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: Santa María de Fe – Misiones	
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: Gral. Caballero e/ Pbro. Molas N° 491	**Tel: 0781 283214**
Nombre del Gobernador/ Intendente: Prof. Ramón Sanabria	
Tel: 0781 283214	**Celular:**
Correo Electrónico: muni.santamaria@hotmail.com	
Responsable de la Alimentación Escolar: Lic. Noelia Asunción Ortiz	
Tel:	**Celular:**(0985) 843 452
Correo Electrónico:asu_zt@hotmail.com	
Responsable NutricionistaLic. Noelia OrtizNº de Registro Profesional: 2969	
Tel:	**Celular:**0985-843452
Correo Electrónico: asu_zt@hotmail.com	
Cantidad de Instituciones Beneficiadas: 3 (tres)	
Tiempo de provisión del Almuerzo Escolar (en días): 154	
Días de provisión del Almuerzo Escolar:Lunes a Viernes	

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
5.778	3668 Ezequiel Giménez	35	SANTA MARIA		**Municipalidad de Santa María**	8 MESES
5.789	7174 San Jorge	41	SANTA MARIA		**Municipalidad de Santa María**	8 MESES
5.795	6014 Aimé Bompland	146	SANTA MARIA		**Municipalidad de Santa María**	8 MESES

2.2. Especificaciones Técnicas

Aspecto nutricional	
Aporte de Kcal por día (consignar la cantidad de Kcal del menú proveído por día)	**Semana 1.** Día 1: 489 Kcal. Día 2: 406,5 Kcal. Día 3: 500 Kcal. Día 4: 408 Kcal. Día 5: 500 Kcal **Semana 2.** Día 1: 500 Kcal. Día 2: 408 Kcal Día 3: 489 Kcal.

	Día 4: 492 Kcal. Día 5: 485 Kcal.
Composición del menú	
Horario de preparación del menú	El menú establecido es elaborado en la institución educativa en el horario comprendido entre las 7:00 has y las 12:30 has. Es elaborado en forma separada para el turno de la mañana y de la tarde.
Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 has. Turno tarde: 12:00 has a 12:30 has.
Constitución del menú (consignar si se compone de plato principal, acompañamiento o ensaladas y postre)	El menú consistirá en una ración de almuerzo escolar por alumno, incluye: Plato principal, guarnición y postre.
Completar el menú cíclico, según el ejemplo del Anexo A	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).	Elaboración en la institución educativa.
	Ver Anexo C

Comentado [I41]: Este ítem correspondía a la descripción de la modalidad empleada. Estaba en blanco.-

2.3. Control De Calidad

Describir el sistema de calidad a ser implementado (controles, fiscalizaciones, monitoreos), según corresponda.	Se cuenta con un encargado/a y una Profesional Nutricionista a cargo del control, monitoreo y fiscalización periódica de los establecimientos, relevamientos de datos específicos en cuanto a las instalaciones, almacenamiento y área de producción. Se establece como mecanismo de control el monitoreo vía telefónica y visitas en forma semanales de manera a descartar o solucionar inconvenientes que pudieran surgir. Al igual que el control de la calidad y cantidad de productos de elaboración para el menú establecido. Se sugiere que los ingredientes para

	guarnición sean comprados de productores de la zona de manera a que puedan acercar a la escuela fresco y en buenas condiciones, a través del gerenciamiento del/la encargado/a.

Anexo A

3. Ejemplo de menú cíclico

Semana 1					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
PLATO PRINCIPAL	Caldo de poroto con fideo.	Guisado de arroz con pollo	Locro con carne vacuna.	Tallarín con salsa de pollo.	Albóndigas con arroz blanco.
GUARNICION	Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate.	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria.	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria.
POSTRE	Fruta Cítrica.	Manzana	Ensalada de Frutas	Banana	Ensalada de Frutas
KCAL	489 kcal	406,5 kcal	500 kcal	408 kcal	500 kcal

Semana 2					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
PLATO PRINCIPAL	Vori Vori de carne vacuna.	Guisado de fideo con pollo.	Caldode poroto con Arroz y Verduras.	Estofado de Pollo y Papa.	Picadito de Carne con Arroz Blanco
GUARNICION	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria.	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria.	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria.	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.
POSTRE	Manzana	Ensalada de Frutas	Fruta cítrica.	Banana	Ensalada de Frutas.
KCAL	500 Kcal	408 Kcal	489 Kcal.	492 Kcal	485 Kcal

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 semanas de menú cíclico, y excepcionalmente se podrá realizar la repetición de los platos, bajo autorización de la Gobernación/Intendencia.

Anexo B

4. Recetario del menú

Describir cada uno de los menús a ser elaborados según el Anexo a presentando. Consignar las Calorías del Menú por una persona y los ingredientes para cinco personas.

Ejemplo:
SEMANA 1

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida para 5 persona	Preparación
Menú 1 (489 kcal)	**PLATO PRINCIPAL Caldo de Poroto con Fideo**	Poroto Tomate Cebollita -hoja Cebolla Ajo Sal yodada Fideo Aceite Queso Paraguay	225 gr 125 gr 25 gr 120 gr. 5 gr 2,5 gr 80 gr 10 ml 75 gr	10 cdas. 1 grande. 5 cdas 1 mediano. 5 dientes. ½ cda sopera. 1 taza chica 1 cda sopera. 1 porción pequeña.	-Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. -Saltear en la cacerola el tomate, cebolla, Locote, zanahoria y ajo. Cocinar hasta que las mismas estén tiernas. -Agregar el poroto y dejar hervir hasta que esté cocido, luego incorporar el fideo y el queso Paraguay junto con la sal y retirar del fuego.
	GUARNICIÓN Ensalada de vegetales	Lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada Aceite	250 gr 100 gr 100 gr 2,5 gr 10 ml	5 platitos. 1 mediano. 1 chico. 1 cdita. 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Fruta Cítrica	Naranja	500 gr	5 unidades.	
Menú 2 (406,5kcal)	**PLATO PRINCIPAL Guisado de Arroz con Pollo.**	Pollo Tomate Locote Cebolla Arroz Sal yodada Aceite	510 gr 400 gr 100 gr 90 gr. 225 gr 2,5 gr 20 ml	1 ½ pechuga 2 grandes 1 mediano 1 taza chica 1 cdita. 2 cdas.	Retirar la piel del pollo y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar los vegetales. Saltear el pollo picado, una vez cocidos incorporar las verduras,

					condimentar. Una vez cocidos agregar agua hasta cubrir los alimentos, dejar hervir hasta que la carne este tierna. Incorporar el arroz, revolver. Retirar del fuego una vez cocido el arroz y servir.
	GUARNICIÓN Ensalada de vegetales	Repollo Tomate Zanahoria Sal yodada Aceite	250 gr 100 gr 100 gr 2,5 gr 10 ml	5 platitos. 1 grande 1 chico 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Fruta de Estación	**Manzana**	500 gr	5 pequeñas.	
Menú 3 (500 kcal)	**PLATO PRINCIPAL Locro con Carne Vacuno.**	Carne de 1Ra Tomate Locote Zanahoria Cebolla Locro Ajo Sal yodada Orégano Aceite	400 gr 125 gr 100 gr 100 gr 120 gr. 200 gr 5 gr 2,5 gr 20 gr 10 ml	2 tazas. 1 grande. 1 ¼ pequeño. 1 chico. 1 mediano. 1 taza. 5 dientes. ½ cda sopera. 2 cdas. 1 cda sopera.	-Remojar el locro 24 horas antes de la preparación. -Pelar, lavar y cortar las verduras en cubitos. -Hervir el locro en cacerola durante 40 min aproximadamente, luego agregar la carne en cubos, verduras y sal. Revolver y dejar cocinar hasta que se ablande el locro y el caldo se espese. -Añadir orégano y retirar del fuego.
	GUARNICIÓN Ensalada de vegetales	Lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada Aceite	250 gr 100 gr 100 gr 2,5 gr 10 ml	5 platitos. 1 grande 1 chico 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Ensalada de frutas	Naranja Manzana Banana	250 gr 350 gr 250 gr	2 ½ pequeños. 2 grandes. 2 grandes.	Lavar y cortar las frutas en porciones pequeñas, mezclarlas bien en un bol antes de servir.
Menú 4 (408kcal)	**PLATO PRINCIPAL Tallarín con Salsa de Pollo.**	Pollo Tomate Locote Cebolla Fideo Espagueti Sal yodada Aceite	510 gr 400 gr 100 gr 90 gr. 175 gr 2,5 gr 20 ml	1 ½ pechuga 2 grandes 1 ½ pequeño 1 chico. 2 ½ puño 1 cdita. 2 cdas.	Retirar la piel del pollo y cortar en trozos pequeños, lavar y cortar los vegetales. Añadir a la cocción la cebolla picada y luego el resto de los vegetales picados.

					Agregar agua hasta cubrir los ingredientes y dejar cocinar por 15 a 20 min aproximadamente. Retirar del fuego cuando los vegetales se encuentren todos cocidos. Reservar. Por separado cocinar el fideo en una cacerola con agua hirviendo por unos 10 min Aproximadamente. Retirar del fuego, escurrir y servir con la salsa
	GUARNICIÓN Ensalada de Vegetales	Repollo Tomate Zanahoria Sal yodada Aceite	250 gr 150 gr 45 gr 2,5 gr 10 gr	5 puños picados 1 mediano. ½ chico. 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Fruta de Estación	Banana	550 gr	5 unidades pequeñas.	
Menú 5 (500kcal)	**PLATO PRINCIPAL Albóndiga con Arroz Blanco.**	Carne molida Tomate Locote Arroz Cebolla Harina de Maíz Ajo Sal yodada Orégano Aceite	400 gr 200 gr 100 gr 225 gr 120 gr. 150 gr 5 gr 2,5 gr 20 gr 10 ml	2 tazas. 2 chicos. 1 ¼ pequeño. 1 taza chica 1 mediano. ½ taza. 5 dientes. ½ cda 2 cdas. 1 cda sopera.	-Mezclar la carne, la harina de maíz y formar las esferas para la albóndigas. Lavar, pelar y picar las verduras. -Saltear las verduras en un recipiente, una vez tiernas agregar el agua (siempre caliente) junto conlas esferas de carne. Cocinar por aproximadamente 20 minutos. -En otra olla preparar el arroz blanco.
	GUARNICIÓN Ensalada de vegetales	Lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada Aceite	250 gr 100 gr 100 gr 2,5 gr 10 ml	5 platitos . 1 grande 1 chico 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Ensalada de Frutas.	Naranja Manzana Banana	250 gr 350 gr 250 gr	2 ½ pequeños. 2 grandes. 2 grandes.	Lavar y cortar las frutas en porciones pequeñas, mezclarlas bien en un bol antes de servir.

SEMANA 2

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida por persona	Preparación
Menú 1 (500 kcal)	**PLATO PRINCIPAL Vori Vori de Carne Vacuno.**	Carne de 1Ra Tomate Locote Zanahoria Zapallo Cebolla Harina deMaíz Queso Py Ajo Sal yodada Orégano Aceite	400 gr 125 gr 100 gr 100 gr 300 gr 120 gr. 200 gr 50gr 5 gr 2,5 gr 20 gr 10 ml	2 tazas. 1 grande. 1 ¼ pequeño. 1 chico. 1 Taza med. 1 mediano. 1 taza. 1 porción pequeña 5 dientes. 1/2 cda sopera. 2 cdas. 1 cda sopera.	Cortar la porción de carne en trozos pequeños y sellar. Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, y añadir a la preparación de la carne. Dejar cocinar a fuego lento el recipiente tapado. Añadir agua y reservar. Colocar la harina en un bol e ir humedeciendo con el caldo caliente hasta lograr una masa con la cual se puedan formar las bolitas del Vori Vori. Colocar las bolitas en el caldo hirviendo y dejar cocinar hasta que las mismas salgan a la superficie, agregar la sal retirar del fuego y agregar el orégano.
	GUARNICIÓN	Lechuga Tomate Zanahoria Sal Yodada Aceite	250 gr 150 gr 45 gr 2,5 gr 10 gr	5 puños picados. 1 mediano. ½ chico. 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Fruta.	Manzana	500 gr	5 unidades.	
Menú 2 (408kcal)	**PLATO PRINCIPAL Guisado de Fideo con Pollo.**	Pollo Tomate Locote Cebolla Fideo Sal yodada Aceite	450 gr 400 gr 100 gr 90 gr. 225 gr 2,5 gr 20 ml	1 ½ pechuga 2 grandes 1 ½ pequeño 1 chico. 1 taza chica 1 cdita. 2 cdas.	-Retirar la piel del pollo y cortar en cubos pequeños. -Lavar y cortar los vegetales. -Saltear el pollo picado, una vez cocidos incorporar las verduras, condimentar. Una vez cocidos agregar agua hasta cubrir los

					alimentos, dejar hervir hasta que la carne este tierna. -Incorporar el fideo, revolver. -Retirar del fuego una vez cocido el arroz y servir.
	GUARNICIÓN Ensalada de Vegetales	Repollo Tomate Zanahoria Sal yodada Aceite	250 gr 150 gr 45 gr 2,5 gr 10 gr	5 puños picados. 1 mediano. ½ chico. 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Ensalada de Frutas.	Naranja Manzana Banana	250 gr 350 gr 250 gr	2 ½ pequeños. 2 grandes. 2 grandes.	Lavar y cortar las frutas en porciones pequeñas, mezclarlas bien en un bol antes de servir.
Menú 3 (489kcal)	**PLATO PRINCIPAL Caldo de Poroto con Arroz y verduras.**	Poroto Tomate Cebollita de hoja Zapallo Cebolla Ajo Sal yodada Arroz Aceite Queso Paraguay	225 gr 125 gr 25 gr 400 gr 120 gr. 5 gr 2,5 gr 100 gr 10 ml 75 gr	10 cdas. 1 grande. 5 cdas 2 tazas. 1 mediano. 5 dientes. ½ cda sopera. 1 taza chica 1 cda sopera. 1 porción pequeña.	Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. Saltear en la cacerola el tomate, cebolla, Locote, zanahoria y ajo. Cocinar hasta que las mismas estén tiernas. Agregar el poroto y dejar hervir hasta que esté cocido, luego incorporar el arroz y zapallo, luego incorporar el queso Paraguay junto con la sal y retirar del fuego.
	GUARNICIÓN	Lechuga Tomate Zanahoria Sal Yodada Aceite	250 gr 150 gr 45 gr 2,5 gr 10 gr	5 puños picados 1 mediano. ½ chico. 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Fruta Cítrica.	Naranja	750 gr	5 pequeños.	
Menú 4 (492kcal)	**PLATO PRINCIPAL Estofado de Pollo y Papa.**	Pechuga Pollo Cebolla Zanahoria Perejil Tomate Papa Aceite Sal Yodada	400 gr 100 gr 100 gr 10 gr 200 gr 1000 gr 20 ml 2,5 gr	2 tazas. 1 chico. 1 chico. 1 cda 1 grande ½ taza 2 cdas. 1 cdita.	Picar la carne en trozos pequeños. Luego sellar con el ajo. Lavar y cortar los vegetales, añadir a la cocción la cebolla picada y luego el resto de los vegetales cortados. Por ultimo las papas y cocinar hasta que estén

					blandas. Retirar del fuego cuando los vegetales se encuentren cocinados.
	GUARNICIÓN Ensalada de Vegetales	Lechuga Tomate Zanahoria Sal Yodada Aceite	250 gr 150 gr 45 gr 2,5 gr 10 gr	5 puños picados. 1 mediano. ½ chico. 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Fruta de Estación.	Banana	550 gr	5 unidades pequeñas.	
Menú 5 (485kcal)	**PLATO PRINCIPAL Picadito de Carne con Arroz Blanco.**	Carne Cebolla Zanahoria Perejil Tomate Aceite Sal Yodada Arroz	250 gr 100 gr 100 gr 10 gr 200 gr 20 ml 2,5 gr 225 g	2 tazas. 1 chico. 1 chico. 1 cda 1 grande 2 cdas. 1 cdita	Picar la carne en trozos pequeños. Lavar y cortar los vegetales, añadir a la cocción la cebolla picada y luego el resto de los vegetales cortados. Retirar del fuego cuando los vegetales se encuentren cocinados. **Arroz.** 1 taza chico.
	GUARNICIÓN Ensalada de vegetales	Repollo Tomate Zanahoria Sal yodada Aceite	250 gr 150 gr 45 gr 2,5 gr 10 gr	5 platitos 1 mediano. ½ chico. 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Ensalada de Frutas.	Naranja Manzana Banana	250 gr 350 gr 250 gr	2 ½ pequeños. 2 grandes. 2 grandes.	Lavar y cortar las frutas en porciones pequeñas, mezclarlas bien en un bol antes de servir.

*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

Anexo C

5. Descripción de la modalidad empleada

- **Recepción:**

Selección de materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihorticolas que no cumplen con dichas normas.

- **Almacenamiento.**

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tiene en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello cada institución cuenta con heladeras, frezeer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

- **Higiene.**

Se establecen sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimientos, cocineras y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

- **Pre Elaboración y Elaboración.**

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 has. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato, respetando el menú del día.

Para dicha elaboración se cuenta con cocineras con previas capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.

- **Distribución.**

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 has a 13:00 has, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plástico, cuchara, vaso de plástico, y un pote de plástico para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada.

Plan de Capacitación, Monitoreo y Control de calidad:

- **Capacitación:** es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene,

manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).

- **Monitoreo y control de calidad:** para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo y una encargada del Programa Alimentación Escolar dentro de la institución (Municipalidad). Mediante las visitas semanales a las instituciones educativas se realiza el relevamiento de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. Se entregan informes mensuales de la situación detectada en dicha visita. La nutricionista responsable debe presentar Informe de Evaluación Antropométrica (peso y talla según edad) en tres etapas; al inicio de la ejecución del Programa, que sería en el mes de abril, luego Julio-agosto y finalmente en la última semana de octubre y noviembre previendo las constantes inclemencias del tiempo.

Firma del Responsable del Proyecto: _____ Aclaración: Lic. Noelia A. Ortiz Nutricionista Reg. Prof. N°2[illegible]

Firma del Nutricionista: _____ Aclaración: Lic. Noelia A. Ortiz Nutricionista Reg. Prof. N°2[illegible]