salsa de pollo</u>** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños.

Lic. María Luz Garcia
Lic. Ana L. Coronel A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1.910

Folio 14

		Locote Aceite Sal yodada Laurel Ajo Agua potable	10 gr 3 ml 0,5 gr 0,2 gr 0,2 gr c/n	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 Agua potable Harina de maíz Leche fluida Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 100ml 50 gr 30ml 15 gr 10 gr 2 ml 0,5 gr	**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	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 20gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con 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.
	POSTRE	Fruta cítrica (mandarina)	150gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 4 (400 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Caldo de pollo con verduras**	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Zanahoria Cebolla Fideo nido Locote Aceite Sal yodada Orégano Laurel Ajo Agua potable	80 gr 60gr 40gr 30gr 20 gr 20gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0,2gr 0,2gr 0,2gr c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el 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 del pollo. Dejar cocinar a fuego lento el recipiente tapado. Agregar agua hasta hervir, añadir el fideo una vez que este blando retirar del fuego, agregar la sal y servir.
	ENSALADA	Lechuga Tomate	50 gr 30 gr	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un

Lic. María Luz Coronel
Jefa Dpto. Administrativo

Lic. Ana L. Coronel A.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.910

Folio 15

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de RR.

		Zanahoria Aceite Sal yodada	20gr 3 ml 0,5 gr	recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE	Fruta de estación (banana)	110 gr	Lavar y pelar antes de servir.
Menú 5 (458 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Picadito de carne con puré de papas**	**Picadito de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Sal yodada Laurel Ajo Agua potable **Puré** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	60gr 50gr 40gr 15gr 10gr 5gr 3ml 0,5gr 0,2gr 0,2gr c/n 200gr 50ml 6gr 0,5gr c/n	**Picadito de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar 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	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 20gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con 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.
	POSTRE	Fruta de estación (mamón)	200gr	Lavar y pelar el mamón, cortar en rodajas y servir.

Lic. María Luz Coronel
Jefa Dpto. Administrativo

Lic. Ana L. Coronel A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1.910

Folio 16

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

SEMANA 4

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (478 kcal)	PLATO PRINCIPAL Vovi vori de pollo	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Sal yodada Laurel Ajo Agua potable	80gr 60gr 50gr 25gr 25gr 20gr 10gr 10gr 5ml 2gr 0,5gr 0,2gr 0,2gr c/n	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, 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 y laurel, continuar la cocción por aproximadamente 10 min. 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 la cocción y amasar para formar las bolitas. 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	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 15gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar 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.
	POSTRE	Fruta de estación (banana)	110 gr	Lavar y pelar antes de servir.

Lic. María Cruz Coronel
Lic. Ana L. Coronel A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1.910

Folio 17

Menú 2 (440 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Guiso de mandioca con carne**	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	200gr 80gr 60gr 15gr 10gr 5ml 0,5gr 0,2gr 0,2gr c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este 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	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 20gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE	Fruta cítrica (naranja)	180 gr	Lavar y pelar antes de servir.
Menú 3 (455 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Albóndigas de pollo con arroz**	**Albóndigas de pollo:** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Sal yodada Laurel Ajo Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Ajo Agua potable	 60gr 60gr 15gr 10gr 10gr 3ml 0,5gr 0,2gr 0,2gr cantidad necesaria 45gr 2 ml 0,5gr 0,2gr c/n	**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.

Lic. Ana L. Coronel A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1.910

Folio 18

				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	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 20gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con 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.
	POSTRE	**Ensalada de frutas** Mamón Naranja Banana	 100gr 70gr 50gr	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 4 (460 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Caldo de poroto con fideo**	Zapallo Poroto Tomate Zanahoria Cebolla Fideo Queso Paraguay Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60gr 45gr 25gr 20gr 20gr 20gr 15gr 10gr 5ml 0,5gr 0,5 gr c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con aceite y sal yodada. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua potable, una vez blandos agregar el zapallo. Luego el fideo, una vez totalmente cocido, retirar del fuego y agregar queso Paraguay. 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	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 20gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE	Fruta cítrica (mandarina)	150gr	Lavar y pelar antes de consumir.
	PLATO	Papa Pechuga de	200gr 80 gr	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.

Lic. María Luz Garon[illegible]
Nut. Dpto. Administrativo

Lic. Ana L. Coronel A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1.910

Folio 19

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de [illegible]

Menú 5 (415 kcal)	**PRINCIPAL** **Estofado de pollo con papa**	pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hija Sal yodada Ajo Agua potable	60 gr 30 gr 20 gr 10gr 5 ml 5gr 0,5gr 0,2gr c/n	Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
	ENSALADA	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 20gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con 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.
	POSTRE	Fruta de estación (mamón)	200gr	Lavar y pelar el mamón, cortar en rodajas y servir.

5. DESCRIPCIÓN DE LA MODALIDAD EMPLEADA

Elaboración en la institución educativa.

Recepción: selección de la 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 materia prima. Para ello cada institución cuenta con (heladera, estantes, refrigerados, etc.), para la preparación (ollas, cucharones, etc.) y los utensilios para la posterior distribución a los niños (platos, cubiertos, etc.), proveídos por la empresa contratada.

Higiene: se establecerán sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimientos, personal encargado y de los alimentos que serán almacenados y las que se utilizaran como materia prima, a fin de eliminar sustancias toxicas y de todo posible agente contaminante. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

Pre Elaboración y Elaboración: en este proceso, se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato, técnicas de cocción, respetando el menú del día. Se cuenta con un 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 07:00 hs.

Lic. María Luz Coronel
Jef. Dpto. Administrativo

Lic. Ana L. Coronel A.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.910

Folio 20

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

Se cuenta con los menajes y utensilios necesarios provisto por la empresa contratada, para la elaboración eficaz de los menús, olla de diferentes dimensiones, cucharones, cucharas de madera, tablas de cortar, cuchillos de cocina, indumentaria adecuada para el personal de cocina.

Distribución: Se realizara de manera ordenada y equitativa, se tendrá en cuenta el horario establecido de **11:00 a 13:00 hs.,** a fin de que los alimentos mantengan la temperatura adecuada para su consumo, se utilizan utensilios que serán proveídos por la empresa contratada, adecuados para los niños, consistente en un plato de platico no tóxico, una cuchara, un pote para plástico no toxico para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos asegurando así la inocuidad de los mismos.

Capacitación: La empresa deberá realizar capacitaciones a los personales encargado de la producción y distribución de los alimentos de según exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP y BS).

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 semana o 2 veces en el mes como mínimo. Se entregaran informes mensuales de la situación detecta 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: Maria Luz Coronel

Firma del Nutricionista: _____ Aclaración: Ana Luz Coronel A.

Lic. Ana L. Coronel A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1.910

MUNICIPALIDAD DE CONCEPCION

Lic. María Luz Coronel
Jef. Depto. Administrativo

Lic. Ana L. Coronel A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1.910

Folio 21

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE