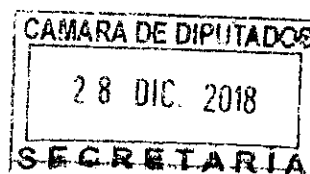
	REGISTRO	Nº: <b>2793</b>
	OFICIO	SANTIAGO, 27 DIC 2018
		MAT./REF: Oficio N°15.732
		ANT:

**A: LUIS ROJAS GALLARDO  
PROSECRETARIO  
CÁMARA DE DIPUTADOS  
REPÚBLICA DE CHILE**



**DE: JAIME TOHÁ LAVANDEROS  
SECRETARIO GENERAL  
JUNTA NACIONAL DE AUXILIO ESCOLAR Y BECAS**

Junto con saludar, y de acuerdo a lo solicitado mediante Oficio N° 15.732, se da respuesta a la consulta planteada por el honorable Diputado señor Fidel Espinoza Sandoval, respecto a entregar información sobre la incorporación del chorito en el Programa de Alimentación Escolar de la Región de Los Lagos, en el marco del convenio entre CORFO Y JUNAEB para la incorporación de moluscos en el almuerzo como ingrediente principal.

El objetivo general del convenio, es en forma conjunta lograr la incorporación de choritos en la minuta Junaeb a nivel regional en el 100% de los establecimientos educacionales; donde 122 mil estudiantes, desde pre kínder hasta cuarto año medio, de 920 establecimientos educacionales adscrito al Programa de Alimentación Escolar, consumirían un menú alimenticio en base a este marisco.

La incorporación de este producto en las minutas de la región comenzó en el mes de Noviembre del 2017, durante el transcurso del desarrollo del proyecto durante el 2018 este se ha acompañado de diversas actividades de difusión y educación con la finalidad de incentivar el consumo del Chorito. Los detalles del desarrollo de las actividades realizadas, se adjunta a este oficio en el Documento 1 denominado "Incorporación choritos en dieta alimenticia de escolares Región Los Lagos, impulsado por Programa Estratégico Regional de la Industria de la Mitilicultura de CORFO y JUNAEB Los Lagos" elaborada por los representantes y ejecutores del proyecto en la Región de Los lagos.

Para medir la aceptación de las preparaciones con la incorporación del producto Chorito, se han realizado mediciones de control de ingesta de lo consumido por los estudiantes y test de aceptabilidad donde el estudiante puede exponer su opinión evaluando las preparaciones. En la Tabla 1 se presentan los resultados de los test de aceptabilidad por cada preparación, donde se puede observar, una buena opinión de los estudiantes respecto a las diferentes preparaciones, obteniendo en los test de aceptabilidad un porcentaje por sobre el 80% de aceptación en gran parte de las preparaciones, y sólo el Pastel del mar fueron mal evaluados con un 67,1% y 62,4% en los establecimientos Liceo Politécnico y Gabriela Mistral respectivamente, donde se está trabajando en conjunto con la empresa Prestadora para lograr aumentar la aceptabilidad de este plato.


	REGISTRO	N°:
	OFICIO	SANTIAGO,
		MAT./REF: Oficio N°15.732
		ANT:

Tabla 1. Resultados de mediciones de aceptabilidad.

Preparación	Establecimiento	% aceptabilidad	Observaciones
Pastel del Mar	Gabriela Mistral	67,1	< 80% se realiza plan de mejora de la preparación
	Liceo Politécnico	<b>82,7</b>	> 80% sobre lo aceptable
	Colegio El Pilar	62,4	< 80% se realiza plan de mejora de la preparación
Pastel del Mar	Gabriela Mistral	<b>82,1</b>	> 80% sobre lo aceptable
	Colegio El Pilar	<b>86,3</b>	> 80% sobre lo aceptable
Croqueta de Chorito con Puré	Eulogia Bórquez	<b>90,2</b>	> 80% sobre lo aceptable
	Luis Uribe Díaz	<b>87,9</b>	> 80% sobre lo aceptable
	I del Mar Capitán Williams	<b>91,4</b>	> 80% sobre lo aceptable
	I del Mar Capitán Williams	<b>90,3</b>	> 80% sobre lo aceptable
Lasagna de Mejillones	Escuela Santa Cruz	<b>80,9</b>	> 80% sobre lo aceptable
	Liceo Fray Pablo de Royo	<b>83,3</b>	> 80% sobre lo aceptable
	Escuela San Pablo	<b>83,5</b>	> 80% sobre lo aceptable

Se adjuntan a este documento las recetas de las preparaciones programadas en las minutas (Documento 2).

Sin otro en particular, saluda atentamente a Ud.

  
  
**JAIME TOHÁ LAVANDEROS**  
**SECRETARIO GENERAL**  
**JUNTA NACIONAL DE AUXILIO ESCOLAR Y BECAS**  
**SECRETARIO GENERAL**

Distribución:

1. Indicada
2. Gabinete
3. Departamento de Alimentación Escolar.

Documento 1

PROGRAMA ESTRATÉGICO REGIONAL PARA LA INDUSTRIA DE LA MITILICULTURA  
CONVENIO JUNAEB LOS LAGOS - CORFO LOS LAGOS -

Minuta

Incorporación choritos en dieta alimenticia de escolares Región Los Lagos, impulsado por Programa Estratégico Regional de la Industria de la Mtilicultura de CORFO y JUNAEB Los Lagos

<p><b>Actividad</b></p>	<p>Incorporación de Choritos en la Dieta Alimenticia de Escolares de la Región de Los Lagos, impulsado por PER Mitílicos de Corfo y Junaeb, más el apoyo de AmiChile.</p>
<p><b>Objetivo</b></p>	<p>Incorporación de choritos en la minuta Junaeb a nivel regional en el 100% de los establecimientos educacionales de la región, donde 122 mil estudiantes –desde pre kínder hasta cuarto año medio- de 920 planteles educativos (adscrito al Programa de Alimentación Escolar) consumirán un menú alimenticio en base a este marisco.</p>
<p><b>Proceso incorporación choritos en minuta alimenticia Junaeb</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Noviembre/2017</b>                      Empresa concesionaria Hendaya implementó plan piloto en ocho escuelas de Chiloé, realizándose capacitaciones a manipuladoras de alimentos. Se entregaron raciones alimenticias en base mejillones chileno a fin de realizar un testeo y evaluar, entre otros criterios, aceptabilidad. Resultado exitoso.</li> <li>● <b>26 de Abril /2018</b>                      - Se incorpora oficialmente el mejillón como un ingrediente en las preparaciones del Programa de Alimentación Escolar (PAE) de Junaeb, beneficiando a 17.450 alumnos -desde pre kínder hasta cuarto año medio- de 71 planteles educativos urbanos de la Isla Grande, con una demanda de 1.745 kilos del bivalvo/mes.</li> <li>● <b>Agosto/2018</b>                      - Se extiende cobertura al territorio provincial del archipiélago alcanzando un total de 24.890 escolares de 270 planteles, requiriendo 2.485 kilos de choritos/mes.                      - Cada alumno, recibe entre 70 y 100 gramos de este alimento en tres menús distintos (“Chorican”, “pastel del mar” y “croquetas de choritos”), los que van variando con una frecuencia mensual.</li> </ul> <p>Durante todo el primer semestre se emitieron mensajes radiales con tipc de promoción del consumo de Choritos. ( Se adjunta mensajes)</p>

• **Proyección Regional**

A contar del 18 de Octubre/18 Junaeb Los Lagos logra incorporar el mejillón chileno, una vez al mes, en la dieta de todos los alumnos de la Región de Los Lagos, con una (estimación) demanda mensual de 10 mil kilos, en un total de 920 establecimientos educacionales.

Lo anterior es posible de escalar por el potenciamiento que entrega la colaboración entre JUNAEB, CORFO y Las empresas Privadas, bajo el marco del convenio firmado entre Corfo y Junaeb, que busca aumentar productos del mar de origen nacional en colaciones escolares a nivel nacional. En este caso en particular, se traducirá en la entrega de 10 mil 500 kilos del producto/mes.

**Proceso incorporación otras provincias :**

El 5 de julio de 2018, la concesionaria Nutriplus realizó un testeo en cinco colegios de las provincias de Llanquihue y Osorno:

INSTITUCION	RRO	COMUNA	ESTABLECIMIENTO	ESTRATOS	RACIONES TOTALES	SUPERVISOR	PREPARACION A REALIZAR	% INGESTA
JUNAEB	7583	SAN PABLO	FORESTAL QUILACAHUIN	B-700	80	V.MANSILLA	LASAÑA DE MEJILLONES	69
JUNAEB	7583	SAN PABLO	FORESTAL QUILACAHUIN	M-900	40	V.MANSILLA	LASAÑA DE MEJILLONES	96,6
JUNAEB	60608	FRUTILLAR	UCEO INDUSTRIAL CHILENO ALEMAN	M-900	235	F.MONCADA	CARBONADA DE MEJILLONES	79,1
JUNAEB	7774	CALBUCCO	SAN RAFAEL	B-700	352	J.PAREDES	CARBONADA DE MEJILLONES	49,57
JUNAEB	22012	LOS MUERMOS	UCEO PUNTA DE RIELES	M-900	172	C.SEPULVEDA	LASAÑA DE MEJILLONES	91

Dado lo anterior, se resolvió continuar el plan piloto extendiendo la minuta "lasaña de mejillones" en 13 colegios de la comuna de San Pablo durante el mes de agosto, obteniendo un 80% de aceptabilidad.

Durante septiembre y octubre, se replicó paulatinamente en otras comunas a fin de que el 18 de octubre, esté finalizado a nivel regional alcanzando un total de 920 establecimientos educacionales.

Cabe señalar que la concesionaria atiende la zona la norte de la región de Los Lagos (provincia de Osorno, provincia de Llanquihue a excepción de la comuna de Puerto Montt donde da cobertura en un 50%).

Por su parte la concesionaria Hendaya extendió la cobertura a la provincia de Palena y el 50% de comuna de Puerto Montt donde atiende.

**DIFUSION:**

Cabe señalar que el Proyecto Chorito, durante el desarrollo ha sido acompañado de diversas actividades de difusión y educación nutricional. En tal sentido durante todo el presente año, se han ejecutados actividades cuyo objetivos apuntan a incentivar el consumo de Chorito en escolares, partiendo específicamente en 5 colegios de Chiloé y cuyo objetivos específicos han sido:

a) Dar a conocer a la comunidad escolar las propiedades saludables

del chorito a través de divertidas preparaciones focalizadas en los niños.

b) Apoyar la generación de identidad de la industria del mejillón con los niños en sus colegios.

c) Difundir las actividades desarrolladas en esta propuesta para promover el consumo de choritos en los colegios.

La metodología utilizada para promover los objetivos anteriormente expuesto, consistió en la preparación y desarrollo de 5 festivales denominados Chorifest, mediante la preparación de un shows de cocina demostrativa que incluye la participación un cocinero, y dos promotores.

Las preparaciones se desarrollaron en un carrito chef móvil con grafica específica diseñada para la actividad (ver imagen más abajo). Se elaboró el menú de apanados de choritos con ships de papas nativas con diferentes salsas en base a yogurt natural. Las preparaciones se entregaron en envases de cartón reciclado.

Ademas, se instala un stand desmontable de madera con fierro de 2m\*0,5m, que incluye un mesón y cenefa para identificación de la actividad para fomentar en forma entretenida el consumo de choritos.

Cada Festival de Chorito termina con la presentación de la mascota del festival mediante un Corpóreo del molusco.-

**El detalle de los procesos de coordinacion con las empresas concesionarias del PAE, asi como la cobertura fueron diseñadas por JUNAEB Los Lagos.**

## **DOCUMENTO 2**

### **RECETAS DE PREPARACIONES**

- CROQUETAS DE CHORITOS
- PASTEL DE MAR
- LASAÑA DE MEJILLONES

## CROQUETA DE CHORITOS

1. Lavar, pelar y volver a lavar las verduras
2. Picar la cebolla en brunoise (cubo pequeño) y rallar la zanahoria.
3. Descongelar los choritos y eliminar todo el líquido de deshielo.
4. Sofreír la cebolla y zanahoria en el aceite, agregar los choritos. Una vez que hierva cocinar por 10 minutos o hasta que los choritos estén bien cocidos de manera que se empiecen a desarmar. Retirar del fuego.
5. Precalentar horno.
6. Lavar los huevos bajo el chorro de la llave, abrirlos y batirlos para romper las yemas.
7. Hidratar la base de hamburguesa en el agua indicada (agua fría). Mezclar con los huevos semibatidos.
8. Juntar todos los ingredientes y formar croquetas según el siguiente porcionamiento:  
**Transición:** 2 cucharadas de guiso llenas.  
**Básica:** 2 cucharadas de guiso colmadas  
**Media:** 3 cucharadas de guiso llenas
9. Disponer las croquetas en la lata del horno y hornear por 15 minutos aproximadamente.
10. Servir preferentemente al lado del acompañamiento.

NIVEL	GRAMOS A SERVIR	MEDIDA CASERA
TRANSICION	65	1 unidad
BASICA	80	1 unidad
MEDIA	90	1 unidad

**Tabla de Dosificación Nivel Transición.  
 CROQUETA DE CHORITOS**

N° de Rac	Choritos (grs.)	Base Hamb (grs.)	Agua B.Hamb cc	Aceite (cc.)	Huevo (grs.)	Cebolla c/cáscara (grs-bruto)	Cebolla pelada (grs-neto)	Zanahoria c/cáscara (grs-bruto)	zanahoria pelada (grs-neto)	Sal (grs.)	Ajo en polvo (grs.)
1	60	8.6	7	4.0	10.7	8.9	7.6	4.0	3.4	0.3	0.05
2	120	17	14	8	21	18	15	8	7	1	0.10
3	180	26	21	12	32	27	23	12	10	1	0.15
4	240	34	28	16	43	36	30	16	14	1	0.20
5	300	43	35	20	54	45	38	20	17	2	0.25
6	360	52	42	24	64	54	46	24	20	2	0.30
7	420	60	49	28	75	63	53	28	24	2	0.35
8	480	69	56	32	86	72	61	32	27	2	0.40
9	540	77	63	36	97	80	68	36	31	3	0.45
10	600	86	70	40	107	89	76	40	34	3	0.5
20	1.200	172	140	80	215	179	152	80	68	6	1.0
30	1.800	258	210	120	322	268	228	120	102	9	1.5
40	2.400	344	280	160	429	358	304	160	136	12	2.0
50	3.000	430	350	200	537	447	380	200	170	15	2.5
60	3.600	516	420	240	644	536	456	240	204	18	3.0
70	4.200	602	490	280	751	626	532	280	238	21	3.5
80	4.800	688	560	320	858	715	608	320	272	24	4.0
90	5.400	774	630	360	966	805	684	360	306	27	4.5
100	6.000	860	700	400	1.073	894	760	400	340	30	5.0



**Tabla de Dosificación Nivel BASICA  
 CROQUETA DE CHORITOS**

Nº de Rac	Choritos (grs.)	Base Hamb (grs.)	Agua B.Hamb cc	Aceite (cc.)	Huevo (grs.)	Cebolla c/cáscara (grs-bruto)	Cebolla pelada (grs-neto)	Zanahoria c/cáscara (grs-bruto)	zanahoria pelada (grs-neto)	Sal (grs.)	Ajo en polvo (grs.)
1	70	10.0	8.5	4.0	12.5	10.4	8.8	4.6	3.9	0.5	0.05
2	140	20	17.0	8	25	21	18	9	8	1	0.10
3	210	30	25.5	12	38	31	26	14	12	2	0.15
4	280	40	34.0	16	50	41	35	18	16	2	0.20
5	350	50	42.5	20	63	52	44	23	20	3	0.25
6	420	60	51.0	24	75	62	53	28	23	3	0.30
7	490	70	59.5	28	88	72	62	32	27	4	0.35
8	560	80	68.0	32	100	83	70	37	31	4	0.40
9	630	90	76.5	36	113	93	79	41	35	5	0.45
10	700	100	85	40	125	104	88	46	39	5	0.5
20	1.400	200	170	80	250	207	176	92	78	10	1.0
30	2.100	300	255	120	375	311	264	138	117	15	1.5
40	2.800	400	340	160	500	414	352	184	156	20	2.0
50	3.500	500	425	200	625	518	440	229	195	25	2.5
60	4.200	600	510	240	750	621	528	275	234	30	3.0
70	4.900	700	595	280	875	725	616	321	273	35	3.5
80	5.600	800	680	320	1.000	828	704	367	312	40	4.0
90	6.300	900	765	360	1.125	932	792	413	351	45	4.5
100	7.000	1.000	850	400	1.250	1.035	880	459	390	50	5.0

**Tabla de Dosificación Nivel MEDIA  
 CROQUETA DE CHORITOS**

Nº de Rac	Choritos (grs.)	Base Hamb (grs.)	Agua B.Hamb cc	Aceite (cc.)	Huevo (grs.)	Cebolla c/cáscara (grs-bruto)	Cebolla pelada (grs-neto)	Zanahoria c/cáscara (grs-bruto)	zanahoria pelada (grs-neto)	Sal (grs.)	Ajo en polvo (grs.)
1	80	11.4	9.7	4.6	14.3	11.9	10.1	5.3	4.5	0.5	0.05
2	160	23	19.4	9	29	24	20	11	9	1	0.10
3	240	34	29.1	14	43	36	30	16	14	2	0.15
4	320	46	38.8	18	57	48	40	21	18	2	0.20
5	400	57	48.5	23	72	59	51	26	23	3	0.25
6	480	68	58.2	28	86	71	61	32	27	3	0.30
7	560	80	67.9	32	100	83	71	37	32	4	0.35
8	640	91	77.6	37	114	95	81	42	36	4	0.40
9	720	103	87.3	41	129	107	91	48	41	5	0.45
10	800	114	97	46	143	119	101	53	45	5	0.5
20	1.600	228	194	92	286	238	202	106	90	10	1.0
30	2.400	342	291	138	429	356	303	159	135	15	1.5
40	3.200	456	388	184	572	475	404	212	180	20	2.0
50	4.000	570	485	230	715	594	505	265	225	25	2.5
60	4.800	684	582	276	858	713	606	318	270	30	3.0
70	5.600	798	679	322	1.001	832	707	371	315	35	3.5
80	6.400	912	776	368	1.144	951	808	424	360	40	4.0
90	7.200	1.026	873	414	1.287	1.069	909	476	405	45	4.5
100	8.000	1.140	970	460	1.430	1.188	1.010	529	450	50	5.0

## PASTEL DEL MAR

1. Lavar, pelar y volver a lavar las verduras.
2. Picar la cebolla y zanahoria en brunoise (cubo pequeño).
3. Descongelar los choritos y eliminar todo el líquido de deshielo.
4. Sofreír la cebolla y zanahoria en la mitad del aceite indicado en la tabla por 5 minutos. Agregar los choritos, la salsa de tomates, los condimentos y la mitad de la sal indicada en la tabla. Una vez que hierva cocinar por 5 minutos más.
5. Lavar, pelar y volver a lavar las papas, cortar en parmentier. Cocerlas en una olla con agua fría y el resto de la sal, una vez que hierva cocinar por 20 minutos a fuego bajo. Luego escurrir para eliminar toda el agua de cocción.
6. Moler las papas con el prensa-papas e incorporar el resto del aceite y la margarina.
7. En el total de agua tibia indicada para puré disolver la leche. Luego incorporar la papa escama en forma de lluvia. Dejar reposar 2 a 3 minutos. Revolver en forma envolvente **Sin Batir**. Incorporar esta preparación a la papa molida. Homogeneizar sin batir.
8. Precalentar el horno.
9. Armar pastel colocando el pino de choritos en una budinera y cubrir con el puré de tal forma que tape completamente el pino.
10. Llevar al horno por 15 a 20 minutos o hasta que este dorado.
11. Apagar y servir.

NIVEL	GRAMOS A SERVIR	MEDIDA CASERA
TRANSICION	295	1 trozo
BASICA	350	1 trozo
MEDIA	390	1 trozo

**NOTA:** La cantidad de trozos en que se debe cortar el pastel está determinado por la cantidad de raciones que preparó, ejemplo si preparó 40 raciones, debe porcionar 40 trozos iguales.

Tabla de Dosificación Nivel Transición.  
**PASTEL DEL MAR**

Número de Raciones	Choritos (grs. )	Aceite (cc.)	Leche 18% M.G. (grs. )	Margarina (grs)	Cebolla c/cáscara (grs-bruto)	Cebolla pelada (grs-neto)	Zanahoria c/cáscara (grs-bruto)	Zanahoria pelada (grs-neto)	Papa c/cáscara (gr-bruto)	Papa Pelada (grs-neto)	Papa escama (grs)	Salsa tomate (grs. )	Sal (grs. )	Agua pure (cc.)	Oregano, ajo Pimenton Polvo (grs. )
1	60	6	3.4	3.4	25	21.3	10	8.5	81.6	61.2	28.9	15.3	0.3	140	0.04
2	120	12	7	7	50	43	20	17	163	122	122	31	0.60	280	0.08
3	180	18	10	10	75	64	30	26	245	184	184	46	0.90	420	0.12
4	240	24	14	14	100	85	40	34	326	245	245	61	1.20	560	0.16
5	300	30	17	17	125	107	50	43	408	306	306	77	1.50	700	0.2
6	360	36	20	20	150	128	60	51	490	367	367	92	1.80	840	0.24
7	420	42	24	24	175	149	70	60	571	428	428	107	2.10	980	0.28
8	480	48	27	27	200	170	80	68	653	490	490	122	2.40	1.120	0.32
9	540	54	31	31	226	192	90	77	734	551	551	138	2.70	1.260	0.36
10	600	60	34	34	251	213	100	85	816	612	612	153	3.00	1.400	0.4
20	1.200	120	68	68	501	426	200	170	1.632	1.224	1.224	306	6.00	2.800	0.8
30	1.800	180	102	102	752	639	300	255	2.448	1.836	1.836	459	9.00	4.200	1.2
40	2.400	240	136	136	1.002	852	400	340	3.264	2.448	2.448	612	12.00	5.600	1.6
50	3.000	300	170	170	1.253	1.065	500	425	4.080	3.060	3.060	765	15.00	7.000	2
60	3.600	360	204	204	1.504	1.278	600	510	4.896	3.672	3.672	918	18.00	8.400	2.4
70	4.200	420	238	238	1.754	1.491	700	595	5.712	4.284	4.284	1.071	21.00	9.800	2.8
80	4.800	480	272	272	2.005	1.704	800	680	6.528	4.896	4.896	1.224	24.00	11.200	3.2
90	5.400	540	306	306	2.255	1.917	900	765	7.344	5.508	5.508	1.377	27.00	12.600	3.6
100	6.000	600	340	340	2.506	2.130	1.000	850	8.160	6.120	6.120	1.530	30.00	14.000	4

Tabla de Dosificación Nivel BASICA  
**PASTEL DEL MAR**

Número de Raciones	Choritos (grs.)	Aceite (cc.)	Leche 18% M.G. (grs.)	Margarina (grs)	Cebolla c/cáscara (grs-bruto)	Cebolla pelada (grs-neto)	Zanahoria c/cáscara (grs-bruto)	Zanahoria pelada (grs-neto)	Papa c/cáscara (gr-bruto)	Papa Pelada (grs-neto)	Papa escama (grs)	Salsa tomate (grs.)	Sal (grs.)	Agua pure (cc.)	Oregano, ajo Pimenton Polvo (grs.)
1	70	7	4.0	4.0	29	25.0	12	10.0	96.0	72.0	34.0	18.0	0.5	170	0.05
2	140	14	8	8	59	50	24	20	192	144	144	36	1.00	340	0.1
3	210	21	12	12	88	75	35	30	288	216	216	54	1.50	510	0.15
4	280	28	16	16	118	100	47	40	384	288	288	72	2.00	680	0.2
5	350	35	20	20	147	125	59	50	480	360	360	90	2.50	850	0.25
6	420	42	24	24	176	150	71	60	576	432	432	108	3.00	1020	0.3
7	490	49	28	28	206	175	82	70	672	504	504	126	3.50	1190	0.35
8	560	56	32	32	235	200	94	80	768	576	576	144	4.00	1360	0.4
9	630	63	36	36	265	225	106	90	864	648	648	162	4.50	1530	0.45
10	700	70	40	40	294	250	118	100	960	720	720	180	5.00	1700	0.5
20	1.400	140	80	80	588	500	235	200	1.920	1.440	1.440	360	10.00	3400	1
30	2.100	210	120	120	882	750	353	300	2.880	2.160	2.160	540	15.00	5100	1.5
40	2.800	280	160	160	1.176	1.000	471	400	3.840	2.880	2.880	720	20.00	6800	2
50	3.500	350	200	200	1.471	1.250	588	500	4.800	3.600	3.600	900	25.00	8500	2.5
60	4.200	420	240	240	1.765	1.500	706	600	5.760	4.320	4.320	1.080	30.00	10200	3
70	4.900	490	280	280	2.059	1.750	824	700	6.720	5.040	5.040	1.260	35.00	11900	3.5
80	5.600	560	320	320	2.353	2.000	941	800	7.680	5.760	5.760	1.440	40.00	13600	4
90	6.300	630	360	360	2.647	2.250	1.059	900	8.640	6.480	6.480	1.620	45.00	15300	4.5
100	7.000	700	400	400	2.941	2.500	1.176	1.000	9.600	7.200	7.200	1.800	50.00	17000	5

**Tabla de Dosificación Nivel MEDIA  
PASTEL DEL MAR**

Número de Raciones	Choritos (grs.)	Aceite (cc.)	Leche 18% M.G. (grs.)	Margarina (grs)	Cebolla c/cáscara (grs-bruto)	Cebolla pelada (grs-neto)	Zanahoria c/cáscara (grs-bruto)	Zanahoria pelada (grs-neto)	Papa c/cáscara (gr-bruto)	Papa Pelada (grs-neto)	Papa escama (grs)	Salsa tomate (grs.)	Sal (grs.)	Agua pure (cc.)	Oregano, ajo Pimenton Polvo (grs.)
1	80	8	4.6	4.6	34	28.6	13	11.4	109.7	82.3	38.9	20.6	0.5	190	0.04
2	160	16	9	9	67	57	27	23	219	165	165	41	1	380	0.08
3	240	24	14	14	101	86	40	34	329	247	247	62	2	570	0.12
4	320	32	18	18	135	114	54	46	439	329	329	82	2	760	0.16
5	400	40	23	23	168	143	67	57	549	412	412	103	3	950	0.2
6	480	48	28	28	202	172	80	68	658	494	494	124	3	1.140	0.24
7	560	56	32	32	236	200	94	80	768	576	576	144	4	1.330	0.28
8	640	64	37	37	269	229	107	91	878	658	658	165	4	1.520	0.32
9	720	72	41	41	303	257	121	103	988	741	741	185	5	1.710	0.36
10	800	80	46	46	336	286	134	114	1.097	823	823	206	5	1.900	0.4
20	1.600	160	92	92	673	572	268	228	2.195	1.646	1.646	412	10	3.800	0.8
30	2.400	240	138	138	1.009	858	402	342	3.292	2.469	2.469	618	15	5.700	1.2
40	3.200	320	184	184	1.346	1.144	536	456	4.389	3.292	3.292	824	20	7.600	1.6
50	4.000	400	230	230	1.682	1.430	671	570	5.487	4.115	4.115	1.030	25	9.500	2
60	4.800	480	276	276	2.019	1.716	805	684	6.584	4.938	4.938	1.236	30	11.400	2.4
70	5.600	560	322	322	2.355	2.002	939	798	7.681	5.761	5.761	1.442	35	13.300	2.8
80	6.400	640	368	368	2.692	2.288	1.073	912	8.779	6.584	6.584	1.648	40	15.200	3.2
90	7.200	720	414	414	3.028	2.574	1.207	1.026	9.876	7.407	7.407	1.854	45	17.100	3.6
100	8.000	800	460	460	3.365	2.860	1.341	1.140	10.973	8.230	8.230	2.060	50	19.000	4

# LASAÑA DE MEJILLONES

## PRE ELABORACION.

- Calcular la cantidad de ingredientes según el número de raciones a preparar.
- Lavar, Pelar las Verduras, Picar en cuadritos o Brunoise La cebolla, rallar la zanahoria.
- Dejar descongelando el Chorito el día anterior, Picar en cuadritos Medianos o Parmentier y reservar en equipo de Frio.

## ELABORACION.

### SALSA MARINERA:

- Realizar un sofrito con el aceite, cebolla y zanahoria. Darle cocción por 6 Minutos a Fuego Bajo.
- Una vez realizado el Sofrito, incorporar la Salsa de Tomates. Dar cocción durante 5 Minutos, luego apagar el Fogón y Retirar la Salsa. (Reservar)
- Incorporar los Choitos Picados en Parmentier a la Salsa y Reservar. (NO DAR COCCION AL CHORITO, YA QUE ESTE PRODUCTO VIENE COCIDO).
- Condimentar con Sal, Ajo en Polvo y Orégano según Tabla de Aliños.

### SALSA BLANCA:

- En una Cacerola, agregar el Agua tibia de salsa Blanca, agregar leche en polvo y batir enérgicamente.
- Hidratar la Maicena con el agua fría e incorporar a la leche y seguir batiendo hasta que la salsa espese, cocinar a fuego bajo por 5 minutos. (Reservar)

### NUMEROLOGIA DE ARMADO LASAÑA MARINA:

- 1) Salsa Blanca. (incorporar 1ra mitad de la cantidad total).
- 2) Masa Pasta (Cruda porque ya Viene Pre Cocida).
- 3) Salsa Marinera.
- 4) Masa Pasta (Cruda porque ya Viene Pre Cocida).
- 5) Salsa Marinera.
- 6) Masa Pasta (Cruda porque ya Viene Pre Cocida).
- 7) Salsa Marinera.
- 8) Masa Pasta (Cruda porque ya Viene Pre Cocida).
- 9) Salsa Blanca. (Incorporar 2da mitad de la cantidad total).
- 10) Queso Laminado.

### COCCION:

- Una vez listo el Armado de la Lasaña, cocinar a fuego alto durante 20 Minutos y que el queso este gratinado.
- Retirar del Fuego y reposar durante 5 min antes de porcionar.

### PORCIONAMIENTO:

- Gramos a Servir Por Ración: 180 Grs
- Medida Casera: 4 Cajas de Fósforos Chicas.

**ENSEÑANZA BASICA B-700**

## LASAÑA DE MEJILLONES

N° Rac	Chorrito Congelado	Acelte Pre. Salsa Marinera	Cebolla Salsa Marinera		Zanahoria Salsa Marinera		Oregano seco	Ajo deshidratado	Salsa Tomate	Agua Salsa Blanca	Leche Salsa Blanca	Maicena Salsa Blanca	Agua Maicena	Pasta Lasaña	Queso laminado
	Grs	cc	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Neto	Neto	Grs	cc	grs	grs	cc	grs	grs
1	60	4	16	13	16	13	0,1	0,1	30	50	5	3	3	25	10
2	120	8	32	26	32	26	0,2	0,2	60	100	10	6	6	50	20
3	180	12	48	39	48	39	0,3	0,3	90	150	15	9	9	75	30
4	240	16	64	52	64	52	0,4	0,4	120	200	20	12	12	100	40
5	300	20	80	65	80	65	0,5	0,5	150	250	25	15	15	125	50
6	360	24	96	78	96	78	0,6	0,6	180	300	30	18	18	150	60
7	420	28	112	91	112	91	0,7	0,7	210	350	35	21	21	175	70
8	480	32	128	104	128	104	0,8	0,8	240	400	40	24	24	200	80
9	540	36	144	117	144	117	0,9	0,9	270	450	45	27	27	225	90
10	600	40	160	130	160	130	1	1	300	500	50	30	30	250	100
20	1200	80	320	260	320	260	2	2	600	1000	100	60	60	500	200
30	1800	120	480	390	480	390	3	3	900	1500	150	90	90	750	300
40	2400	160	640	520	640	520	4	4	1200	2000	200	120	120	1000	400
50	3000	200	800	650	800	650	5	5	1500	2500	250	150	150	1250	500
60	3600	240	960	780	960	780	6	6	1800	3000	300	180	180	1500	600
70	4200	280	1120	910	1120	910	7	7	2100	3500	350	210	210	1750	700
80	4800	320	1280	1040	1280	1040	8	8	2400	4000	400	240	240	2000	800
90	5400	360	1440	1170	1440	1170	9	9	2700	4500	450	270	270	2250	900
100	6000	400	1600	1300	1600	1300	10	10	3000	5000	500	300	300	2500	1000
200	12000	800	3200	2600	3200	2600	20	20	6000	10000	1000	600	600	5000	2000
300	18000	1200	4800	3900	4800	3900	30	30	9000	15000	1500	900	900	7500	3000
400	24000	1600	6400	5200	6400	5200	40	40	12000	20000	2000	1200	1200	10000	4000
500	30000	2000	8000	6500	8000	6500	50	50	15000	25000	2500	1500	1500	12500	5000





**MEMORANDO**

Nº: 352.-

Santiago, 24 DIC 2018

**MAT./REF:** Respuesta a solicitud de Diputado Fidel Espinoza. Convenio Corfo-Junaeb, Mejillones Región de Los Lagos.

**ANT:** Oficio N°15732 del 24 de octubre 2018

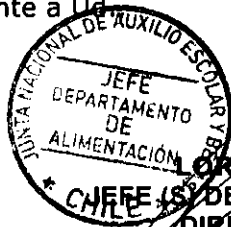
**DE: LORNA VILLALOBOS GRANDON  
JEFE (S) DEPARTAMENTO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
DIRECCIÓN NACIONAL**

**A: JAIME TOHÁ LAVANDEROS  
SECRETARIO GENERAL  
DIRECCION NACIONAL**

Junto con saludar, mediante el presente envío propuesta de respuesta a Oficio N°15.732 del 24 de octubre de 2018, mediante el cual el honorable Diputado señor Fidel Espinoza Sandoval, solicita información sobre la incorporación del chorito en el Programa de Alimentación Escolar de la Región de Los Lagos, en el marco del convenio entre CORFO y JUNAEB para la incorporación de moluscos en el almuerzo como ingrediente principal.

Sin otro particular,

Saluda atentamente a Ud.



**LORNA VILLALOBOS GRANDON  
JEFE (S) DEPARTAMENTO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
DIRECCIÓN NACIONAL DE JUNAEB**

*PSC*  
PSC/yoa  
**DISTRIBUCION:**  
Indicada  
Archivo DAE