

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Asunción, 25 de junio de 2024.

Nota DGBE N° 290/2024

Señor

Milder Richard Da Rora, Intendente

Municipalidad de Villa Florida

Departamento de Misiones

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Villa Florida, sobre el "Proyecto de Almuerzo Escolar" con Expediente Xilema N° 207.487 de fecha 18 de junio de 2024, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente del Programa de Alimentación Escolar - Hambre Cero en las Escuelas, por lo que se remite el *Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 40/2024, a través del cual se modifica el Proyecto de Almuerzo Escolar*, en dos (02) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.



Robert Gayoso Mendoza
Robert Gayoso Mendoza, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

Elaborado por: Javier Aguilar *Javier Aguilar*

Revisado por: Robert Gayoso *Robert Gayoso*

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

MARANDU DAE PPY 387/2024

MÁVAPE GUARÃ : *Robert Gayoso Mendoza, Director General*
Dirección General de Bienestar Estudiantil

MÁVAGUÍ : *Andrea Milena Fernández, Directora*
Dirección de Alimentación Escolar

ARANGUÍ : 25 de junio de 2024

MBA'ÉGUIPA : Responder Exp. Xilema N° 207.487 PROYECTO DE
ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE VILLA
FLORIDA.



Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Marandu DGPAE PPY 271/2024** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°40/2024**, referente a la modificación del **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** del ejercicio fiscal 2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE VILLA FLORIDA**, a través del expediente de referencia de fecha 18 de junio de 2024.

Maitei.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL MESA DE ENTRADA	
Expediente N°:	207.487
Recibido por:	Javier PR
Fecha:	25/06/24 Hora: 10:34

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.
Dirección de Alimentación Escolar – Independencia Nacional N°874 e/ Humaitá y Piribebuy (Edif. Beckelman,
6to piso)

Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

MARANDU DGPAE PPY 271/2024

MÁVAPE ĠUARĀ : Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

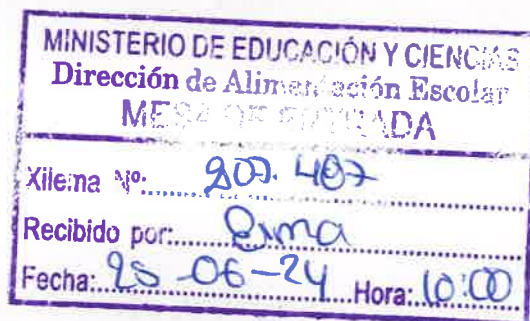
MÁVAGUI : Melissa Desvars, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación
Escolar

ARANGE: 25 de junio de 2024.

MBA'ÉGUIPA : Expediente Xilema N° 207.487 de fecha 18 de junio de 2024.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el Dictamen Técnico N°40/2024 referente a la MODIFICACION DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2024 presentado por la Municipalidad de Villa Florida según expediente de referencia.

Maitei



Elaborado por: Cassandra Becker

Revisado por: Melissa Desvars

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá.

(6to. Piso Edif. Beckelrnan)

Correo: dpto.gpae@mec.gov.py



Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

DICTAMEN TÉCNICO DGPAE N°40/2024

Referencia: Expediente Xilema N° 207.487
de fecha 18 de junio de 2024.

1. Antecedentes

El Sr. Milder Richard Castiñeira Da Rosa, Intendente de la Municipalidad de Villa Florida del departamento de Misiones, presenta ncta en la cual solicita la modificación del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N°187/2024 en fecha 11 de abril de 2024, para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo.

Tabla 1. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N°187/2024 de fecha 11 de abril de 2024					
Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días	
01	198	2024	128	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

Fuente: Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N° 187/2024 de fecha 11 de abril de 2024.

2. Consideraciones técnicas

2.1 La modificación solicitada hace referencia a: al inicio y finalización de la provisión del servicio de almuerzo escolar.

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente, teniendo en cuenta la Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", la Ley N°7264/2024 "Que crea el fondo Nacional de Alimentación Escolar para la universalización equitativa de la alimentación escolar (Hambre cero en nuestras escuelas y sistema educativo)", la Resolución CONAE N°003/2024 "Por la cual se faculta al Ministerio de Educación y Ciencias a seguir aplicando los lineamientos e instrumentos necesarios a fin de aprobar los proyectos de alimentación escolar que no integran el listado de Municipios priorizados por el CONAE", la Nota DGBE N°213/2024 de la Dirección General de Bienestar Estudiantil del Ministerio de Educación y Ciencias en la cual se solicita respuesta a varias consultas sobre la autorización de proyectos al Ministerio de Desarrollo Social, la Nota VAF N°104/2024 del Viceministerio de Administración Financiera del Ministerio de Economía y Finanzas en el cual informa que el MEF proporcionará financiamiento a los municipios durante el ejercicio fiscal 2024, y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por Resolución MEC N°965 del 16 de setiembre de 2022.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación del punto 2 de este informe, se autoriza (ver Tabla 2) por única vez con una vigencia de 90 (noventa) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos:

Elaborado por: Cassandra Becker

Revisado por: Melissa Desvars



Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to.

Piso Edif.Beckelman)

Correo: dpto.gpac@mec.gov.py

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

administrativos correspondientes.


Tabla 2. Resumen de la modificación solicitada con relación al servicio de Almuerzo Escolar					
Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días	
01	198	2024	128	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
Fecha estimada de inicio de la provisión: julio					
Fecha estimada de finalización de la provisión: noviembre					


Asimismo, se deslinda responsabilidad sobre la ejecución fuera del proyecto presentado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación, la modalidad de servicio seleccionada por la contratante y los datos omitidos en el Proyecto, el cual es exclusiva responsabilidad del encargado de la elaboración del mismo; se circunscribe el análisis a las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a fin de garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes.

Se exhorta agotar los medios y las gestiones administrativas necesarias; a fin de brindar la alimentación escolar todos los días del calendario escolar, para dar cumplimiento al objetivo de esta política pública.

En caso de detectar variaciones en el cumplimiento de este, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es el dictamen.


Lic. Nut. Cassandra Becker
Registro Profesional N°: 1.473
Fecha: lunes, 24 de junio de 2024


Aprobado por: Lic. Melissa Desvars, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

En cumplimiento de los procedimientos correspondientes, se remite el presente dictamen técnico a la Dirección General de Bienestar Estudiantil, para la comunicación a la parte interesada.


Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Cassandra Becker 

Revisado por: Melissa Desvars 

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py



MUNICIPALIDAD DE VILLA FLORIDA

Avda. Jóvenes Mártires por la Democracia N° 302 y Dr. Luis Riart
Misiones – Paraguay
Teléfono: 083-240216

Villa Florida, 17 de junio del 2024.

Señor
Robert Gayoso, Director General
Dirección de Gestión de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias
Presente

El Intendente Municipal de Villa Florida, se dirige a usted a fin de presentarle su respetuoso saludo, al tiempo de manifestar cuanto sigue:

Se solicita la revalidación del Proyecto de Almuerzo Escolar correspondiente a la Municipalidad de Villa Florida **Proyecto Almuerzo Escolar 2024**, la misma fue aprobada en fecha 13 de abril del 2024 mediante Nota **DGBE N° 187/2024** Exp. Xilema 107.334 para su uso correspondiente.

Sin otro motivo en particular me despido atentamente.



Milder Richard Castiñeira Da Rosa
Intendente Municipal



00000001

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

**DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

Formulario N° 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: MISIONES	Distrito*: VILLA FLORIDA
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: Avda. Jóvenes Mártires por la Democracia N° 302	
N° de teléfono de línea baja*: (083) 240 216	
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Milder Richard Castiñeira Da Rosa	
N° de celular: (083) 240 216	
Dirección de correo electrónico*: municipalidadvillafiorida@gmail.com	
Nombre del/la Nutricionista*: Lic. Ruth Noemi Diaz Villagra	
N° de Registro Profesional*: 3097	N° de celular*: (0985) 167-348
Dirección de correo electrónico*: ruth_noemi82@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones educativas beneficiadas*: 1 (una) institución educativa	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 198 (ciento noventa y ocho) alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) * (año 2024): 128 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión año 2024: julio	
Fecha estimada de finalización de la provisión año 2024: noviembre	
Presupuesto estimado para el servicio 2024: 354.816.000 guaraníes	
Precio referencial por plato*: 14.000 (catorce mil guaraníes)	
Porcentaje de la agricultura familiar a implementar*: 10 %(diez por ciento)	
Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%	

*Son campos obligatorios

Obs. Para elaborar los precios referenciales se deben considerar las normativas vigentes establecidas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas


Lic. Ruth Diaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097



00000002

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

4. Requerimiento nutricional	
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etéreo.	Nivel inicial: 312 kcal +/-30 kcal Edad Escolar: 450 kcal +/-50 kcal
5. Composición del menú	
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs
5.2 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas

6. Menú Cíclico

SEMANA 1 Y SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Estofado de pollo con papa	Guiso de mandioca con carne	Tallarín con salsa de pollo	Caldo de poroto con arroz	Vori Vori de carne
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	170 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos fideo	240 gramos	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	250 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos	350 gramos	350 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (banana)	Dulce de membrillo/ batata)	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)

SEMANA 2 Y SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Guiso de arroz con pollo	Caldo de poroto con fideo	Polenta con salsa de carne	Picadito de pollo con papa	Soyo
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	240 gramos	70 gramos salsa + 170	200 gramos	240 gramos

Vision de institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y de respeto a la diversidad y multiculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad

Leandro Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097

Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. piso) - Fco. Beckelman

Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py

00000004

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

			gramos polenta		
<i>Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)</i>	300 gramos	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	300 gramos	350 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (banana)	Dulce de membrillo/ batata)	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.

Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1 y 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Estofado de pollo con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 257 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa	200g	134 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras - Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.
	Pechuga de pollo	60g	42g	
	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	20 g	18 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
Agua potable	c/n	c/n		

Lucía Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097



Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Ensaladas				
Menú 1 y 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga	30 g	28 g	-Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Tomate	20 g	19 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postres				
Menú 1 y 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 2 y 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Guiso de mandioca con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 363 kcal	Mandioca	200 g	116 g	Mandioca: -Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. Guiso de mandioca: - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con aceite y ajo.
	Carne vacuna magra	30 g	52 g	
	Tomate	30 g	59 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Locote	5 ml	5 ml	
	Aceite	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Sal yodada	0,5 g	0,5 g		

Visión: La educación debe brindar educación integral de calidad basada en valores éticos y cívicos, que promueva la participación, la inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas.

Nutricionista
 Dirección N° 3097
 Reg.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Hungría (6to. Piso Edif.Beckelman)
 Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py



00000006

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Peso por porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Laurel	0,2 g	0,2 g	- Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. - Agregar agua si es necesario.
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensaladas				
Menú 2 y 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lecuga	30 g	28 g	-Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Tomate	20 g	19 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postres				
Menú 2 y 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de batata Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de membrillo/batata	30 g	30 g	-Servir el dulce.

Dr. Pablo Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097



Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py



0000007



Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Platos Principales				
Menú 3 y 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Tallarín con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Salsa de pollo			Salsa de pollo:
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	- Limpiar el pollo, dejarlo libre de huesos y piel. Cortar en porciones iguales.
	Tomate			- Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Zanahoria	60 g	59 g	- Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel.
	Cebolla	20 g	16 g	
	Locote	15 g	14 g	
	Aceite	10 g	8 g	- Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Ajo	5 ml	5 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	0,2 g	0,2 g	Fideo
		c/n	c/n	- Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente.
				- Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Ensaladas				
Menú 3 y 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo	30 g	24 g	-Lavar y rallar la zanahoria.
	Tomate	20 g	19 g	- Lavar y picar los demás vegetales.
	Zanahoria	10 g	9 g	- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	- Servir.
				Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Visión: Impulsar la educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueva la participación y el diálogo intercultural para el desarrollo de las personas.

Prof. N° 3097

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ H. (6to. Piso Edif. Beckelman)

Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py

0000008



MINISTERIO DE
**EDUCACIÓN
Y CIENCIAS**
PARAGUAY

PARAGUÁI
**TEKOMBO'E
HA TEMBIKUAA**
MOTENONDEHA

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Postres				
Menú 3 y 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 4 y 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Caldo de poroto con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 266 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el arroz y cocinar hasta que este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. <u>Observación:</u> si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Lic. Ruth Diaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097



Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py



00000009



Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Ensaladas				
Menú 4 y 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate	30 g	29 g	-Lavar y rallar la zanahoria.
	Zanahoria	20 g	16 g	- Lavar y cortar los demás vegetales.
	Cebolla	10 g	9 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	Aceite	3 ml	3 ml	-Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 4 y 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	130 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 5 y 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Vori vori de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 398 kcal	Carne vacuna magra	80 g	70 g	-Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Zapallo	60 g	32 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Harina de maíz	40 g	40 g	- Salir la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate.
	Tomate	25 g	24 g	- Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	

Misión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Lic. Guille Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097

de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humana

Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py



[Handwritten signature]

00000010

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 240 gramos <u>Edad escolar:</u> 350 gramos	Aceite	5 ml	5 ml	- Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas(vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo. - Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
Agua potable	c/n	c/n		

Ensaladas				
Menú 5 y 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo	30 g	24 g	-Lavar y rallar la zanahoria.
	Tomate	20 g	19 g	- Lavar y picar los demás vegetales.
	Zanahoria	10 g	9 g	- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	Aceite	3 ml	3 ml	- Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres				
Menú 5 y 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.


 Lic. Ruth Diaz
 Nutricionista
 Reg. Prof. N° 3097



Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelmann)
 Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py



00000011



MINISTERIO DE
**EDUCACIÓN
Y CIENCIAS**
PARAGUAY

PARAGUÁI
**TEKOMBO'E
HA TEMBIKUAA**
MOTENONDEHA

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Platos Principales				
Menú 6 y 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Guiso de arroz con pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 348 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 200gramos <u>Edad escolar:</u> 300gramos	Tomate	70 g	69 g	-Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja incorporar el arroz; revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente).
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	
	Arroz	45g	45g	
	Cebolla	15g	14g	
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5m	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensaladas				
Menú 6 y 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga	30 g	28 g	-Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Tomate	20 g	19 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postres				
Menú 6 y 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Visión: que brinda educación integral de calidad basada en principios éticos y democráticos, que promueve la participación activa y interculturalidad para el desarrollo de las personas.

Prof. N° 3091

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 - Asunción. (6to. Piso Edif. Beckelman)

Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py

00000012



MINISTERIO DE
**EDUCACIÓN
Y CIENCIAS**
PARAGUAY

PARAGUAY
**TEKOMBO'E
HA TEMBIKUAA**
MOTENONDEHA

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Energía:				
126 kcal				

Platos Principales				
Menú 7 y 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 271 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo	60 g	32 g	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. - Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
	Poroto seco	30 g	30 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Fideo nido	15 g	15 g	
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Sal yodada	0,5 g	0,5 g		
Agua potable	c/n	c/n		

Ensaladas				
Menú 7 y 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate	30 g	29 g	-Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

[Handwritten Signature]
Nutricionista
Reg. 3097

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas.
 Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874
 Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py



00000013



MINISTERIO DE
**EDUCACIÓN
Y CIENCIAS**
PARAGUAY

PARAGUÁI
**TEKOMBO'E
HA TEMBIKUA**
MOTENONDEHA

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Postres				
Menú 7 y 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 8 y 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Polenta con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 356 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Salsa de carne			Salsa de carne
	Tomate	70 g	69 g	- Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	- Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate.
	Cebolla			- Cocinar hasta que estén blandos, por último, agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Locote	10 g	9 g	- Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.
	Aceite	10 g	8 g	
	Ajo	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	0,2 g	0,2 g	
		c/n	c/n	
	Polenta			Polenta
	Agua potable	200 ml	200 ml	- Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada.
Harina de maíz	40 g	40 g	- Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con cernidor a fin de evitar grumos.	
Cebolla	15 g	14 g		
	10 g	10 g		

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación y la interculturalidad para el desarrollo de las personas.

Dr. Juan Díaz
Nutricionista
Reg. N° 143097

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N° 874 - Itaipúa. (6to. Piso Edif. Beckelman)

Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py



0000014

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Queso Paraguay	2 ml	2 ml	- Por último, agregar el queso desmenuzado, mezclar bien y retirar del fuego.
Aceite	0,5 g	0,5 g	
Sal yodada			

Ensaladas				
Menú 8 y 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo	30 g	24 g	-Lavar y rallar la zanahoria.
	Tomate	20 g	19 g	- Lavar y picar los demás vegetales.
	Zanahoria	10 g	9 g	- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	Aceite	3 ml	3 ml	- Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres				
Menú 8 y 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 9 y 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Picadito de pollo con papa	Papa	200 g	134 g	-Limpiar el pollo, dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	- Lavar, pelar y cortar las verduras
	Tomate	60 g	59 g	- Sellar el pollo con ajo, una vez sellada agregar cebolla, locote, zanahoria y
	Zanahoria			


 Lic. Ruth Díaz
 Nutricionista
 Reg. Prof. N° 3057

Ministerio de Educación y Ciencias - Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional 874 - Asunción, Paraguay (C.O.U. Piso Edif. Beckelman)
 Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py



00000015



MINISTERIO DE
**EDUCACIÓN
Y CIENCIAS**
PARAGUAY

PARAGUÁI
**TEKOMBO'E
HA TEMBIKUAA**
MOTENONDEHA

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Rendimiento: 1 porción	Cebolla	20 g	16 g	tomate y agrega agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Locote	20 g	18 g	
Energía: 311 kcal	Arveja	10 g	8 g	- Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.
	Aceite	5 g	5 g	
Peso por porción:	Cebollita de hoja	5 ml	5 ml	
	Ajo	5 g	5 g	
Nivel inicial: 200 gramos	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Edad escolar: 300 gramos				

Ensaladas				
Menú 9 y 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate	30 g	29 g	-Lavar y rallar la zanahoria.
	Zanahoria	20 g	16 g	
Energía: 43 kcal	Cebolla	10 g	9 g	- Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción: 55 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	-Servir.
				Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 9 y 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 62 kcal				

Lic. Ruth Diaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097



Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py



00000016

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Platos Principales				
Menú 10 y 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Soyo Rendimiento: 1 porción Energía: 256 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra	60 g	52 g	<ul style="list-style-type: none"> - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. - Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blancos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. - Retirar del fuego y agregar queso y orégano.
	Zapallo	60 g	32 g	
	Tomate	30 g	29 g	
	Arroz	20 g	20 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensaladas				
Menú 10 y 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga	30 g	28 g	<ul style="list-style-type: none"> - Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. <p>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.</p>
	Tomate	20 g	19 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	


 Lic. Ruth Diaz
 Nutricionista
 Reg. Prof. N° 3097



Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
 Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py



00000017

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Postres				
Menú 10 y 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

Año:	2024
Institucion Educativa:	1
Nº de comensales:	198
Nº de meses del proyecto:	6,4

Insumo	Unidad de medida	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	40	40	40	40	160	1024
Ajo	kg	2,5	2,5	2,5	2,5	10	64
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	17,97	93,91	17,97	93,91	223,76	1432,064
Arveja en granos	kg	0	5	0	5	10	64
Azúcar	kg	0	0	0	0	0	0
						2944,9	
Banana	kg	747,12	703,56	747,12	747,12	2	18847,49
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	167,72	90	167,72	90	515,44	3298,816

[Firma]
Nutricionista
Prof. Nº 3097

Req. Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional Nº874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)

Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py

00000018

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	100	120	100	120	440	2816
Cebollita de hcja	kg	5,99	5	6,98	5	22,97	147,008
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	35,94	0	30	0	65,94	422,016
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	5,94	0	5,94	0	11,88	0
Fideo	kg	47,92	17,97	47,92	17,97	131,78	843,392
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	47,92	40	47,92	40	175,84	1125,376
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,6792	0,6396	0,6792	0,6396	2,6376	16,88064
Leche entera	l	0	0	0	0	0	0
Lechuga	kg	65,94	65,94	65,94	65,94	263,76	1688,064
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	50	50	50	50	200	1280
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	239,6	0	239,6	0	479,2	3066,88
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
						1293,8	
Naranja	kg	215,64	431,28	215,64	431,28	4	8280,576
Orégano	kg	0,599	0,099	0,599	0,099	1,396	8,9344
Papa	kg	239,6	200	239,6	200	879,2	5626,88
Pechuga de pollo	kg	143,76	131,88	143,76	131,88	551,28	3528,192
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	0	0	0	0
Pepino	kg	0	0	0	0	0	0

Visión: Nutrición y alimentación integral de calidad basada en valores éticos, democráticos que promuevan la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	35,94	55,94	35,94	55,94	183,76	1176,064
Queso	kg	29,95	37,97	29,95	37,97	135,84	869,376
Repollo	kg	65,94	30	65,94	30	191,88	1228,032
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	5	5	5	5	20	128
Tomate	kg	340	405	340	405	1490	9536
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	127,92	101,88	127,92	101,88	459,6	2941,44
Zapallo	kg	143,76	83,76	143,76	83,76	455,04	2912,256

*Anexar al proyecto la planilla de Excel correspondiente al cálculo de insumos

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	Se realizarán controles diarios de la materia prima (desde la recepción, utilización y almacenamiento de los alimentos) para garantizar la inocuidad y buena calidad de los alimentos; estos trabajos de monitoreo y fiscalización estarán a cargo de la Municipalidad..
9.2. Plan de capacitaciones	Es realizado antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación 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 personal capacitado y aprobado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Se utilizarán los medios de comunicación como redes sociales, radios locales y prensa escrita o televisiva para promocionar y hacer difusión sobre el almuerzo escolar. Es imprescindible dar a conocer los beneficios que aportan a la comunidad el servicio de Almuerzo Escolar.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

La modalidad empleada es ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS, (COCINANDO EN LAS ESCUELAS).

1. RECEPCION.

Selección de la 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 frutihortícolas.

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Dr. Heath D'Almeida
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3091

Ministerio de Educación y Ciencias - Independencia Nacional 19874 c/ Humaitá (Calle 10 de Julio, 1000) - Asunción, Paraguay
Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py



0000020



MINISTERIO DE
**EDUCACIÓN
Y CIENCIAS**
PARAGUAY

PARAGUÁI
**TEKOMBO'E
HA TEMBIKUAA**
MOTENONDEHA

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

que no cumplan con dichas normas.

2. ALMACENAMIENTO.

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de los mismos, de manera a evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello cada institución cuenta con freezer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

3. HIGIENE.

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

4. PRE-ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

El horario de pre-elaboración es a partir de las 07:00hs a 10:30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

Para dicha elaboración se cuenta con cocineras y auxiliares de cocina, previamente capacitadas, de acuerdo con la cantidad de alumnos en la institución.

La persona contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la recepción de los ingredientes en las instituciones educativas, de la distribución de raciones a los estudiantes dentro de las instituciones educativas, así como de la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria.

5. DISTRIBUCIÓN.

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana de 11.00 hs a 12.00 hs y turno tarde de 12.00 hs a 13.00 hs, en dos turnos, de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o una compotera de plástico para la ensalada. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, la pre-elaboración, la distribución y la posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).

La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

Firma del Gobernador o Intendente

Aclaración

Sello de la institución

Lic. Ruth Diaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097

Firma del/la Nutricionista

Aclaración

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py



00000021