

Ministerio de Educación

Provincia de Salta

SALTA, 14 AGO 2007

RESOLUCIÓN Nº **3058**

MINISTERIO DE EDUCACION

VISTO las presentes actuaciones por las cuales la Lic. Alicia M. C. Bernabó- Coordinadora General del Plan Provincial de Nutrición y Protección Integral del Escolar, dependiente de este Ministerio, eleva para su aprobación la Propuesta Normativa Año 2007 de Asistencia Alimentaria en Comedores Escolares; y

CONSIDERANDO:

Que la aplicación de los aspectos de planificación contenidos en la misma facilitará al personal directivo las tareas de ejecución de los fondos asignados y acorde a las Metas Nutricionales fijadas por el Plan Provincial, los contenidos Alimentario-Nutricionales contribuirán a la optimización de las diferentes etapas de la asistencia que actualmente se brinda a los niños en los Comedores Escolares y garantizar la calidad de las prestaciones alimentarias con el objeto de mejorar su estado nutricional y desarrollar hábitos de vida saludables;

Que la presente medida no produce mayor erogación para el Estado Provincial;

Por ello,

**LA MINISTRA DE EDUCACION
RESUELVE:**

ARTICULO 1º.- Aprobar la Propuesta Normativa Año 2007 de Asistencia Alimentaria en Comedores Escolares del Plan Provincial de Nutrición y Protección Integral del Escolar, dependiente de este Ministerio, el que como Anexo forma parte de la presente.

ARTICULO 2º.- Comunicar, insertar en el Libro de Resoluciones y archivar.



[Handwritten signature]
Prof. MARIA ESTER ALTUBE
Ministra de Educación
Provincia de Salta

RESOLUCION Nº 3058

ANEXO I

MANUAL DE PREPARACION E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS



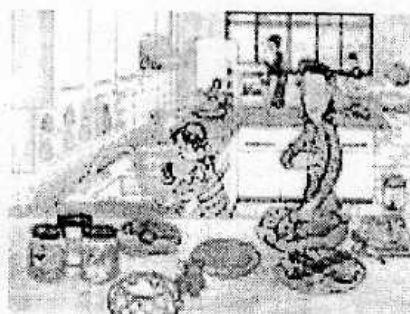
La efectiva incorporación de los contenidos básicos de este MANUAL a la práctica cotidiana de la PLANIFICACIÓN, la PREPARACIÓN y el SERVICIO de las comidas a los niños en el Comedor Escolar, puede contribuir a mejorar su calidad de vida y de salud, sin olvidar que en definitiva TODOS SOMOS RESPONSABLES DE PROTEGERLOS

AÑO 2007



MINISTERIO DE EDUCACION
PLAN PROVINCIAL DE NUTRICION Y PROTECCION INTEGRAL DEL ESCOLAR

Organización del Comedor Escolar



Organizar las tareas del Comedor, desde el momento en que se Planifican los Menús y se realizan las compras, el almacenamiento, la preparación y el servicio de las comidas, es importante para lograr el objetivo de asegurar a los niños una alimentación nutritiva y saludable.

El primer paso es la **PLANIFICACION DEL MENU**

Un menú bien planificado permite:

- Mejorar el funcionamiento del Comedor, y trabajar más tranquilos
- Evita las improvisaciones permanentes y permite optimizar el uso de los recursos, humanos, materiales y financieros disponibles
- Organizar con anticipación las compras para comprar solo los alimentos necesarios y aprovechar mejor los que tenemos
- Combinar los alimentos de forma tal que pueda lograrse una alimentación saludable y nutritiva
- Tener en cuenta y cubrir las necesidades nutricionales del niño en la escuela de acuerdo a la modalidad de asistencia alimentaria que se brinda (Jornada Simple con Refrigerio, Jornada Simple con Almuerzo, Jornada Completa, Albergue)



¿COMO PLANIFICAMOS EL MENU?

Teniendo en cuenta:

- 1.- Qué tipo de prestaciones (comidas) se sirven: Desayuno, Almuerzo, Merienda y/o Cena
- 2.- Cuántos niños asisten al comedor
- 3.- Cuántas personas ayudan o preparan las comidas y qué tareas realiza cada una
- 4.- Con qué equipamiento cuenta el comedor (cocina, fogón, heladera, freezer, utensilios, etc.)

RECOMENDACIONES

- ✦ El Menú puede ser quincenal o mensual. Es importante elegir por lo menos diez preparaciones de esta manera las comidas serán mas variadas (**Consultar el ANEXO A**)
- ✦ También puede planificarse teniendo en cuenta las preparaciones de invierno y de verano ya que, de acuerdo a la disponibilidad de alimentos en cada temporada, se pueden elaborar comidas distintas.
- ✦ Elegir preparaciones que contengan una adecuada variedad de alimentos para ello se sugiere tener en cuenta la frecuencia con que se debe consumir cada alimento y sus posibles reemplazos. (**Consultar el ANEXO B**).
- ✦ En la Planilla (**Anexo C**), Normatizada por el Plan Provincial de Nutrición y Protección Integral del Escolar, "**PLANIFICACION SEMANAL DE MENUES - CONSUMO DE ALIMENTOS**" consignar las preparaciones para cada día de la semana y los ingredientes necesarios de acuerdo a la cantidad de niños que asisten al comedor.

Higiene de los Alimentos

IMPORTANCIA DE LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, DEL AMBIENTE Y DE LOS MANIPULADORES

Una alimentación adecuada es fundamental para la salud. Los alimentos aportan la energía y los nutrientes esenciales que el individuo necesita para mantener un buen estado de nutrición pero pueden enfermarnos, cuando no son aptos para consumo humano.

Un alimento considerado apto debe cumplir los siguientes requisitos:

- Higiene en todas las etapas de la cadena alimentaria.
- Características organolépticas adecuadas, (sabor, olor, textura).
- Ausencia de microorganismos patógenos o sus toxinas.
- Libre de sustancias químicas extrañas a su composición natural o que no estén expresamente permitidas.

Una persona puede perder su salud por distintos motivos, incluyendo las enfermedades que se originan o provienen de los alimentos (diarreas, fiebre tifoidea, hepatitis entre otras).

Estas enfermedades se producen cuando el alimento se contamina con microorganismos patógenos o sus toxinas (bacterias, parásitos, hongos y virus).

Por ello la higiene de los alimentos es fundamental y comprende todas las prácticas que se realizan, desde la elección del lugar donde se compran, la recepción, el almacenamiento, la preparación y la distribución a los niños, tendientes a que dichos alimentos reúnan todos los requisitos de inocuidad, seguridad, salubridad y conserven sus características nutritivas.

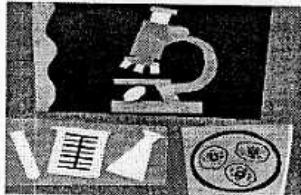
En la mayoría de los casos estos microbios llegan a los alimentos por intermedio de las personas que los preparan.

Los trabajadores del área alimentaria y todas las personas que de alguna manera manipulan o trabajan con alimentos, influyen en la salud de la comunidad.

Los hábitos de higiene personal, como el lavado de las manos antes de manipular alimentos, el no toser o estornudar sobre los mismos, evitar la manipulación con heridas infectadas, así como también cubrirlos o protegerlos, especialmente luego de prepararlos, ayudan a impedir que los alimentos se contaminen y alteren nuestro estado de salud.



¿QUÉ NECESITAMOS SABER?



1- ¿Qué son los microbios?

Los microbios (bacterias, hongos, virus) son los seres vivos más pequeños y sólo pueden verse a través del microscopio. Estos organismos se nutren, se multiplican y eliminan desechos o toxinas que contaminan los alimentos y causan intoxicaciones.

2- ¿Dónde se encuentran los microbios?

En todas partes:

- el aire
- las aguas servidas
- las basuras y restos de comidas
- manos y uñas sucias
- saliva de humanos y animales
- deposiciones o excrementos de humanos y animales
- los cabellos
- las heridas infectadas
- las moscas, cucarachas y roedores
- la piel de los animales
- los utensilios contaminados
- los alimentos contaminados

3- Crecimiento y multiplicación

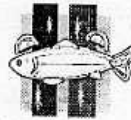
-La multiplicación de las bacterias es sorprendentemente rápida. Se multiplican cuando las condiciones ambientales y de temperatura son adecuadas.

-Un solo microbio, en un ambiente adecuado, puede formar una colonia microbiana de millones de miembros en pocas horas.

-Un alimento contaminado por los microbios puede transmitir una enfermedad a un gran número de personas, pudiendo llegar a producir intoxicación, un brote o una epidemia de esa enfermedad.

4- ¿Cuáles son los alimentos preferidos por los microbios?

-salsas y cremas



-mayonesa

-pasteles rellenos

-leche

-preparados con huevo: si no tienen cocción suficiente se tiene el riesgo de una toxoinfección alimentaria por salmonella

-carne y pescados

-alimentos cocidos que se consumen fríos.

En resumen: Los alimentos preferidos por los microbios son aquellos nutritivos, ricos en proteínas y con suficiente humedad.

5- ¿A qué temperatura evitamos la multiplicación de los microbios en los alimentos?

Recordar:

- No es lo mismo la temperatura en el interior del alimento que en su superficie.
- Los alimentos que se van a servir calientes deben ser consumidos cuanto antes. Si no ocurre así deben mantenerse refrigerados hasta su consumo.
- Ante diferentes tipos de comidas, evitar juntar los alimentos crudos con los cocidos
- Si el alimento ha sido previamente congelado hay que aumentar el tiempo de cocción.
- Nunca debe volver a congelarse un alimento que haya sido previamente descongelado.



Temperaturas adecuadas de conservación

Las bacterias sobreviven en los alimentos que no se mantienen a temperaturas adecuadas por ello:

- conservar en refrigeración a menos de 5° C
- mantener caliente por encima de 65° C

6- ¿Cómo puede transmitir enfermedades un alimento?

A través de las manos sucias



¿Qué hacer para evitarlo?

- Lavarse las manos antes de manipular cualquier alimento
- Una persona con enfermedad infectocontagiosa no debe manipular alimentos

A través de aguas contaminadas



¿Qué hacer para evitarlo?

- Desinfectar el agua no potable para beber: agregando una gota de hipoclorito de sodio (lavandina) por litro de agua fría y dejar reposar media hora, o hervir durante 3 minutos.
- Lavar por arrastre frutas y verduras con abundante agua potable para sacarle la tierra adherida.
- Sumergirlas luego durante 30 minutos en una solución con una cucharada sopera de hipoclorito de sodio por 5 litros de agua.

A través de moscas y roedores



¿Qué hacer para evitarlo?

Tener el buen hábito de dejar los recipientes de desperdicios con tapa y alejados de los alimentos, para que no proliferen las plagas.

¿QUÉ DEBEMOS HACER?



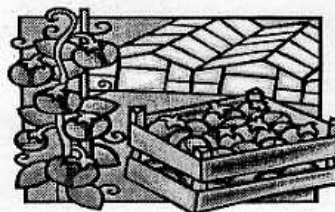
1- Lavado de manos

¿Cuándo lavarse las manos?

- Antes y después de manipular alimentos
- Luego del uso de los servicios higiénicos (baños, etc.)
- Después de tocar objetos contaminados: dinero, basura, pañuelos, restos de alimentos, entre otros
- Después de tocarse el cabello, nariz u otras partes del cuerpo.
- Después de fumar

¿Cuál es la forma correcta de lavarse las manos?

- Remangarse hasta el codo
- Enjuagarse hasta el antebrazo
- Enjabonarse cuidadosamente
- Cepillarse las manos y uñas
- Enjuagarse con agua limpia para eliminar el jabón
- Secarse preferentemente con toalla de papel



2- Lavado de hortalizas y frutas

Antes de consumirlas

- Lavar por arrastre frutas y verduras con abundante agua potable para sacarle la tierra adherida.
- Después de lavadas, dejarlas 30 minutos en un recipiente con agua y cloro: 1 cucharada de hipoclorito de sodio (lavandina) cada 5 litros de agua.



3 - Higiene del personal que manipula alimentos

Los correctos hábitos de higiene en el personal que manipula alimentos constituyen una importante medida de prevención, control y protección de las enfermedades transmitidas por los alimentos y deben formar parte de su rutina diaria.

Recordar: mantener las uñas cortas y limpias, el pelo limpio recogido con un gorro o pañuelo y el uso de un delantal limpio.

¿Por qué es necesario cubrir el pelo con un pañuelo o gorro?

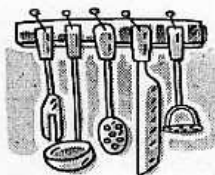
Porque encontrar un cabello en la comida es:

- peligroso
- antihigiénico
- muy desagradable

¿Por qué es necesario usar delantal limpio?

Porque:

- Los alimentos no deben ponerse en contacto con la ropa
- La ropa tiene microbios y tierra que proviene de nuestras actividades diarias



4- Higiene de los utensilios

Se debe lavar, enjuagar y desinfectar los utensilios en la forma correcta:

- Lavar por arrastre con agua y detergente
- Enjuagar, si es posible con agua caliente, haciendo que el agua "corra".
- Dejar escurrir y secar en un lugar adecuado
- Mantener el orden.

SERVICIO DE LOS ALIMENTOS



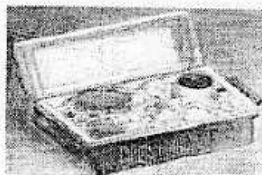
- Mantener aseado el espacio destinado a la distribución de las comidas a los niños (comedor, aula, galería, etc.) y sus alrededores.
- Tomar los platos y fuentes por los bordes, los cubiertos por el mango, los vasos por el fondo, las tazas por el asa.
- Mantener un lugar adecuado para el depósito de los residuos que dejan los niños.

ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS



- Mantener los alimentos (víveres secos y/o frescos) en un lugar limpio, aireado e iluminado, guardando ordenados los alimentos nuevos detrás de los viejos.
- Evitar colocarlos sobre el piso, ello dificulta las tareas de limpieza del espacio destinado a depósito y favorece la contaminación. Se recomienda utilizar estantes o tarimas para apoyar esos alimentos.
- Almacenar los alimentos en recipientes cerrados envasados sin dañar los rótulos que indican fecha de vencimiento o bien.
- Mantener los productos tóxicos (insecticidas, combustibles, detergentes, desinfectantes) cerrados, bien identificados y separados de los alimentos.
- No almacenar los alimentos debajo de tuberías que pueden gotear sobre ellos.
- No utilizar envases que hayan contenido productos tóxicos para almacenar otros productos.

ALIMENTOS ELABORADOS



¿Cómo Almacenarlos?

- Si no se dispone de heladera y se necesita mantener en reserva alimentos cocinados hay que prever su almacenamiento en condiciones adecuadas de temperatura (cerca o por debajo de 10°C). Esta regla es vital si se pretende guardar comida durante más de cuatro o cinco horas
- Los recipientes que los contengan deben estar bien cerrados.
- En caso de tener sólo una heladera, debe ser compartimentada en Sectores para los diferentes alimentos o usos.
- Teniendo más de una heladera, poner en una los alimentos crudos, y en otra los alimentos ya elaborados (con o sin cocción) y que van a ser consumidos directamente (comidas, postres, helados, etc.)
- Guardar la carne cruda, aves, pescados o huevos, de tal modo que No goteen sobre los alimentos cocidos.
- No guardar en la heladera latas abiertas con su contenido; este debe ser colocado en otro recipiente inmediatamente después de abierta la lata.

La cadena de frío no debe cortarse nunca, ni antes ni después de elaborado un alimento.

RESOLUCION N° 3058



Ministerio de Educación
Provincia de Salta

ANEXO "A"

NORMA PROVINCIAL

ASISTENCIA ALIMENTARIA EN COMEDORES ESCOLARES

MENUS TIPIFICADOS





Ministerio de Educación
Provincia de Salta

REFRIGERIOS
(LISTADO DE PREPARACIONES SUGERIDAS)

MAZAMORRA CON LECHE			
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Maíz Pelado	40 gr	2 kg	4 kg
Leche.	31,25 gr o 250 cc	1,500 kg (12,5 lt)	3 kg (25 lt)
Azúcar	10 gr	500 gr	1 kg
Carmelo: Azúcar	10 gr	500 gr	1 kg

MATE COCIDO CON PAN CON DULCE Y QUESO			
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Té o Yerba	5 gr	250 gr	500 gr
Azúcar	10 gr	500 gr	1 kg
Pan	60 grs	3 kg	6 kg
Dulce (Batata o Membrillo)	40 grs	2 kg	4 kg
Queso Fresco	30 grs.	1,500 kg	3 kg

LECHE PLANCHADA			
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Maicena	40 gr	2 kg	4 kg
Leche	31,25 gr o 250 cc	1,500 kg (12,5 lt)	3 kg (25 lt)

**MINISTERIO DE EDUCACION
PLAN PROVINCIAL DE NUTRICION Y PROTECCION INTEGRAL DEL ESCOLAR**

TE O MATE COCIDO CON PAN , QUESO Y PICADILLO			
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Té o Yerba	5 gr	250 gr	500 gr
Azúcar	15 gr	750 gr	1,5 kg
Pan	80 gr	4 kg	8 kg
Picadillo	20 gr		
oQueso	20 gr	1 kg	2 kg

ARROZ CON LECHE			
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Leche	37,5 gr o 300 cc	1,875 gr o 15 lt	3,750 kg o 30 lt
Azúcar	15 gr	750 gr	1,5 kg
Arroz	40 gr	2 kg	4 kg
Canela	c/s	c/s	c/s

TE O MATE COCIDO CON PAN Y MERMELADA O DULCE DE LECHE – FRUTA			
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Té o yerba	5 gr	250 gr	500 gr
Azúcar	15 gr	750 gr	1,5 kg
Pan	60 gr	3 kg	6 kg
Mermelada o Dulce de Leche	20 gr	1 kg	2 kg
Fruta de Estación (Manzana, Banana, Naranja, etc.)	1 Unidad o 150 gr	50 unid. o 7,500 kg	100 unid. o 15 kg



RESOLUCION N° 3058

MINISTERIO DE EDUCACION
PLAN PROVINCIAL DE NUTRICION Y PROTECCION INTEGRAL DEL ESCOLAR

POSTRE DE LECHE			
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Polvo p/preparar postre (Vainilla, dulce de leche, chocolate)	20 gr	1 kg	2 kg
Leche Entera	16 gr o 125 cc	800 gr (6,250 lts)	1,600 kg (12,5 lt)
<u>Carmelo</u> : Azúcar	15 gr	750 gr	1,500 kg

ANCHI CON CIRUELAS O PELONES DESECADOS O PASAS DE UVA			
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Sémola	50 gr	2,500 kg	5 kg
Azúcar	30 gr	1,500 kg	3 kg
Agua y Jugo de Limón	c/s	c/s	c/s
Pelones (Orejones de Durazno / Ciruelas o Pasa de Uva)	15 gr	750 gr	1,500 kg

FLAN CON DULCE DE LECHE			
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Polvo p/preparar Flan (Vainilla, dulce de leche, caramelo)	20 gr	1 kg	2 kg
Leche	16 gr o 125 cc	800 gr (6,250 lts)	1,600 kg (12,5 lt)
<u>Carmelo</u> : Azúcar	15 gr	750 gr	1,500 kg
Dulce de Leche	10 gr	500 gr	1 kg

YOGURT CON CEREAL y PAN			
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Yogurt entero	200 cc	10 lt	20 lt

RESOLUCION N° 3058

MINISTERIO DE EDUCACION
PLAN PROVINCIAL DE NUTRICION Y PROTECCION INTEGRAL DEL ESCOLAR

ENSALADA DE FRUTAS CON MERENGUE y PAN			
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Banana	100 gr	5 kg	10 kg
Manzana	62 gr	3,100 kg	6,200 kg
Naranja	74 gr	3,700 kg	7,400 kg
Merengue: Clara de Huevo	¼ Unid.	13 unid.	25 unid.
Azúcar	10 gr	500 gr	1 kg
Pan (francés, casero, tortilla)	60 gr	3 kg	6 kg

TE O MATE COCIDO CON BISCICHUELO			
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Té o yerba	5 gr	250 gr	500 gr
Azúcar	15 gr	750 gr	1,500 kg
Harina	30 gr	1,500 kg	3 kg
Leche Entera (en polvo o fluida)	12,5 gr o 100 cc	625 gr o 5 lt	1,250 kg o 10 lt
Huevo	¼ Unid.	13 unid.	25 unid.

AVENA CON LECHE - PAN CON PICADILLO			
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Leche	25 gr o 200 cc	1,250 kg o 10 lt	2,500 kg o 20 lt
Azúcar	15 gr	750 gr	1,500 kg
Avena	20 gr	1 kg	2 kg
Canela	c/s	c/s	c/s
Pan	60 gr	3 kg	6 kg
Picadillo	20 gr		

LECHE CON CHOCOLATE CON PAN Y MERMELADA			
Alimentos	Cantidad	Cantidad Diaria	Cantidad Diaria
	Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	50 Beneficiarios (Peso Bruto)	100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Leche entera	25 gr o 200 cc	1,250 o 10 lt	2,500 kg o 20 lt
Chocolate	5 gr	250 gr	500 gr
Azúcar	10 gr	500 gr	1 kg
Pan	60	3 kg	6 kg
Mermelada	15 gr	750 gr	1,500 gr

BUDIN DE PAN y FRUTA			
Alimentos	Cantidad	Cantidad Diaria	Cantidad Diaria
	Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	50 Beneficiarios (Peso Bruto)	100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Pan Francés	50 gr	2,500 kg	5 kg
Azúcar	15 gr	750 gr	1,500 kg
Leche	12,5 gr o 100 cc	625 gr o 5 lt	1,250 kg o 10 lt
Huevo	¼ Unid.	13 unid	25 unid.
Fruta de Estación (Manzana, Banana, Naranja, etc.)	1 Unidad 150 gr	50 unid. o 7,500 kg	100 unid. o 15 kg

A efectos de facilitar la tarea de Planificación de la Asistencia a los niños, las cantidades de Alimentos en las preparaciones están dadas en pesos brutos (P.B) y:

- **Por porción/ beneficiario/ día las que deberán ser multiplicadas por el Total de Beneficiarios/día**
- **Por 50 porciones/día**
- **Por 100 porciones/día**

MINISTERIO DE EDUCACION

PLAN PROVINCIAL DE NUTRICION Y PROTECCION INTEGRAL DEL ESCOLAR

ALMUERZOS - CENAS NORMATIZADOS

MENU N° 1			
Almuerzo: Pastel de papas con queso		Postre: Flan	
ALIMENTOS	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Carne	80 gr	4 kg	8 kg
Papa	380 gr	19 kg	38 kg
Harina	15 gr	750 gr	1,500 kg
Queso Cuartirolo	30 gr	1,500 kg	3 kg
Huevo	1/2 unidad	25 unidades	50 unidades
Cebolla	30 gr	1,500 kg	3 kg
Aceite	10 cc	500 cc	1 lt
Sal y condimentos	c/s	c/s	c/s
Pan	50 gr	2,500 kg	5 kg
FLAN			
Polvo para preparar flan	20 gr	1 kg	2 kg
Azúcar para caramelo	15 gr	750 gr	1,500 kg
Leche Entera (En polvo o fluida)	20 gr o 150 cc	1 kg (8 lts)	2 kg (12,5 lt)

MENU N° 2			
Almuerzo: Estofado de carne		Postre: Dulce de Batata	
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Carne	90 gr	4,500 kg	9 kg
Papa	130 gr	6,500 kg	13 kg
Zanahoria	110 gr	5,500 kg	11 kg
Tomate	60 gr	3 kg	6 kg
Cebolla	20 gr	1 kg	2 kg
Arvejas	20 gr	1 kg	2 kg
Aceite	10 cc	500 cc	1 lt
Sal y condimentos	c/s	c/s	c/s -
Pan	50 gr	2,500 kg	5 kg
DULCE DE BATATA			
Dulce de Batata	50 gr	2,500 kg	5 kg

RESOLUCION N°

3058

MINISTERIO DE EDUCACION

PLAN PROVINCIAL DE NUTRICION Y PROTECCION INTEGRAL DEL ESCOLAR

MENU N° 3			
Almuerzo: Guiso de Arroz		Postre: Fruta de Estación	
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Carne molida	80 gr	4 kg	8 kg
Arroz	60 gr	3 kg	6 kg
Cebolla	35 gr	1,750 kg	3,500 kg
Tomate	40 gr	2 kg	4 kg
Papa	130 gr	6,500 kg	13 kg
Zanahoria	90 gr	4,500 kg	9 kg
Aceite	10 cc	500 cc	1 lt
Sal y condimentos	c/s	c/s	c/s
Pan	50 gr	2,500 kg	5 kg
FRUTA: BANANA O MANZANA O NARANJA			
Fruta	1 unidad (200 gr)	50 Unid. (10 kg)	100 Unid. (20 kg)

MENU N° 4			
Almuerzo: Salpicón de Pollo		Postre: Anchi	
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Pollo	185 gr	9,250 kg	18,500 kg
Poroto o Garbanzo	30 gr	1,500 kg	3 kg
Papas	88 gr	4,400 kg	8,800 kg
Zapallo	116 gr	5,800 kg	11,600 kg
Zanahoria	80 gr	4 kg	8 kg
Remolacha	58 gr	2,900 kg	5,800 kg
Huevo	¼ unid.	13 unid.	25 unid.
Aceite	10 cc	500 cc	1 lt
Sal y condimentos	c/s	c/s	c/s
Pan	50 gr	2,500 kg	5 kg
ANCHI			
Sémola	20 gr	1 kg	2 kg
Azúcar	15 gr	750	1,500 kg
Jugo de Limón	Cantidad suficiente	Cantidad suficiente	Cantidad suficiente



RESOLUCION N° 3058

MINISTERIO DE EDUCACION PLAN PROVINCIAL DE NUTRICION Y PROTECCION INTEGRAL DEL ESCOLAR

MENU N° 5			
Almuerzo: Pastel de Sémola		Postre: Gelatina	
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Carne molida	90 gr	4,500 kg	9 kg
Huevo	¼ unidad	13 unid.	25 unid.
Sémola	50 gr	2,500 kg	5 kg
Cebolla	22 gr	1,100 kg	2,200 kg
Leche	6,25 (50 cc)	313 gr (2,5 lt)	625 gr (5 lt)
Queso cuartirolo	22 gr	1,100 kg	2,200 kg
Aceite	10 cc	500 cc	1 lt
Sal y condimentos	c/s	c/s	c/s
Pan	50 gr	2,500 kg	5 kg
GELATINA			
Gelatina	20 gr	1 kg	2 kg
Agua	150 cc	7,5 lt	15 lt

MENU N° 6			
Almuerzo: Milanesa de Hígado con Ensalada Jardinera		Postre: Arroz con Leche	
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Hígado	150 gr	7,500 k	15 kg
Pan rallado	15 gr	750 gr	1,500 kg
Huevo	¼ unidad	13 unid.	25 unid.
Papa	75 gr	3,750 kg	7,500 kg
Zanahoria	95 gr	4,750 kg	9,500 kg
Chaucha	88 gr	4,400 kg	8,800 kg
Remolacha	69 gr	3,450 kg	6,900 kg
Aceite	15 cc	750 cc	1,500 lt
Sal y condimentos	c/s	c/s	c/s
Pan	50 gr	2,500 kg	5 kg
ARROZ CON LECHE			
Arroz	20 gr	1 kg	2 kg
Azúcar	15 gr	750 gr	1,500 kg
Leche Entera (En polvo o líquida)	25 gr (200 cc)	1,250 kg (10 lt)	2,500 kg (20 lt)

RESOLUCION N°

3058

MINISTERIO DE EDUCACION

PLAN PROVINCIAL DE NUTRICION Y PROTECCION INTEGRAL DEL ESCOLAR

MENU N° 7			
Almuerzo: Fideos Gratinados con Salsa Blanca		Postre: Fruta de Estación	
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Fideos	60 gr	3 kg	6 kg
Leche Entera (En polvo o fluida)	19 gr (150 cc)	950 gr (7,5 lts)	1,900 kg (15 lts)
Maicena	15 gr	750 gr	1,5 kg
Queso cuartirolo	43 gr	2,150 kg	4,300 kg
Aceite	10 cc	500 cc	1 lt
Sal y condimentos	c/s	c/s	c/s
Pan	50 gr	2,500 kg	5 kg
FRUTA DE ESTACIÓN (Banana, manzana, naranja, etc.)			
Fruta	200 gr (1 unidad mediana)	10 kg (50 unid)	20 kg (100 unid.)

MENU N° 8			
Almuerzo: Carbonada		Postre: Postre de Vainilla	
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Carne	90 gr	4,500 kg	9 kg
Cebolla	34 gr	1,700 kg	3,400 kg
Zapallo	218 gr	10,900 kg	21,800 kg
Papa	125 gr	6,250 kg	12,500 kg
Arroz	60 gr	3 kg	6 kg
Arvejas	30 gr	1,500 kg	3 kg
Aceite	15 cc	750 cc	1,5 lts
Sal y condimentos	c/s	c/s	c/s
Pan	50 gr	2,500 kg	5 kg
POSTRE DE VAINILLA			
Polvo para preparar postre	20 gr	1 kg	2 kg
Leche Entera (En polvo o fluida)	16 gr o 125 cc	800 gr (6,250 lts)	1,600 kg (12,5 lt)



RESOLUCION N°

3058

MINISTERIO DE EDUCACION

PLAN PROVINCIAL DE NUTRICION Y PROTECCION INTEGRAL DEL ESCOLAR

Almuerzo: Guiso de Lentejas		MENU N° 9		Postre: Dulce de membrillo
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)	
Carne picada	79 gr	3,950 kg	7,900 kg	
Papas	125 gr	6,250 kg	12,500 kg	
Cebolla	34 gr	1,700 kg	3,400 kg	
Tomate	42 gr	2,100 kg	4,200 kg	
Zanahoria	80 gr	4 kg	8 kg	
Lentejas	60 gr	3 kg	6 kg	
Arroz	30 gr	1,500 kg	3 kg	
Aceite	10 cc	500 cc	1 lt	
Sal y condimentos	C/s	C/s	C/s	
Pan	50 gr	2,500 kg	5 kg	
DULCE DE MEMBRILLO				
Dulce de Membrillo	50 gr	2,500 kg	5 kg	

Almuerzo: Kupe con Papas Perejiladas		MENU N° 10		Postre: Ensalada de Frutas
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)	
Carne molida	113 gr	5,650 kg	11,300 kg	
Triguillo	30 gr	1,500 kg	3 kg	
Cebolla	34 gr	1,700 kg	3,400 kg	
Papa	312 gr	15,600 kg	31,200 kg	
Perejil	c/s	c/s	c/s	
Aceite	15 cc	750 cc	1,5 lt	
Sal y condimentos	c/s	c/s	c/s	
Pan	50 gr	2,500 kg	5 kg	
ENSALADA DE FRUTAS				
Banana	158 gr	7,900 kg	15,800 kg	
Manzana	62 gr	3,100 kg	6,200 kg	
Naranja	74 gr	3,700 kg	7,400 kg	
Azúcar	15 gr	750 gr	1,500 kg	

MINISTERIO DE EDUCACION

PLAN PROVINCIAL DE NUTRICION Y PROTECCION INTEGRAL DEL ESCOLAR

MENU N° 11			
Almuerzo: Mondongo a la Portuguesa		Postre: Leche Planchada	
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Mondongo	100 gr	5 kg	10 kg
Papas	62 gr	3,100 kg	6,200 kg
Zanahoria	80 gr	4 kg	8 kg
Tomate	42 gr	2,100 kg	4,200 kg
Cebolla	22 gr	1,100 kg	2,200 kg
Pimiento	10 gr	500 gr	1 kg
Arvejas	40 gr	2 kg	4 kg
Aceite	10 cc	500 cc	1 lt
Sal y condimentos	c/s	c/s	c/s
Pan	50 gr	2,500 kg	5 kg
LECHE PLANCHADA			
Maicena	20 gr	1 kg	2 kg
Leche (en polvo o fluida)	16 gr o 125 cc	800 gr (6,250 lts)	1,600 kg (12,5 lt)
Azúcar	10 gr	500 gr	1 kg

MENU N° 12			
Almuerzo: Pastel Criollo		Postre: Gelatina	
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Carne molida	68 gr	3,400 kg	6,800 kg
Huevo	¼ unidad	13 unid.	25 unid.
Cebolla	34 gr	1,700 kg	3,400 kg
Papa	62 gr	3,100 kg	6,200
Harina	40 gr	2 kg	4 kg
Grasa	10 gr	500 gr	1 kg
Aceite	10 cc	500 cc	1 lt
Sal y condimentos	c/s	c/s	c/s
Pan	50 gr	2,500 kg	5 kg
GELATINA			
Gelatina	20 gr	1 kg	2 kg
Agua	150 cc	7,5 lt	15 lt

MINISTERIO DE EDUCACION

PLAN PROVINCIAL DE NUTRICION Y PROTECCION INTEGRAL DEL ESCOLAR

MENU N° 13			
Almuerzo: Pollo al Horno con Papas Doradas		Postre: Mazamorra	
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Pollo	370 gr	18,500 kg	37 kg
Papas	250 gr	12,500 kg	25 kg
Aceite	10 cc	500 cc	1 lt
Jugo de limón	c/s	c/s	c/s
Sal y condimentos	c/s	c/s	c/s
Pan	50 gr	2,500 kg	5 kg
MAZAMORRA			
Maíz Pelado	30 gr	1,500 kg	3 kg
Leche Entera (polvo o fluida)	25 gr (200 cc)	1,250 kg (10 lt)	2,500 kg (20 lt)
Azúcar	15 gr	750 gr	1,500 kg

MENU N° 14			
Almuerzo: Pizza de Arroz		Postre: Compota de Manzana	
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Arroz	60 gr	3 kg	6 kg
Cebolla	34 gr	1,700 kg	3,400 kg
Tomate	84 gr	4,200 kg	8,400 kg
Huevo	¼ unidad	13 unid.	25 unid.
Queso cuartirolo	43 gr	2,150 kg	4,300 kg
Aceite	10 cc	500 cc	1 lt
Sal y condimentos	c/s	c/s	c/s
COMPOTA DE MANZANA			
Manzana (una unidad mediana)	188 gr	9,400 kg	18,800 kg
Azúcar	15 gr	750 gr	1,500 kg
Agua	c/s	c/s	c/s
Canela	c/s	c/s	c/s



MINISTERIO DE EDUCACION

PLAN PROVINCIAL DE NUTRICION Y PROTECCION INTEGRAL DEL ESCOLAR

MENU N° 15			
Almuerzo: Hamburguesa con Puré Mixto		Postre: Anchi	
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Carne	135 gr	6,750 kg	13,500 kg
Huevo	1/4 unid.	13 unid.	25 unid.
Pan rallado	15 gr	750 gr	1,500 kg
Papa	188 gr	9,400 kg	18,800 kg
Zapallo	145 gr	7,250 kg	14,500 kg
Leche Entera(Polvo o Fluida)	6,25 gr (50 cc)	312 gr (2,5 lt)	625 gr (5 lt)
Aceite	15 cc	750 cc	1,5 lt
Sal y condimentos	c/s	c/s	c/s
Pan	50 gr	2,500 kg	5 kg
ANCHI			
Sémola	30 gr	1,500 kg	3 kg
Azúcar	15 gr	750 gr	1,5 kg
Jugo de Limón	c/s	c/s	c/s
Agua	c/s	c/s	c/s

MENU N° 16			
Almuerzo: Polenta con Salsa Boloñesa		Postre: Manzana al Horno	
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Sémola	60 gr	3 kg	6 kg
Caldo o Leche	300 cc	15 lt	30 lt
Queso Cuartirolo	32 gr	1,600 kg	3,200 kg
Carne	68 gr	3,400 kg	6,800 kg
Tomate	63 gr	3,150 kg	6,300 kg
Cebolla	22 gr	1,100 kg	2,200 kg
Aceite	10 cc	500 cc	1 lt
Sal y condimentos	c/s	c/s	c/s
Pan	50 gr	2,500 kg	5 kg
MANZANA AL HORNO			
Manzana	188 gr (1 unid)	9,400 kg (50 unid)	18,800 kg (100unid.)
Azúcar	15 gr	750 gr	1,500 kg



RESOLUCION N° 3058

MINISTERIO DE EDUCACION
PLAN PROVINCIAL DE NUTRICION Y PROTECCION INTEGRAL DEL ESCOLAR

MENU N° 17			
Almuerzo: Pastel de Verduras		Postre: Budín de Pan	
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Zapallitos	207 gr	10,350 kg	20,700 kg
Papa	125 gr	6,250 kg	12,500 kg
Zanahoria	159 gr	7,950 kg	15,900 kg
Cebolla	22 gr	1,100 kg	2,200 kg
Huevo	1/4unidad	13 unid.	25 unid.
Queso cuartirolo	32 gr	1,600 kg	3,200 kg
Harina	20 gr	1 kg	2 kg
Aceite	5 cc	250 cc	500 cc
Sal y condimentos	c/s	c/s	c/s
Pan	50 gr	2,500 kg	5 kg
BUDIN DE PAN			
Pan	60 gr	3 kg	6 kg
Azúcar	20 gr	1 kg	2 kg
Leche Entera (En polvo o fluida)	25 gr (200 cc)	1,250 kg (10 lt)	2,500 kg (20lt)
Huevo	¼ unidad	13 unid.	25 unid.

MENU N° 18			
Almuerzo: Pollo con Arroz a la Florentina		Postre: Dulce de Batata	
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Pollo	370 gr	18,500 kg	37 kg
Arroz	60 gr	3 kg	6 kg
Cebolla	22 gr	1,100 kg	2,200 kg
Zanahoria	80 gr	4 kg	8 kg
Pimiento	20 gr	1 kg	2 kg
Arvejas	30 gr	1,500 kg	3 kg
Aceite	15 cc	750 cc	1,5 lt
Pan	50 gr	2,500 kg	5 kg
DULCE DE BATATA			
Dulce de Batata	50 gr	2,500 kg	5 kg



MINISTERIO DE EDUCACION

PLAN PROVINCIAL DE NUTRICION Y PROTECCION INTEGRAL DEL ESCOLAR

MENU N° 19			
Almuerzo: Bife a la Criolla		Postre: Flan	
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Carne	170 gr	8,500 kg	17 kg
Cebolla	22 gr	1,100 kg	2,200 kg
Tomate	32 gr	1,600 kg	3,200 kg
Papa	125 gr	6,250 kg	12,500 kg
Pimiento	20 gr	1 kg	2 kg
Arvejas	30 gr	1,500 kg	3 kg
Zanahoria	80 gr	4 kg	8 kg
Aceite	15 cc	750 cc	1,5 lt
Sal y condimentos	c/s	c/s	c/s
Pan	50 gr	2,500 kg	5 kg
FLAN			
Polvo para preparar Flan	20 gr	1 kg	2 kg
Leche Entera (En polvo o fluida)	16 gr o 125 cc	800 gr (6,250 lts)	1,600 kg (12,5 lt)
Azúcar para caramelo	10 gr	500 gr	1 kg

MENU N° 20			
Almuerzo: Pizza		Postre: Crema de Naranja	
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Harina leudante	40 gr	2 kg	4 kg
Agua	c/s	c/s	c/s
Cebolla	22 gr	1,100 kg	2,200 kg
Tomate	52 gr	2,600 kg	5,200 kg
Queso cuartirolo	32 gr	1,600 kg	3,200 kg
Aceite	10 cc	500 cc	1 lt
Sal y condimentos	c/s	C/s	C/s
POSTRE CREMA DE NARANJA			
Naranja (1 unidad mediana)	224 gr	11,200 kg	22,400 kg
Leche Entera (En polvo o fluida)	6,25 gr (50 cc)	313 gr (2,5 lt)	625 gr (5 lt)
Azúcar	15 gr	750 gr	1,5 kg
Maicena	5 gr	250 gr	500 gr

RESOLUCION N°

3058

MINISTERIO DE EDUCACION

PLAN PROVINCIAL DE NUTRICION Y PROTECCION INTEGRAL DEL ESCOLAR

MENU N° 21			
Almuerzo: Tortilla de Papa con Ensalada Mixta		Postre: Leche Planchada	
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Papa	375 gr	18,750 kg	37,500 kg
Cebolla	22 gr	1,100 kg	2,200 kg
Huevo	¼ unidad	13 unid.	25 unid.
Harina	10 gr	500 gr	1 kg
Tomate	105 gr	5,250 kg	10,500 kg
Lechuga	67 gr	3,350 kg	6,700 kg
Aceite	15 cc	750 cc	1,5 lt
Sal y condimentos	c/s	c/s	c/s
Pan	50 gr	2,500 kg	5 kg
LECHE PLANCHADA			
Maicena	20 gr	1 kg	2 kg
Leche (En polvo o fluida)	19 gr (150 cc)	950 gr (7,5 lt)	1,900 kg (15 lt)
Azúcar	15 gr	750 gr	1,5 kg

MENU N° 22			
Almuerzo: Albóndigas con Arroz y Queso		Postre: Ensalada de Frutas	
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Carne molida	113 gr	5,650 kg	11,300 kg
Huevo	¼ unidad	13 unid.	25 unid.
Cebolla	34 gr	1,700 kg	3,400 kg
Arroz	60 gr	3 kg	6 kg
Queso de rallar	10 gr	500 gr	1 kg
Aceite	10 cc	500 cc	1 lt
Sal y condimentos	c/s	c/s	c/s
Pan	50 gr	2,500 kg	5 kg
ENSALADA DE FRUTAS			
Banana	100 gr	5 kg	10 kg
Manzana	62 gr	3,100 kg	6,200 kg
Naranja	74 gr	3,700 kg	7,400 kg
Azúcar	15 gr	750 gr	1,500 kg



MINISTERIO DE EDUCACION

PLAN PROVINCIAL DE NUTRICION Y PROTECCION INTEGRAL DEL ESCOLAR

MENU N° 23			
Almuerzo: Budín de Verduras		Postre: Anchi	
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Leche (en polvo o fluida)	12,5 gr (100 cc)	625 gr (5 lt)	1,250 kg (10 lt)
Huevo	¼ unidad	13 unid.	25 unid.
Zanahoria	80 gr	4 kg	8 kg
Acelga	150 gr	7,500 kg	15 kg
Cebolla	34 gr	1,700 kg	3,400 kg
Arvejas	30 gr	1,500 kg	3 kg
Aceite	10 cc	500 cc	1 lt
Harina	10 gr	500 gr	1 kg
Sal y condimentos	c/s	c/s	c/s
Pan	50 gr	2,500 kg	5 kg
ANCHI			
Sémola	40 gr	2 kg	4 kg
Azúcar	15 gr	750 gr	1,500 kg
Agua y Jugo de Limón	c/s	c/s	c/s

MENU N° 24			
Almuerzo: Fideos Tallarines con Salsa		Postre: Compota de Pelones	
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Fideos Tallarín	60 gr	3 kg	6 kg
Carne	57 gr	2,850 kg	5,700 kg
Tomate	32 gr	1,600 kg	3,200 kg
Cebolla	22 gr	1,100 kg	2,200 kg
Pimiento	20 gr	1 kg	2 kg
Queso Rallado	20 gr	1 kg	2 kg
Aceite	10 cc	500 cc	1 lt
Pan	50 gr	2,500 kg	5 kg
COMPOTA DE OREJONES			
Orejones (durazno, pera, etc)	100 gr	5 kg	10 kg
Azúcar	10 gr	500 gr	1 kg
Agua	c/s	c/s	c/s



RESOLUCION N° 3058

MINISTERIO DE EDUCACION
PLAN PROVINCIAL DE NUTRICION Y PROTECCION INTEGRAL DEL ESCOLAR

MENU N° 25			
Almuerzo: Pizza de Acelga		Postre: Arroz con Leche	
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Acelga	150 gr	7,500 kg	15 kg
Harina	40 gr	2 kg	4 kg
Tomate	52 gr	2,600 kg	5,200 kg
Cebolla	22 gr	1,100 kg	2,200 kg
Huevo	¼ unidad	13 unid.	25 unid.
Queso cuartirolo	43 gr	2,150 kg	4,300 kg
Aceite	10 cc	500 cc	1 lt
Sal y condimentos	C/s	c/s	c/s
Pan	50 gr	2,500 kg	5 kg
ARROZ CON LECHE			
Arroz	20 gr	1 kg	2 kg
Azúcar	15 gr	750 gr	1,500 kg
Leche entera (polvo o fluida)	25 gr (200 cc)	1,250 kg (10 lt)	2,500 kg (20 lt)

MENU N° 26			
Almuerzo: Guiso de Frangollo		Postre: Dulce de Membrillo	
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Carne picada	79 gr	3,950 kg	7,900 kg
Frangollo	60 gr	3 kg	6 kg
Pimiento	20 gr	1 kg	2 kg
Papas	125 gr	6,250 kg	12,500 kg
Cebolla	34 gr	1,700 kg	3,400 kg
Tomate	42 gr	2,100 kg	4,200 kg
Zanahoria	80 gr	4 kg	8 kg
Aceite	10 cc	500 cc	1 lt
Sal y condimentos	c/s	c/s	c/s
Pan	50 gr	2,500 kg	5 kg
DULCE DE MEMBRILLO			
Dulce de Membrillo	50 gr	2,500 kg	5 kg



MINISTERIO DE EDUCACION

PLAN PROVINCIAL DE NUTRICION Y PROTECCION INTEGRAL DEL ESCOLAR

MENU N° 27			
Almuerzo: Filet de Merluza con Puré Tricolor		Postre: Flan Casero	
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Filete de merluza	200 gr	10 kg	20 kg
Huevo	¼ unidad	13 unid.	25 unid.
Harina	20 gr	1 kg	2 kg
Papa	125 gr	6,250 kg	12,500 kg
Zapallo	145 gr	7,250 kg	14,500 kg
Zanahoria	160 gr	8 kg	16 kg
Leche (en polvo o fluida)	12,5 gr (100cc)	625 gr (5 lt)	1,250 kg (10 lt)
Manteca	10 gr	500 gr	1 kg
Aceite	10 cc	500 cc	1 lt
Pan	50 gr	2,500 kg	5 kg
FLAN CASERO			
Maizena	20 gr	1 kg	2 kg
Huevo	¼ unid.	13 unid.	25 unid.
Leche (en polvo o fluida)	25 gr (200 cc)	1,250 kg (10 lt)	2,500 kg (20 lt)
Azúcar	15 gr	750 gr	1,500 kg

MENU N° 28			
Almuerzo: Puchero		Postre: Sémola con Leche	
Alimentos	Cantidad Diaria/Beneficiario (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 50 Beneficiarios (Peso Bruto)	Cantidad Diaria 100 Beneficiarios (Peso Bruto)
Puchero	280 gr	14 kg	28 kg
Poroto o Garbanzo	30 gr	1,500 kg	3 kg
Papas	88 gr	4,400 kg	8,800 kg
Zapallo	116 gr	5,800 kg	11,600 kg
Zanahoria	80 gr	4 kg	8 kg
Remolacha	58 gr	2,900 kg	5,800 kg
Huevo	¼ unid.	13 unid.	25 unid.
Aceite	10 cc	500 cc	1 lt
POSTRE DE SÉMOLA CON LECHE			
Sémola	30 gr	1,500 kg	3 kg
Leche	25 gr (200 cc)	1,250 kg (10 lt)	2,500 kg (20 lt)
Azúcar	15 gr	750 gr	1,500 kg

3058



me

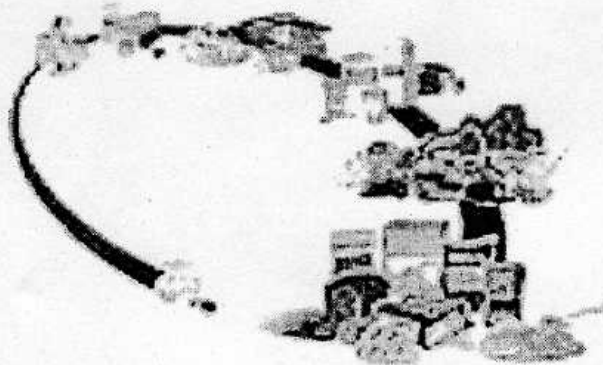
Ministerio de Educación
Provincia de Salta

ANEXO "B"

CONSUMO DE ALIMENTOS

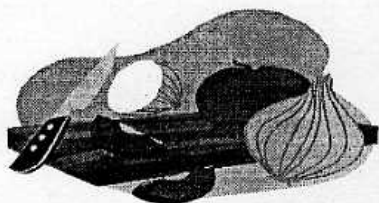
FRECUENCIA

REEMPLAZOS



MINISTERIO DE EDUCACION
PLAN PROVINCIAL DE NUTRICION Y PROTECCION INTEGRAL DEL ESCOLAR

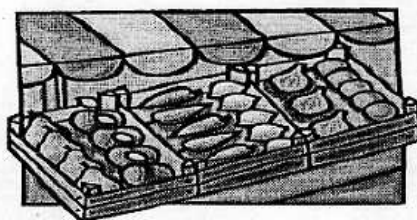
CONSUMO DE ALIMENTOS FRECUENCIA - REEMPLAZOS



Grupos de Alimentos	Alimento	Frecuencia	Descripción
CEREALES Y	Fideos	1 vez por semana	Puede reemplazarse por arroz, harina de maíz. 70 gr. de fideos pueden reemplazarse por 220 gr. papa o de batata. Con aceite, salsa blanca, ó de tomate, en sopa, en guisos, con verduras, en ensaladas frías
	Arroz	1 vez por semana	Similar a los fideos
	Polenta (harina de maíz)	1 vez por semana	Similar a los fideos
	Sémola ó Harina de trigo	1 vez por semana	Para ñoquis de sémola ó papa ó tapas de tarta, pasteles, empanadas
	Avena	1 vez por semana	Para sopa o agregado en mezclas de carnes picadas o verduras
LEGUMBRES	Pan	Todos los días	1 pancito todos los días
	Maíz blanco ó legumbres (arvejas ó lentejas ó porotos)	1 vez por semana	Para guiso ensaladas frías o calientes ó como postre con leche (el maíz blanco)
FRUTAS	Banana, mamón, naranja, manzana, Papaya, guayaba	4 veces por semana	Todas, variadas, de estación o regionales

RESOLUCIÓN N° 3058

MINISTERIO DE EDUCACION
PLAN PROVINCIAL DE NUTRICION Y PROTECCION INTEGRAL DEL ESCOLAR



Grupos de Alimentos	Alimento	Frecuencia	Descripción
VEGETALES	Apio	Todos los Días	Para sopa ó ensalada ó salsas.
	Puerro	Todos los Días	Para sopa
	Calabaza/ zapallo	Todos los Días	Para purés o enteros, para sopas, salpicón
	Zanahoria	Todos los Días	Hervida o en puré, al horno en salsas, guisos, salteadas con perejil, para sopas
	Papa o batata	1 vez por semana	Hervida, en puré o preparaciones.
	Choclo	1 vez cada 10 días	En temporada hervido o en guiso
	Ají	3 veces por semana	En salsas y guisos, rellenos con carne picada y arroz.
	Cebolla	4 veces por Semana	En guisos, salsas o preparaciones
	Chauchas	En Temporada	Reemplazando zanahoria, en ensalada o cocidas con carne y cebolla en tiritas
	Remolacha	En Temporada	En reemplazo de chauchas o zanahoria
	Acelga	1 vez por Semana	En tortillas, bocadillos, ñoquis de verdura, tartas.
	Coliflor/ brócoli	1 vez cada 10 días	En temporada, con papas y salsa blanca, en bocadillos y en ensaladas
	Tomate	3 veces por semana	Fresco, en ensalada o rellenos con arroz y pollo, etc.
	Lechuga	2 veces Por seman	En ensaladas
CARNES	Vaca, gallina, Llama, conejo, cordero, Pescado fresco o enlatado, Cerdo, cabrito	4 veces Por semana	Todas las carnes podrán reemplazarse unas a otras. Las vísceras (mondongo, hígado riñón, Lengua) pueden reemplazar las carnes. Las morcillas también una vez por Semana
	Pollo	1 vez por Semana	

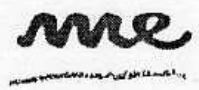


MINISTERIO DE EDUCACION
PLAN PROVINCIAL DE NUTRICION Y PROTECCION INTEGRAL DEL ESCOLAR



Grupos de Alimentos	Alimentos	Frecuencia	Descripción
HUEVOS	Gallinas, otras aves	4 veces por Semana	Solo, ò en preparaciones
LACTEOS	Queso	3 veces por Semana	De rallar para pastas, guisos rellenos
		1 vez por Semana	Fresco para pizza, tartas, empanadas, pasteles
	Leche	1 vez por Semana	Para postres
		3 veces por Semana	Para salsa blanca, purés, etc.
DULCES	Azúcar	1 vez por Semana	Para postres
	Dulces	1 vez cada 15 días	Para postres
ACEITE	Mezcla, de maíz, girasol, oliva o soja	Todos los Días	Preferentemente agregado crudo a las preparaciones como guisos, ensaladas, Salpicones, y si se dispusiera a aceitunas, nueces, maníes, etc.

RESOLUCION Nº 3058



Ministerio de Educación
Provincia de Salta

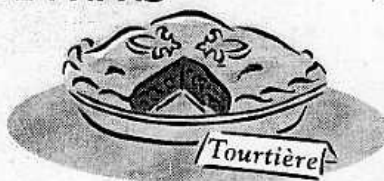
ANEXO "D"

RECETARIO



RECETARIO

PASTEL DE PAPAS



Forma de Preparación

- *Rehogar la cebolla y el ajo picado, añadir la carne revolviendo para unir bien y una vez que la carne perdió su color, condimentar y dejar reposar cinco minutos para que termine su cocción fuera del fuego sin perder su jugo.*
- *Preparar el puré con las papas, el aceite, el huevo batido y condimentar a gusto*
- *Untar con aceite una asadera y colocar la mitad del puré, distribuyéndolo uniformemente.*
- *Luego sobre el puré colocar la carne cocida con el queso cortado en trozos y el huevo duro picado.*
- *Cubrir con la otra mitad del puré, alisando la superficie y haciéndole unos dibujos con la punta del tenedor.*
- *Llevar a horno moderado durante unos veinte minutos hasta que el puré tome color en los costados y empiece a dorarse la superficie.*
- *Servir caliente.*

ESTOFADO DE CARNE



Forma de Preparación

- *Cocinar, por un par de minutos, con un poco de aceite la carne con la cebolla picada y la zanahoria cortada en trozos. Agregar el tomate, agua hirviendo, sal y los condimentos a gusto.*
- *Añadir las papas y cocinar durante quince minutos, con la olla tapada, hirviendo lentamente.*
- *Una vez terminada la cocción agregar las arvejas y dejar reposar cinco minutos antes de servir.*

GUIISO DE ARROZ**Forma de Preparación**

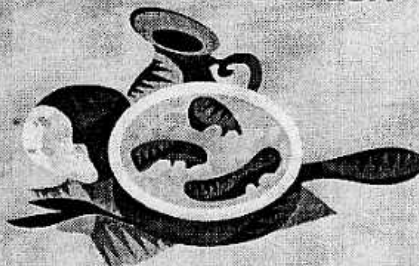
- Picar y rehogar la cebolla y una vez que estén transparentes agregar la carne molida hasta que cambie su color y el arroz removiendo continuamente con cuchara de madera.
- Incorporar los tomates picados, la zanahoria cortada en daditos y agua hirviendo en cantidad suficiente para permitir la cocción del arroz y las verduras, aproximadamente una hora.
- Condimentar a gusto y cocinar con la olla tapada a fuego medio hasta que el arroz esté a punto. Agregar las papas cortadas en daditos y mas agua hirviendo si fuera necesario.
- Servir caliente.

SALPICON DE POLLO**Forma de Preparación**

- Remojar el día anterior el poroto o garbanzo teniendo la precaución de cambiar, por lo menos tres veces, el agua del remojo que no debe ser utilizada para la cocción. A tal fin estas legumbres deberán ser cocinadas en agua fría por lo menos durante una hora antes de servir con el resto de los ingredientes..
- En un recipiente con agua fría con sal agregar las zanahorias; pasados veinte minutos incorporar las papas y el zapallo. Cuando el agua esté hirviendo agregar el pollo. Retirar de la olla las verduras cuando estén cocidas y continuar la cocción del pollo durante una hora aproximadamente.
- En otro recipiente con agua fría cocinar la remolacha y los huevos.
- Una vez que todos los ingredientes estén cocidos dejarlos enfriar y cortar en trozos pequeños. Se mezclan y se les agrega aceite y condimentos.
- Servir frío o caliente de acuerdo a la estación (Invierno - Verano)

GUISO DE LENTEJAS**Forma de Preparación**

- Hervir las lentejas hasta que estén a punto.
- En una cacerola con aceite rehogar la cebolla y la carne. Cuando la cebolla esté transparente y la carne haya cambiado de color agregar el arroz y la zanahoria picada.
- Incorporar el tomate y las lentejas previamente cocidas, condimentar a gusto con sal y agregar agua hirviendo en cantidad suficiente para terminar la cocción a fuego lento.
- Revolver de vez en cuando con cuchara de madera, agregando más agua si fuera necesario.
- Servir caliente.

MONDONGO A LA PORTUGUESA**Forma de Preparación**

- Cocinar el mondongo hasta que esté tierno en agua con sal, cortado en cubos o en pequeñas tiras.
- Cocinar en aceite, durante seis o siete minutos, la cebolla picada, el tomate en cubos y el pimiento cuidando que la salsa no se pegue.
- Agregar el mondongo, la zanahoria y la papa cortados en daditos y cantidad suficiente de agua hirviendo. Condimentar a gusto.
- Cocinar a fuego lento aproximadamente veinte minutos, mezclando de vez en cuando la preparación para que no se pegue.
- Una vez terminada la cocción agregar las arvejas y dejar reposar cinco minutos antes de servir.

PIZZA

Forma de Preparación

- Mezclar la harina leudante con el agua, parte del aceite y la sal hasta formar una masa. Dejar descansar unos quince minutos y estirar.
- Acomodar la masa en una asadera ligeramente aceitada y cocinar en horno caliente diez minutos.
- Salsa para Pizza: Rehogar la cebolla en aceite hasta que esté transparente, agregar el tomate triturado, sal y condimentos a gusto.
- Cubrir con la salsa la masa cocida y distribuir uniformemente sobre la superficie los trozos de queso. Llevar a horno y cocinar expandiendo el queso con un tenedor hasta que esté totalmente gratinado.



FILET DE MERLUZA CON PURÉ TRICOLOR

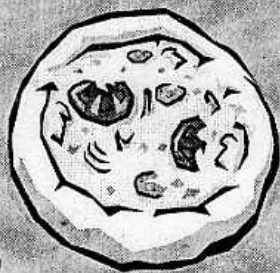


Forma de Preparación

- Rebozar el filet de merluza pasando primero por huevo batido y luego por harina
- Cocinarlo en una sartén con aceite hasta que la superficie esté dorada y crocante
- Hervir las papas, zanahoria y zapallo, retirar del fuego y, colocarlas en un bols.
- Preparar el puré con la leche, la manteca y condimentos a gusto
- Servir caliente

BUDIN DE VERDURAS**Forma de Preparación**

- *Lavar y cortar las verduras en trozos pequeños y cocinar en agua hasta que estén tiernas*
- *Rehogar la cebolla*
- *En una asadera o sartén colocar las verduras cocidas*
- *Aparte mezclar la harina, la leche, los condimentos y el huevo previamente batido*
- *Llevar a horno la asadera o a fuego mínimo la sartén tapada y cocinar durante 30 minutos*

TORTILLA DE PAPAS**Forma de Preparación**

- *Cocinar las papas cortadas en rodajas finas, hasta que estén tiernas, dorándose un poco los bordes*
- *En un bols batir los huevos hasta que estén bien mezclados, agregar sal*
- *Retirar las papas con cuidado para que no se rompan y remojarlas en el huevo batido, moviéndolas para que no se cocine el huevo*
- *Cocinar la cebolla picada hasta que empiece a dorarse y retirarla con espumadera, agregándola a la preparación anterior*
- *Mezclar bien, volcar en la sartén aceitada, dorar de ambos lados.*
- *Servir caliente o fría*

RESOLUCION N° 3058



Ministerio de Educación
Provincia de Salta

ANEXO "C"

SISTEMAS DE REGISTRO





Ministerio de Educación
Provincia de Salta

BIBLIOGRAFIA

- **"MANUAL DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS PARA GULRDERIAS, HOGARES DE ANCIANOS E INSTITUTOS"**. Secretaria de Desarrollo Social Subsecretaria de Desarrollo Familiar, Area Nutrición. Salta, 2.003
- **PLAN NACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA – DOCUMENTOS DEL PLAN**. Presidencia de la Nación, Ministerio de Desarrollo Social, Secretaría de Políticas Sociales y Desarrollo Humano, Subsecretaría de Políticas Alimentarias
- **"NUTRICIÓN PARA TODOS"**. Plan Nacional de Seguridad Alimentaria. Ministerio de Desarrollo Social, Secretaría de Políticas Sociales y Desarrollo Humano, Subsecretaría de Políticas Alimentarias. Bs. As., 2.005
- **"ALIMENTOS, RECETAS Y ALGO MAS..."**. Plan Nacional de Seguridad Alimentaria. Ministerio de Desarrollo Social, Secretaría de Políticas Sociales y Desarrollo Humano, Subsecretaría de Políticas Alimentarias. Bs. As., 2.005
- **"GUIAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACION ARGENTINA. Lineamientos Metodológicos y Criterios Técnicos"**. AADYND, Bs. As., 2.004



46
RESOLUCION Nº

3058

Ministerio de Educación
Provincia de Salta



Gobierno
de Salta

AUTORIDADES PROVINCIALES

**Dr. JUAN CARLOS ROMERO
GOBERNADOR DE LA PROVINCIA**

**Dn. WALTER RAUL WAYAR
VICEGOBERNADOR DE LA PROVINCIA**

AUTORIDADES EDUCATIVAS

**Prof. MARIA ESTER ALTUBE
MINISTRA DE EDUCACION DE LA PROVINCIA**

**Lic. GRACIELA GODOY
SECRETARIA DE GESTION EDUCATIVA**

**C.P.N. DIEGO L. DORIGATO MANERO
SECRETARIO DE GESTION ADMINISTRATIVA
Y RECURSOS HUMANOS**

**Lic. ALICIA MARIA CECILIA BERNABO
COORDINADORA GENERAL PLAN PROVINCIAL DE NUTRICION Y
PROTECCION INTEGRAL DEL ESCOLAR**



RESOLUCIÓN N°

3058



Ministerio de Educación
Provincia de Salta

ASISTENCIA ALIMENTARIA EN COMEDORES ESCOLARES

PROPUESTA NORMATIVA AÑO 2.007

Elaboración de Contenidos:

Lic. Silvia Adriana Dimarco

- **Unidad De Gestión Alimentaria y Nutricional
Plan Provincial de Nutrición y Protección Integral del Escolar**

