**RESULTADOS DEL IV CONCURSO GASTRONOMICO DE PLATOS NUTRITIVOS “MIXTURA CAROLINA 2019”**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ORD. MERITO | GRADO Y SECCION | PTAJE Crit. (1,2,3,4) | PTJE Crit. 5 | PTAJE TOTAL | PLATO DE FONDO | MERIENDA ESCOLAR | BEBIDA | ASESOR (A) |
| 1er | 1° “C” | 31 | 8 | 39 | SOLTERO CON COCHAYUYO | TAMAL DE QUINUA DULCE Y SALADO | CHICHA DE CEBADA | Prof. José RUELAS HANCCO |
| 1er | 2° “B” | 29 | 9 | 38 | TORTILLA DE QUINUA CON ENSALADA DE TARWI | TORTA Y GELATINA DE QUINUA | AGUA DE CEBADA | Prof. Concepción CASAS MAMANI |
| 1er | 3° “B” | 32 | 10 | 42 | CALDO DE PHATASQA CON CARNE | PHIRI DE TRIGO | CHICHA DE QUINUA | Prof. Nicomedes, TISNADO FLORES |
| 1er | 4° “A” | 34 | 9 | 43 | QUINUA ARABE CON BROSTER DE CUY EN ENSALADA DE CHAMPIÑONES | HAMBURGUESA DE TRUCHA CON 7 CEREALES | FROZZEN DE HIERBAS NATIVAS | Prof. Maritza PALACIOS CANQUI |
| 1er | 4° “J” | 33 | 10 | 43 | H & S CON PAPITAS AL OREGANO | CROQUETITAS BOLIVARIANAS Y MANJAR DE H&S | BATIDO CAROLINO CON HB Y LIMON, B12 | Prof. Edith AGUILAR CHOQUE |
| 1er | 5° “C” | 26 | 9,5 | 35,5 | WILAPARKA | TOCTOCHI DE CAÑIHUA CON ALGARROBINA | CHICHA DE CAÑIHUA | Prof. Gladys MAMANI LIPA |

Puno, 16 de Octubre del 2019