

Resolución CONAE N.º 004/2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PROYECTO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL PARA LOS DEPARTAMENTOS CENTRAL, PRESIDENTE HAYES Y CAPITAL (ASUNCIÓN), SE ASIGNAN RECURSOS FINANCIEROS Y SE COMUNICA AL MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS A LOS EFECTOS DE LA TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS AL FONDO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (FONAE)

Asunción, 21 de mayo de 2024

VISTO: La Nota del Viceministerio de Políticas Sociales de fecha 21 de mayo de 2024, por el cual solicita vía resolución la aprobación del Proyecto de Almuerzo Escolar del Ministerio de Desarrollo Social. Al respecto, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, y en el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en las Escuelas.

CONSIDERANDO: Que, la Ley N.º 7264/2024, "Que crea el Fondo Nacional de Alimentación Escolar ...", en su Artículo 3º, crea el Consejo Nacional de Alimentación Escolar (CONAE) y establece que la presidencia del mismo será ejercida por el Ministerio de Desarrollo Social (MDS).

Que, en la mencionada Ley, en su Artículo 5º de las funciones del CONAE, inciso d) dispone, "Establecer los mecanismos normativos y de control para la provisión del servicio de alimentación escolar a nivel nacional y la rendición de cuentas en el manejo de los recursos asignados".

Que, en el Reglamento Interno del CONAE aprobado por Resolución CONAE N.º 002/24 en su artículo 6º establece la atribución del presidente del CONAE a la firma de las resoluciones emanadas del mismo.

POR TANTO, en ejercicio de sus atribuciones legales,

**EL PRESIDENTE DEL CONSEJO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
RESUELVE:**

Artículo 1º **Aprobar** el Proyecto de Alimentación Escolar del Ministerio de Desarrollo Social para el Llamado a Licitación Pública Plurianual - Ad Referéndum, para los Departamentos de Central, Presidente Hayes y Capital (Asunción), conforme al Dictamen Técnico N.º 01/2024 de fecha 21 de mayo de 2024, presentado por Expediente CONAE N.º 001/2024 de fecha 21 de mayo de 2024, al cual se remite la presente Resolución.

Artículo 2º **Asignar** Recursos Financieros al Ministerio de Desarrollo Social para el Llamado a Licitación Pública Plurianual - Ad Referéndum correspondiente al período agosto a noviembre de 2024, y a los ejercicios 2025, 2026 y hasta julio de 2027, por un monto máximo de Q. 2.824.812.582.978,- (guaraníes dos billones ochocientos veinticuatro mil ochocientos doce millones quinientos ochenta y dos mil novecientos setenta y ocho), conforme al proyecto presentado por dicha Cartera de Estado.

Artículo 3º **Comunicar** al Ministerio de Economía y Finanzas a los efectos de la transferencia de recursos presupuestarios al Fondo Nacional de Alimentación Escolar (FONAE), de conformidad con lo establecido en la Ley N.º 7264/2024.

Artículo 4º **Comunicar** a quienes corresponda y cumplir con lo establecido en el artículo 6º del Reglamento Interno del CONAE.

Miguel Tadeo Rojas Meza
Abg. Fernando Zarándaga
Secretaría General - MDS

DICTAMEN TÉCNICO N.º 01/2024

1. Antecedentes

En fecha, 21 de mayo del 2024, la señora Viceministra de Protección y Promoción social y Económica María Ester Jiménez presenta nota institucional, con formularios adjuntos: **Formulario 01: Proyecto de Almuerzo Escolar**, **Formulario 02: Proyecto para el Desayuno y Merienda Escolar**, **Formulario N° 03: Servicio de Cena Escolar/ Colación Alimentaria**, en el marco del "Proyecto de Alimentación Escolar Hambre Cero en Nuestras Escuelas", para promover la alimentación adecuada de los estudiantes matriculados de las instituciones educativas de los departamentos a su cargo, y solicita autorización para la implementación del mismo.

2. Consideraciones técnicas

Se realiza la revisión y el análisis técnico del proyecto que forma parte del expediente, teniendo en cuenta los siguientes criterios y la consecuente calificación de **Cumple o No cumple**.

Tabla 1. Aspectos a evaluar		Desayuno-Merienda		Almuerzo		Colación-Cena	
Nº	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	C U M P L E	N O C U M P L E	C U M P L E	N O C U M P L E	C U M P L E	N O C U M P L E
1	Identificación						
1.1	Datos de la Gobernación	NA		NA		NA	
1.2	Datos del/la responsable del Proyecto	X		X		X	
1.3	Datos del/la Nutricionista	X		X		X	
2	Principales datos del proyecto de alimentación escolar						
2.1	Cantidad de instituciones educativas seleccionadas	X		X		X	
2.2	Cantidad de estudiantes matriculados/participantes	X		X		X	
2.3	Tiempo de provisión de servicio*	X		X		X	
2.4	Fecha estimada de inicio de la provisión	X		X		X	
2.5	Fecha estimada de finalización de la provisión	X		X		X	
2.6	Presupuesto estimado para el servicio	X		X		X	
2.7	Precio referencial	X		X		X	
2.8	% de la agricultura familiar a implementar	X		X		X	
3	Identificación de las instituciones educativas seleccionadas						
3.1	Instituciones educativas ubicadas en los distritos seleccionados por incidencia de pobreza	X		X		X	
3.2	Códigos completos	X		X		X	
4	Requerimiento nutricional						
4.1	Distribución del aporte calórico por rango de edades	X		X		X	
5	Composición del menú						
5.1	Horario de preparación del menú	N/A		X		X	
5.2	Horario de distribución	X		X		X	
5.3	Constitución del menú	X		X		X	
5.4	Modalidad del servicio	N/A		X		X	
6	Menú cíclico						

6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	X	X	X	
7	Recetario del Menú cíclico				
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento	N/A	X	X	
8	Cálculo de insumos para la alimentación escolar				
8.1	Planilla de cálculo de insumos	N/A	X	NA	
9	Control de calidad				
9.1	Plan de monitoreo	X	X	X	
9.2	Plan de Capacitación	X	X	X	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	X	X	X	
10	Modalidad de servicio				
	Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)				
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido	N/A	X	X	
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio	N/A	X	X	
10.3	Indicaciones generales	N/A	X	X	
10.4	Procedimiento para la entrega de almuerzo escolar	N/A	X	X	
	Alimentos preparados en las escuelas				
10.1	Mecanismo de recepción de los Alimentos		X		
10.2	Mecanismo de almacenamiento		X		
10.3	Mecanismo de higiene		X		
10.4	Mecanismo de pre elaboración y elaboración		X		
10.5	Mecanismo de Distribución		X		

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza considerando los documentos que forman parte del expediente, foliados por hojas, del 1(uno) al y teniendo en cuenta lo establecido en la normativa vigente según las siguientes: Ley N° 5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", y 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 Escuela y Sistema Educativo). Modifica y Amplia la Ley N° 5210/2010 Alimentación Escolar y Control Sanitario" y sus posteriores modificaciones y modifica la Ley N° 6628/2020 "Que establece la gratuidad de los cursos de admisión y de grado en todas las universidades públicas del país, en el instituto superior de Bellas Artes, Instituto Nacional de Educación Superior, en Institutos de Formación Docente, dependientes del Ministerio de Educación y Ciencia y el Instituto Nacional de Salud y modifica los artículos 3°, 5° y 6° de la Ley N° 4758/2012," Que crea el fondo nacional de inversión pública y desarrollo (FONACIDE) y el fondo para la excelencia de la educación y la investigación y sus modificatorias"; su decreto reglamentario N°1584/2024; y la Resolución CONAE N°001/2024 Por la cual se aprueban los lineamientos para los servicios de alimentación escolar, en el marco del Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en las Escuelas (PAE-H0).

Verificados los documentos recibidos, y evaluados los datos presentados por la gobernación convocante, según la Tabla 1 de Criterios de Evaluación, se aprueban los Proyectos presentados de Alimentación Escolar, consignados en la siguiente Tabla 2.

Nub
Lic. Nubia Paredes
Nutricionista
D.T. N° 1

Tabla 2. Resumen de la autorización solicitada en relación con el servicio de alimentación escolar.

Cantidad de instituciones beneficiarias	Cantidad de matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad del Servicio
		Años	Total Días	Días	
Almuerzo: 1039 Desayuno: 1039 Merienda: 1039 Cena: 35	Almuerzo: 294042 Desayuno: 294042 Merienda: 294042 Cena: 2101	2024: 86 días 2025: 180 días 2026: 180 días 2027: 100 días	546	Lunes a viernes	Cocinando en las escuelas Alimentos ofrecidos por plato servido

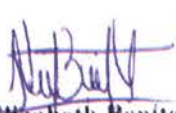
A fin de garantizar el cumplimiento de los criterios nutricionales y alimenticios básicos, el presente análisis técnico realizado, se circunscribe a las especificaciones de carácter nutricional requeridas en el Recetario PAE-H0, así mismo, se corrobora la presentación de los documentos respaldatorios según las normativas.

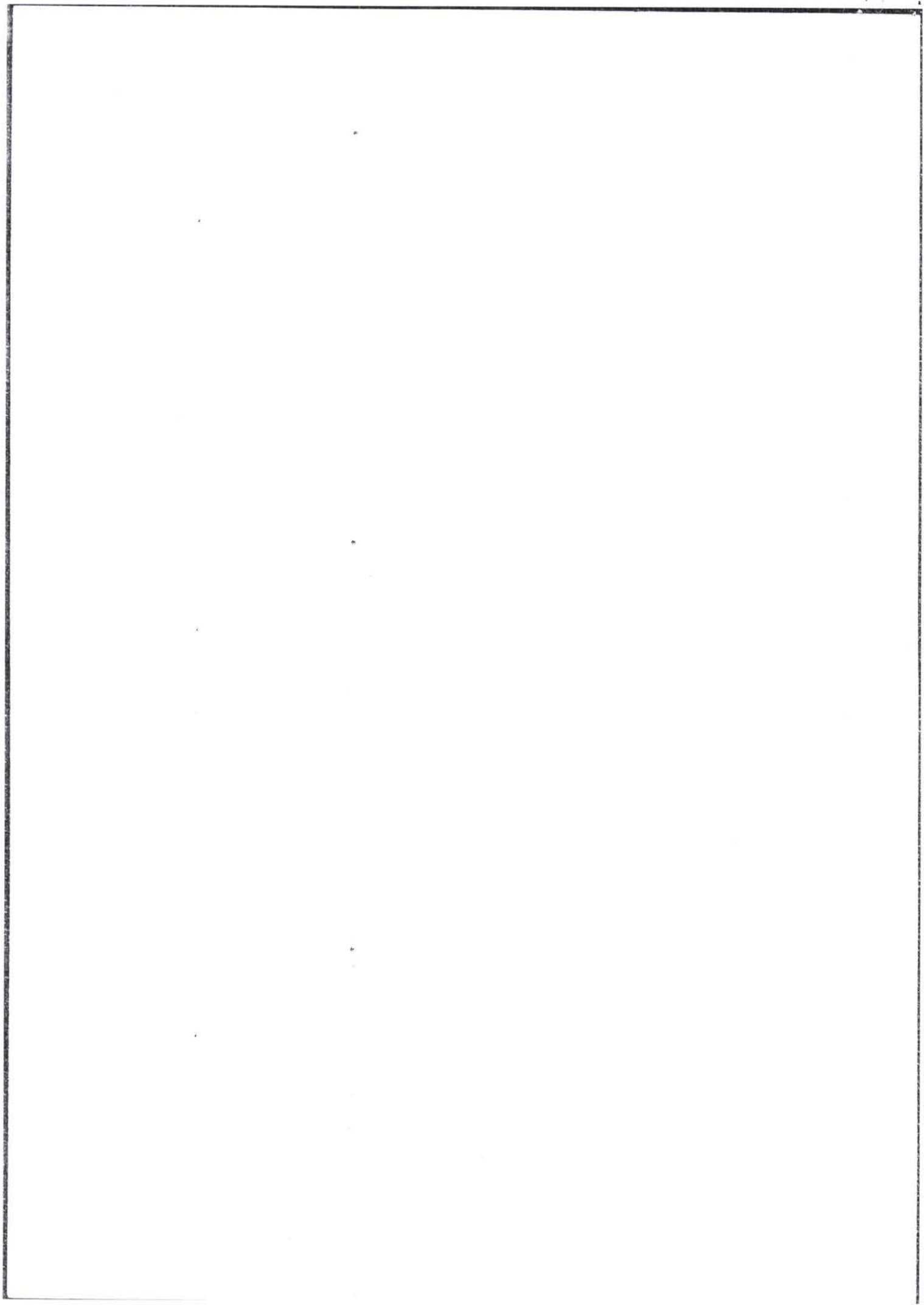
Por tanto, las propuestas del Viceministerio de Protección y Promoción Social y Económica, formalizados en el Expediente MEUI N° 04809/2024 se ajustan a los "Lineamientos para los Servicios de Alimentación Escolar (PAE-H0)", y en base a ello se recomienda la autorización por parte del **Consejo Nacional de Alimentación Escolar (CONAE)**.

Se exhorta al responsable de los Proyectos de Alimentación Escolar, agotar los medios y las gestiones administrativas necesarias, a fin de efectivizar el derecho a la alimentación escolar de los estudiantes en los plazos comprometidos; así como a ceñirse estrictamente a estos proyectos aceptados por constituir los únicos revisados por la dictaminante.

Es el dictamen.

Fecha: 21 de mayo de 2024


Lic. Nilda Elizabeth Benítez Martínez
Nutricionista
Registro Profesional N° 1.662



**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
“ HAMBRE CERO EN NUESTRAS ESCUELAS Y SISTEMA EDUCATIVO”**

Formulario N° 03: Proyecto para el servicio de Cena Escolar/Colación Alimentaria

1. Identificación de la Institución Ejecutora	
Nombre de la Institución: Ministerio de Desarrollo Social	
Dirección de la institución: Mariscal López c/ Cnel. Pampliega	N° de Tel*: 021-729-5100
Dirección de correo electrónico*: vmppse@mds.gov.py	
Nombre del responsable institucional*: María Esther Jiménez	
N° de teléfono de línea baja*: 021-729-5100	N° de celular: 0981-103-316
Dirección de correo electrónico*: jimenez.mariaester@mds.gov.py	
Nombre del/la nutricionista*: Selva Yenilda Godoy Cantero	
N° de Registro Profesional*: 3089	N° de celular: 0984-127-039
Dirección de correo electrónico*: sygodoy@mds.gov.py	
2. Principales datos del proyecto de Cena/Colación Alimentaria	
Cantidad de instituciones educativas seleccionadas*: 35 en Capital	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 2.101 en Capital	
Cantidad estimada de raciones*: 966.460	
Tiempo de provisión del servicio de colación alimentaria (en días)*:	
180 días – 2025	
180 días – 2026	
100 días – 2027	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: 20 febrero del 2025	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: 30 de julio de 2027	
Presupuesto estimado para el servicio*: 15.062.279.100 gs	
Año 2025: 5.893.935.300 gs.	
Año 2026: 5.893.935.300 gs.	
Año 2027: 3.274.408.500 gs.	
Precio referencial por plato*: 15.585 gs.	
% de adquisición de la agricultura familiar a implementar*: 10%	
Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%	

*Son campos obligatorios

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

Visión: “Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay”

Teléfono: (+595 21) 729 5100

Email: mesadeentrada@mds.gov.py

Lic. Selva Godoy
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3089

María Ester Jiménez
Viceministra de Protección y Promoción
Social y Económica
Ministerio de Desarrollo Social - MDS

1. Identificación de las instituciones educativas en la microplanificación del Ministerio de Educación y Ciencias (MEC).

Dentro del universo de Instituciones educativas identificadas en la microplanificación se encuentran las seleccionadas para la provisión de alimentación escolar.

2.1. Capital

Población Estudiantil										Fuente de Financiación																	
Educación										FORMACION PROFESIONAL					FORMACION PROFESIONAL VOCACIONAL					Educación Inclusiva							
Educación Inicial		Educación Básica		Media		Bach. Científico		Bach. Técnico		TH		TM		TH		TM		TH		TM							
Formal y No Formal		1º y 2º ciclo		3º ciclo		T H M		T H M		T H M		T H M		T H M		T H M		T H M		T H M							
T H M		T H M		T H M		T H M		T H M		T H M		T H M		T H M		T H M		T H M		T H M							
										Zona (Urbana, Rural)		Localidad o Barrio		Distrito		Departamento		Tipo de Gestión		Nombre de la Institución		Código de Institución		Código de establecimiento escolar		Nº	
										Urbana		Ita Enramada		Asunción		Capital		Oficial		Colegio Nacional Virgen Stella Marys		20080		0013016		1	
										Urbana		Botánico		Asuncion		Capital		Oficial		Colegio Nacional Puerto Botánico		20099		0015026		2	
										Urbana		Zeballos Cue		Asuncion		Capital		Oficial		Colegio Nacional Cnel. Vicente Mongelos		20076		0015035		3	
										Urbana		San Roque		Asuncion		Capital		Oficial		Colegio Nacional EMD Juan Ramón Dahlquist		20072		0012231		4	
										Urbana		La Encarnación		Asuncion		Capital		Oficial		Colegio Nacional Republica del Brasil		20003		0010046		5	

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"

Teléfono: (+595 21) 729 5100

Email: mesadeentrada@mds.gov.py

Lic. Selva Godoy
Nutricionista
Reg. P. N.º 3089

Maria Ester Jiménez
Viceministra de Promoción y Promoción Social y Económica
Ministerio de Desarrollo Social - MDS

Visión: “Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay”

Email: mesadeentrada@mds.gov.py

Maria Ester Jiménez
Viceministra de Protección y Promoción
Social y Económica
Ministerio de Desarrollo Social - MDS

Visión: “Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay”

Teléfono: (+595 21) 729 5100
Email: mesadeentrada@mds.gub.uy

Lic. Selva Godoy
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3039

guay"
 María Ester Jiménez
 Viceministra de Protección y Promoción
 Social y Económica
 Ministerio de Desarrollo Social - MDS

Visión: “Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay”

Email: mesadeentrada@mds.gov.py

Maria Ester Jiménez
Viceministra de Protección y Promoción
Social y Económica
Ministerio de Desarrollo Social - MDS

Maria Ester Jiménez
 Viceministra de Protección y Promoción
 Social y Económica
 Ministerio de Desarrollo
 Humano
 Visión: Somos la institución que lidera
 Teléfono: (+595 21) 729 5100
 Email: mesadeintrada@mds.gov.py

4. Requerimiento nutricional				
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	NIVEL EDUCATIVO	APORTE ENERGÉTICO TOTAL/ DÍA		
		Mujer	Varón	
	2- 5 años	300 kcal	325 kcal	
	1er ciclo de la EEB: 6 a 9 años	350 kcal	375 kcal	
	2 do ciclo de la EEB: 10 a 12 años	475 kcal	525 kcal	
	3 er ciclo de la EEB y EM : 13 a 19 años	513 kcal	625 kcal	
	Educación Inicial: Pre jardín, jardín, Pre escolar Educación Escolar Básica: EEB- Primer Ciclo 1º y 2º y 3º grado. Segundo ciclo: 4º, 5º y 6º grado. Tercer ciclo 7º, 8º y 9º grado. Educación Media- EM- 1º, 2º y 3º Curso			
	Fuente: Guías Alimentarias del Paraguay- Segunda Actualización año 2015. Guías Alimentarias del Paraguay para niñas, niños menores de 2 años – Primera actualización Año 2015			
5. Composición del menú				
5.1 Horario de preparación del menú	De 16:00 hs a 18:00 hs			
5.2 Horario de distribución	Turno noche: 18:00 a 20:00 hs			
5.3 Constitución del menú	Plato Principal y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales			
5.4 Modalidad del servicio de la colación alimentaria	Escribir la modalidad seleccionada: - Alimentos preparados por el servicio de plato servido			

6. Menú Cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Tarta de choclo	Tortuguitas de carne	Fugazza	Empanada al horno de pollo	Sopa paraguaya
Porción para Nivel EEB (3º ciclo) y Nivel Medio	200 gr	200 gr	200 gr	200 gr	200 gr
Postre	Arroz con leche	Fruta de estación	Ensalada de frutas	Turrón de maní	Crema

Lic. Silvia Godoy
Nutricionista
Reg. Prof. No 7029

Maria Ester Jimenez
Viceministra de Protección y Promoción
Social y Económica
Ministerio de Desarrollo Social - MDS
Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"
Teléfono: (+595 21) 729 5100
Email: mesadeentrada@mds.gov.py

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Empanada al horno de carne	Sándwiches de verduras con huevo	Pastelón de papa rellena con pollo	Pascualina de acelga	Empanada al horno de jamón y queso
<i>Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio</i>	200 gr	200 gr	200 gr	200 gr	200 gr
Postre	Ensalada de frutas	Dulce de batata	Fruta de estación	Dulce de mamón/calabaza	Turrón de maní

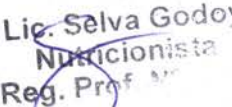
SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Pastelón de papa/mandioca rellena con carne	Tarta de verduras	Tortuguitas de pollo	Chipa guazú	Tarta de jamón y queso
<i>Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio</i>	200 gr	200 gr	200 gr	200 gr	200 gr
Postre	Fruta de estación	Crema	Turrón de maní	Arroz con leche	Ensalada de frutas

SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Tarta de pollo	Fugazza	Tortuguitas de carne	Sándwich de verduras con queso	Empanada al horno de carne
<i>Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio</i>	200 gr	200 gr	200 gr	200 gr	200 gr
Postre	Dulce de batata	Crema	Fruta de estación	Arroz con leche	Ensalada de frutas

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.


María Ester Jiménez
Viceministra de Protección y Promoción
Social y Económica
Ministerio de Desarrollo Social - MDS


Lic. Selva Godoy
Nutricionista
Reg. Prof. 327

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"

Teléfono: (+595 21) 729 5100

Email: mesadeentrada@mds.gov.py

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Tarta de choclo Rendimiento: 1 porción Energía : Peso por porción: 200 gr	Masa: Harina de trigo 40g Margarina 5g Sal yodada 0,5g c/n Agua potable			
	Relleno: Choclo 100g Queso Paraguay 20g Leche fluida 20ml Fécula de maíz 10g Sal yodada 0,5g			
				Masa: - Calentar el horno a 180°C. - Formar una corona con la harina, en el centro agregar la margarina semi blanda junto con la sal, ir mezclando con las manos, agregar el agua según necesidad. - Formar una masa blanda. Dejar reposar en la heladera 30 minutos aproximadamente. Luego estirar la masa y colocar en una tartera. - Pre cocinar la masa por unos 5 minutos, retirar del horno y reservar.
				Relleno: - Lavar los choclos, blanquearlos en agua caliente por unos minutos hasta que se noten tiernos pero firmes. Colar y enfriar. - Mezclar la leche con fécula y sal, llevar a fuego medio hasta que espese, retirar del fuego y mezclar con choclo y queso desmenuzado. - Colocar la preparación en la tartera y tapar con la masa. - Pintar con leche la masa y hornearlo 30 minutos aproximadamente.

Postres				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Arroz con leche Rendimiento: 1 porción Energía: 115 kcal Peso por porción: 100 gramos	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	- Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. - Agregar leche, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. - Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. - Espolvorear con canela y servir.

Platos Principales				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Tortuguitas de carne	Carne vacuna magra Pan de hamburguesa Tomate Lechuga Cebolla	175g 60g 40g 15g 10g	150g 60g 38g 15g 9g	- Lavar y cortar cebolla, ajo y laurel e incorporar en una olla con agua caliente para cocinar la carne magra, una vez blandas dejar enfriar unos minutos y cortar en rodajas.

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"

Teléfono: (+595 21) 729 5100

Email: mesadeentrada@mds.gov.py

Lic. Selva Godoy
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3089

Maria Ester Jiménez
Viceministra de Protección y Promoción
Social y Económica
Ministerio de Desarrollo Social - MDS

Rendimiento: 1 porción Energía : Peso por porción: 200 gr	Aceite Ajo Laurel Sal yodada	3ml 1g 1g 0,5g	3ml 1g 1g 0,5g	- Lavar el tomate y la lechuga, cortar el pan por la mitad y colocar en el medio, la carne, las rodajas de tomate y una hoja de lechuga. - Armar las tortuguitas y servir frío.
Postres				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Piña Rendimiento: 1 porción Energía: 53 kcal Peso por porción: 200 gr	Piña	200 g	104 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una computera o taza. Servir.
Platos Principales				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Fugazza Rendimiento: 1 porción Energía : Peso por porción: 200 gr	Masa: Harina de trigo Margarina Sal yodada Agua potable Relleno: Huevo Jamón cocido Tomate Queso sándwich Orégano Sal yodada	40g 5g 0,5g c/n 50g 30g 30g 30g 2g 0,5g	40g 5g 0,5g c/n 50g 30g 29g 30g 2g 0,5g	Masa: - Calentar el horno a 180°C. - Formar una corona con la harina, en el centro agregar la margarina semi blanda junto con la sal, ir mezclando con las manos, agregar el agua según necesidad. - Formar una masa blanda. Dejar reposar en la heladera 30 minutos aproximadamente. Luego estirar la masa y colocar en una tartera. - Pre cocinar la masa por unos 5 minutos, retirar del horno y reservar. Relleno: - Hervir el huevo por unos 5 minutos para conseguir el huevo duro, retirar del agua, enfriar, desechar la cáscara y cortar en rodajas. Reservar. - Armar la fugazza colocando encima de la masa pre cocida el jamón, el queso, el huevo y el tomate en rodajas. - Condimentar con orégano y sal yodada, tapar con la masa, pintar con leche la masa y hornearlo 30 minutos aproximadamente
Postres				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 64 kcal Peso por porción: 100 gramos	Mamón Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	- Lavar y pelar las frutas. - Cortar en trozos pequeños. - Colocar las frutas en una computera o taza. - Servir.

Platos Principales				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Empanada al horno de pollo Rendimiento: 1 porción Energía : Peso por porción: 200 gr	Pechuga de pollo Disco de empanada Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	100g 40g 25g 20g 10g 5ml 1g 0,5g	100g 40g 24g 19g 8g 5ml 1g 0,5g	<ul style="list-style-type: none"> - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Saltear los vegetales con ajo y aceite, cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el pollo, mezclar con los demás vegetales y cocinar por unos 15 minutos aproximadamente. - Retirar del fuego, dejar enfriar y luego armar la empanada. - Llevar al horno por unos 20 minutos aproximadamente, retirar del horno y servir.
Postres				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal Peso por porción: 30 gramos	Turrón de maní	30 g	30 g	- Servir el turrón.

Platos Principales				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Sopa Paraguaya Rendimiento: 1 porción Energía : Peso por porción: 380 gr	Huevo* Harina de maíz Leche fluida Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	50g 40g 30 ml 30g 20g 5 ml 0,5 g	50g 40g 30 ml 27g 20g 5 ml 0,5 g	<ul style="list-style-type: none"> - Pelar, lavar y cortar la cebolla. Saltear en el aceite y cocinar hasta que esté transparente. - Retirar del fuego y mezclar con la yema del huevo, leche, sal yodada y harina de maíz cernida. Mezclar todo muy bien y reservar. - Agregar el queso Paraguay desmenuzado y las claras batidas a punto nieve, con movimientos envolventes. - Colocar la preparación en una asadera y llevar a horno fuerte aproximadamente 40 minutos a hasta que la superficie esté dorada y al pinchar con un cuchillo salga limpio. <p>*50 g de Huevo representa 1 unidad.</p>
Postres				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 porción Energía:	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n	<ul style="list-style-type: none"> - Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. - Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente.

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"
Teléfono: (+595 21) 729 5100
Email: mesadeentrada@mds.gov.py

Lic. Selva Sedoy
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3039

Maria Ester Jiménez
Viceministra de Protección y Promoción
Social y Económica
Ministerio de Desarrollo Social - MDS

110 kcal	Vainilla o canela		c/n	<ul style="list-style-type: none"> - Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. - Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. - Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Peso por porción: 60 gramos				

Platos Principales				
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Empanada al horno de carne Rendimiento: 1 porción Energía : Peso por porción: 200 gr	Carne vacuna magra Disco para empanada Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	120g 40g 20g 10g 3ml 1g 0,5g	80g 40g 19g 8g 3ml 1g 0,5g	<ul style="list-style-type: none"> - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos cortarla en cubos. - Procesar y reservar. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Saltear en aceite la cebolla, locote, ajo y sal, cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar la carne, mezclar con los demás vegetales y cocinar por unos 15 minutos aproximadamente. - Retirar del fuego, dejar enfriar y luego armar la empanada. - Llevar al horno por unos 20 minutos aproximadamente, retirar del horno y servir.
Postres				
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 64 kcal Peso por porción: 100 gramos	1 porción	100 gramos	62 kcal	Piña Naranja Banana

Platos Principales				
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Sándwich de huevo Rendimiento: 1 porción Energía :	Pan de sándwich Tomate Queso de sándwich Lechuga Sal yodada	150g 50g 40g 10g 0,5g	150g 50g 40g 10g 0,5g	<ul style="list-style-type: none"> - Lavar las verduras y escurrir, cortar en rodajas el tomate. - Colocar sobre una rebanada de pan las rodajas de tomate y la lechuga condimentando con la sal yodada, colocar encima otra rebanada de pan, luego el queso y por último otra rebanada de pan. - Servir.

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"

Teléfono: (+595 21) 729 5100

Email: mesadeentrada@mds.gov.py

Lic. Selva Godoy
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3000

Maria Ester Jimenez
Viceministra de Protección y Promoción
Social y Económica
Ministerio de Desarrollo Social MDS

Peso por porción: 200 gr				
Postres				
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de batata Rendimiento: 1 porción Energía: 115 kcal Peso por porción: 100 gramos	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	<ul style="list-style-type: none"> - Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. - Agregar leche, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. - Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. - Espolvorear con canela y servir.

Platos Principales				
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Pastelón de papa relleno con pollo Rendimiento: 1 porción Energía : 281 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial</u> 200 gramos <u>Edad escolar</u> 300 gramos <u>Adolescentes</u> 380 gramos	Relleno de pollo Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Pastelón de papa Papa Queso Paraguay Margarina Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 10g 5 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 10g 5 g 0,5 g c/n	<p>Relleno de pollo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en aceite con ajo, una vez sellado agregar los vegetales (sin tomate) y sal yodada. Cocinar hasta que estén blandos. - Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. <p>Pastelón de papa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas en un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar margarina, sal y mezclar uniformemente. - En una bandeja para horno colocar la mitad del puré de papas cubriendo toda la base, colocar el relleno y cubrir con el restante de puré de papas, agregar encima el queso paraguay desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente. - Retirar del horno y servir.

Postres				
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Melón Rendimiento: 1 porción Energía: 50 kcal Peso por porción: 300 gramos	Melón	300 g	180 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.

Platos Principales				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Pascualina de acelga Rendimiento: 1 porción Energía : Peso por porción: 200 gr	Masa: Harina de trigo Margarina Sal yodada Agua potable Relleno: Acelga Zanahoria Queso Paraguay Leche fluida Fécula de maíz Cebolla Locote Sal yodada	40g 5g 0,5g c/n 40g 20g 20g 20ml 10g 10g 10g 0,5g	40g 5g 0,5g c/n 25g 16g 20g 20ml 10g 9g 8g 0,5g	Masa: - Calentar el horno a 180°C. - Formar una corona con la harina, en el centro agregar la margarina semi blanda junto con la sal, ir mezclando con las manos, agregar el agua según necesidad. Formar una masa blanda. Dejar reposar en la heladera 30 minutos aproximadamente. - Luego estirar la masa y colocar en una tartera. - Pre cocinar la masa por unos 5 minutos, retirar del horno y reservar. Relleno: - Lavar los vegetales, cortar en porciones pequeñas, blanquearlos en agua caliente por unos minutos hasta que se noten tiernos pero firmes. Colar y enfriar. - Mezclar la leche con fécula y sal, llevar a fuego medio hasta que espese, retirar del fuego y mezclar con los vegetales cocidos y el queso desmenuzado. - Colocar la preparación en la tartera y luego rellenar, tapar con la masa. - Pintar con leche la masa y hornearlo 30 minutos aproximadamente.

Postres				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de mamón/calabaza Rendimiento: 1 porción Energía: 99 kcal Peso por	Mamón/calabaza Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	- Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. - Escaldar el mamón cortado, colocándolo en 1 litro de agua con bicarbonato de sodio y hervirlo por 5 minutos. Retirar del fuego y escurrir. - Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable.

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"

Teléfono: (+595 21) 729 5100

Email: mesadeentrada@mds.gov.py

Lic. Silvia Godoy
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3039

Maria Ester Jiménez
Viceministra de Protección y Promoción
Social y Económica
Ministerio de Desarrollo Social MDS

porción: 50 gramos				<ul style="list-style-type: none"> - Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 30 minutos. - Luego retirar del fuego y esperar que se enfríe para servir en computadora o taza.
-----------------------	--	--	--	---

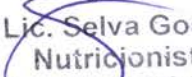
Platos Principales				
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Empanada al horno de jamón y queso Rendimiento: 1 porción Energía : Peso por porción: 200 gr	Disco de empanada Jamón cocido Queso Paraguay Salsa bechamel Leche fluida Harina de trigo Margarina Sal yodada	40g 25g 20g 5ml 5g 5g 0,5g	40g 25g 20g 5ml 5g 5g 0,5g	Salsa Bechamel: <ul style="list-style-type: none"> - Colocar en un recipiente la margarina, llevar al fuego y dejar que se derrita. - Agregar la harina, mezclar bien y agregar la leche. Revolver la mezcla hasta que espese. Agregar la sal yodada y dejar enfriar antes de utilizar. Empanada: <ul style="list-style-type: none"> - Mezclar la salsa bechamel fría con el queso desmenuzado y el jamón cortado en cubitos. - Rellenar el disco de empanada con la mezcla anterior. - Llevar al horno por unos 20 minutos aproximadamente, retirar del horno y servir.
Postres				
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Turrón de maní Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal Peso por porción: 30 gramos	Turrón de maní	30 g	30 g	- Servir el turrón.


María Ester Jiménez
 Ministra de Protección y Promoción
 Social y Económica
 Ministerio de Desarrollo Social - MDS

Lic. Selva Godoy
 Nutricionista
 Reg. Prof. N° 3039

Platos Principales				
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Pastelón de papa/mandioca rellena con carne Energía: 290 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial</u> 200 gramos <u>Edad-escolar</u> 300 gramos <u>Adolescentes</u> 380 gramos	Relleno de carne			Relleno de carne: <ul style="list-style-type: none">- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos.- Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo, una vez sellada agregar los vegetales (sin tomate) y sal yodada. Cocinar hasta que estén blandos.- Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. Pastelón de papa/ mandioca:<ul style="list-style-type: none">- Lavar, pelar y cortar las papas o las mandiocas. Colocarlas en un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar margarina, sal y mezclar uniformemente.- En una bandeja para horno colocar la mitad del puré de papas cubriendo toda la base, colocar el relleno y cubrir con el restante de puré de papas, agregar encima el queso paraguay desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente.- Retirar del horno y servir.
	Carne vacuna magra	60 g	50 g	
	Tomate			
	Zanahoria	60 g	59 g	
	Cebolla	20 g	16 g	
	Locote	15 g	14 g	
	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 c/n	0,2 g c/n	
	Pastelón de papa			
	Papa/mandioca		134 g	
	Queso Paraguay		10g	
	Margarina	200 g	5 g	
Sal yodada	10g	0,5 g		
Agua potable	5 g	c/n		
Postres				
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Piña Rendimiento: 1 porción Energía: 53 kcal Peso por porción: 200 gramos	Piña	200 g	104 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.


María Ester Jiménez
 Viceministra de Protección y Promoción
 Social y Económica


Lic. Selva Godoy
 Nutricionista
 Reg. Prof. N° 3039

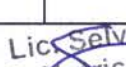
Ministerio de Desarrollo Social
 "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"

Teléfono: (+595 21) 729 5100

Email: mesadeentrada@mds.gov.py

Platos Principales				
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Tarta de verduras Rendimiento: 1 porción Energía: Peso por porción: 200 gr	Masa: Harina de trigo Margarina Sal yodada Agua potable Relleno: Zucchini o zapallo Zanahoria Cebolla Tomate Queso Paraguay Leche fluida Fécula de maíz Sal yodada	40g 5g 0,5g c/n 37g 30g 25g 25g 20g 20ml 10g 0,5g	40g 5g 0,5g c/n 25g 25g 24g 24g 20g 20ml 10g 0,5g	Masa: - Calentar el horno a 180°C. - Formar una corona con la harina, en el centro agregar la margarina semi blanda junto con la sal, ir mezclando con las manos, agregar el agua según necesidad. Formar una masa blanda. - Dejar reposar en la heladera 30 minutos aproximadamente. Luego estirar la masa y colocar en una tartera. - Pre cocinar la masa por unos 5 minutos, retirar del horno y reservar. Relleno: - Lavar los vegetales, cortar en porciones pequeñas, blanquearlos en agua caliente por unos minutos hasta que se noten tiernos pero firmes. Colar y enfriar. - Mezclar la leche con fécula y sal, llevar a fuego medio hasta que espese, retirar del fuego y mezclar con los vegetales cocidos y el queso desmenuzado. - Colocar la preparación en la tartera y tapar con la masa. - Pintar con leche la masa y hornearlo 30 minutos aproximadamente.
Postres				
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 gramos	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g g c/n c/n	- Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. - Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. - Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. - Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. - Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.


María Ester Jiménez
 Viceministra de Protección y Promoción
 Social y Económica
 Ministerio de Desarrollo Social - MDS
 Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"
 Teléfono: (+595 21) 729 5100
 Email: mesadeentrada@mds.gov.py


Lic. Selva Godoy
 Nutricionista
 Reg. Prof. N° 3039

Platos Principales				
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Tortuguitas de pollo Rendimiento: 1 porción Energía : Peso por porción: 200 gr	Pechuga de pollo	152g	100g	<ul style="list-style-type: none"> - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel, sellar en una sartén con el aceite hasta que esté bien cocinado. - Lavar el tomate y la lechuga, cortar el pan por la mitad y colocar en el medio, el pollo, las rodajas de tomate y una hoja de lechuga. - Armar las tortuguitas y servir frío.
	Pan de hamburguesa	60g	60g	
	Tomate			
	Lechuga	40g	38g	
	Aceite	15g	15g	
	Sal yodada	3ml	3ml	
		0,5g	0,5g	
Postres				
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Turrón de maní Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal Peso por porción: 30 gramos	Turrón de maní	30 g	30 g	- Servir el turrón.

Platos Principales				
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Chipá Guazu Rendimiento: 1 porción Energía : 300 kcal Peso por porción: 380 gr	Huevo	50g	50g	<ul style="list-style-type: none"> - Lavar, pelar y cortar en julianas la cebolla. Saltear en aceite, agregarle la sal y una vez transparentes, sacar del fuego y reservar. - En la licuadora o procesadora, ir licuando el choclo con huevo y la leche. Agregar a esta mezcla la cebolla, el queso desmenuzado. - Verter la preparación en una fuente y llevar al horno caliente por unos 30 minutos aproximadamente o hasta que la superficie este dorada y al pinchar con un cuchillo salga limpio.
	Choclo	40g	40g	
	Leche fluida	25ml	25ml	
	Cebolla	24g	20g	
	Queso Paraguay	20g	20g	
	Aceite	5ml	5ml	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
				*50 g de Huevo representa 1 unidad.
Postres				
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Arroz con leche Rendimiento: 1 porción	Agua potable	150 ml	150 ml	- Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente.
	Leche fluida	100 ml	100 ml	
	Arroz	10 g	10 g	
	Azúcar	5 g	5 g	

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"

Teléfono: (+595 21) 729 5100

Email: mesadeentrada@mds.gov.py

Lic. Selva Godoy
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3039

Maria Ester Jiménez
Viceministra de Protección y Promoción
Social y Económica
Ministerio de Desarrollo Social - MDS

Energía: 115 kcal	Canela Piel de naranja o limón	0,2 g c/n	0,2 g c/n	<ul style="list-style-type: none"> - Agregar leche, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. - Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. - Espolvorear con canela y servir.
Peso por porción: 100 gramos				

Platos Principales				
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Tarta de Jamón y Queso Rendimiento: 1 porción Energía : Peso por porción: 200 gr	Masa: Harina de trigo Margarina Sal yodada Agua potable Relleno: Jamón cocido Queso Paraguay Salsa bechamel: Leche fluida Harina de trigo Margarina Sal yodada	40g 5g 0,5g c/n 30g 30g 30g 25ml 5g 5g 0,5g	40g 5g 0,5g c/n 30g 30g 30g 25ml 5g 5g 0,5g	Masa: <ul style="list-style-type: none"> - Calentar el horno a 180°C. - Formar una corona con la harina, en el centro agregar la margarina semi blanda junto con la sal, ir mezclando con las manos, agregar el agua según necesidad. Formar una masa blanda. - Dejar reposar en la heladera 30 minutos aproximadamente. - Luego estirar la masa y colocar en una tartera. - Pre cocinar la masa por unos 5 minutos, retirar del horno y reservar. Relleno: 1ro: preparar la salsa bechamel <ul style="list-style-type: none"> - Calentar la leche sin que hierva; reservar. - En otro recipiente colocar la manteca al fuego, mezclar con la harina y formar una masa homogénea y lisa. - Agregar la leche y sal continuar revolviendo hasta espesar. - Dejar enfriar antes de utilizar. - Mezclar la salsa bechamel con el queso y jamón cocido en cubos. - Colocar la preparación en la tartera y tapar con la masa. - Pintar con leche la masa y hornearlo 30 minutos aproximadamente.
Postres				
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 64 kcal	1 porción	100 gramos	62 kcal	Piña Naranja Banana

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"
 Teléfono: (+595 21) 729 5100
 Email: mesadeentrada@mds.gov.py

Lic. Selva Godoy
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3089

María Ester Jiménez
Viceministra de Protección y Promoción
Social y Económica
Ministerio de Desarrollo Social - MDS

Peso por porción: 100 gramos				
--	--	--	--	--

Platos Principales				
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Tarta de Pollo Rendimiento: 1 porción Energía : Peso por porción: 200 gr	Masa: Harina de trigo Margarina Sal yodada Agua potable Relleno: Pechuga de pollo Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	40g 5g 0,5g c/n 100g 25g 20g 10g 5ml 1g 0,5g	40g 5g 0,5g c/n 100g 24g 19g 8g 5ml 1g 0,5g	Masa: - Calentar el horno a 180°C. - Formar una corona con la harina, en el centro agregar la margarina semi blanda junto con la sal, ir mezclando con las manos, agregar el agua según necesidad. Formar una masa blanda. - Dejar reposar en la heladera 30 minutos aproximadamente. Luego estirar la masa y colocar en una tartera. - Pre cocinar la masa por unos 5 minutos, retirar del horno y reservar. Relleno: - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Saltear los vegetales con ajo y aceite, cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el pollo, mezclar con los demás vegetales y cocinar por unos 15 minutos aproximadamente. - Retirar del fuego y dejar enfriar. - Armar la tarta colocando encima de la masa precocida el relleno. - Tapar con la masa, pintar con leche la masa y hornearlo 30 minutos aproximadamente.
Postres				
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de batata Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal Peso por porción: 30 gramos	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	- Servir el dulce.

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"

Teléfono: (+595 21) 729 5100

Email: mesadeentrada@mds.gov.py

Maria Ester Jiménez
Viceministra de Protección y Promoción
Social y Económica
Ministerio de Desarrollo Social - MDS

Lic. Selva Godoy
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3089

Platos Principales				
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Fugazza Rendimiento: 1 porción Energía : Peso por porción: 200 gr	Masa: Harina de trigo Margarina Sal yodada Agua potable Relleno: Huevo Jamón cocido Tomate Queso sándwich Orégano Sal yodada	40g 5g 0,5g c/n 50g 30g 30g 30g 2g 0,5g	40g 5g 0,5g c/n 50g 30g 29g 30g 2g 0,5g	Masa: - Calentar el horno a 180°C. - Formar una corona con la harina, en el centro agregar la margarina semi blanda junto con la sal, ir mezclando con las manos, agregar el agua según necesidad. - Formar una masa blanda. Dejar reposar en la heladera 30 minutos aproximadamente. Luego estirar la masa y colocar en una tartera. - Pre cocinar la masa por unos 5 minutos, retirar del horno y reservar. Relleno: - Hervir el huevo por unos 5 minutos para conseguir el huevo duro, retirar del agua, enfriar, desechar la cáscara y cortar en rodajas. Reservar. - Armar la fugazza colocando encima de la masa pre cocida el jamón, el queso, el huevo y el tomate en rodajas. - Condimentar con orégano y sal yodada, tapar con la masa, pintar con leche la masa y hornearlo 30 minutos aproximadamente
Postres				
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 gramos	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g g c/n c/n	- Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. - Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. - Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. - Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. - Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.

Marta Ester Jiménez
Viceministra de Protección y Promoción
Social y Económica
Ministerio de Desarrollo Social - MDS

Lic. Silvia Godoy
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3039

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"
Teléfono: (+595 21) 729 5100
Email: mesadeentrada@mds.gov.py

Platos Principales				
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Tortuguitas de carne Rendimiento: 1 porción Energía : Peso por porción: 200 gr	Carne vacuna magra Pan de hamburguesa Tomate Lechuga Cebolla Aceite Ajo Laurel Sal yodada	175g 60g 40g 15g 10g 3ml 1g 1g 0,5g	150g 60g 38g 15g 9g 3ml 1g 1g 0,5g	<ul style="list-style-type: none"> - Lavar y cortar cebolla, ajo y laurel e incorporar en una olla con agua caliente para cocinar la carne magra, una vez blandas dejar enfriar unos minutos y cortar en rodajas. - Lavar el tomate y la lechuga, cortar el pan por la mitad y colocar en el medio, la carne, las rodajas de tomate y una hoja de lechuga. - Armar las tortuguitas y servir frío.
Postres				
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Mamón Rendimiento: 1 porción Energía: 60 kcal Peso por porción: 200 gramos	Mamón	200 g	100 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.

Platos Principales				
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Sándwich de verduras con queso Rendimiento: 1 porción Energía : Peso por porción: 200 gr	Pan de sándwich Tomate Queso de sándwich Lechuga Sal yodada	150g 50g 40g 10g 0,5g	150g 50g 40g 10g 0,5g	<ul style="list-style-type: none"> - Lavar las verduras y escurrir, cortar en rodajas el tomate. - Colocar sobre una rebanada de pan las rodajas de tomate y la lechuga condimentando con la sal yodada, colocar encima otra rebanada de pan, luego el queso y por último otra rebanada de pan. - Servir.
Postres				

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"

Teléfono: (+595 21) 729 5100

Email: maria.esquivel@mds.gov.py

Viceministra de Protección y Promoción
Social y Económica
Ministerio de Desarrollo Social - MDS

Lic. Selva Godoy
Nutricionista
Reg. Prof. No. 10000

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Arroz con leche Rendimiento: 1 porción Energía: 115 kcal Peso por porción: 100 gramos	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	<ul style="list-style-type: none"> - Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. - Agregar leche, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. - Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. - Espolvorear con canela y servir.

Platos Principales				
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Empanada al horno de carne Rendimiento: 1 porción Energía : Peso por porción: 200 gr	Carne vacuna magra Disco para empanada Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	120g 40g 20g 10g 3ml 1g 0,5g	80g 40g 19g 8g 3ml 1g 0,5g	<ul style="list-style-type: none"> - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos cortarla en cubos. - Procesar y reservar. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Saltear en aceite la cebolla, locote, ajo y sal, cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar la carne, mezclar con los demás vegetales y cocinar por unos 15 minutos aproximadamente. - Retirar del fuego, dejar enfriar y luego armar la empanada. - Llevar al horno por unos 20 minutos aproximadamente, retirar del horno y servir.
Postres				
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 64 kcal Peso por porción: 100 gramos	1 porción	100 gramos	62 kcal	Piña Naranja Banana


Maria Ester Jimenez
 Viceministra de Protección y Promoción
 Social y Económica
 Ministerio de Desarrollo Social - MDS

Lic. Selva Godoy
 Nutricionista
 Reg. Prof. 10000

8. **Cálculo de insumos para cena/colación: no aplica**

9. **Control de calidad y participación social**

Descripción	
9.1. Plan de Monitoreo	<p>Las preparaciones del plato principal y postre deberán ser transportadas y distribuidas en condiciones adecuadas, de tal forma que ofrezcan garantías de inocuidad para la salud de los estudiantes.</p> <p>Los controles de recepción de los alimentos preparados serán realizados por los responsables de cada institución educativa, para garantizar la buena calidad de los alimentos recibidos.</p> <p>Los trabajos de monitoreo y fiscalización estarán a cargo de las nutricionistas y funcionarios de apoyo designados para el efecto, mediante visitas semanales a las instituciones educativas donde se realizará el relevamiento de datos específicos de los establecimientos destinados para la distribución de los alimentos. Se entregarán informes mensuales de la situación.</p> <p>La empresa adjudicada deberá informar al Ministerio de Desarrollo Social cualquier irregularidad en la provisión del servicio a través de una nota.</p> <p>Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el servicio de estarán sujetos a controles aleatorios por parte de la contratante, así como de la autoridad sanitaria competente, incluyendo la toma de muestras que podrá ser realizada en las instituciones educativas beneficiadas con el servicio. Los costos de los análisis fisicoquímicos y microbiológicos serán asumidos por la empresa adjudicada, sin costo alguno para la contratante.</p> <p>En caso de constatare incumplimientos con relación a parámetros fisicoquímicos o microbiológicos, se actuará conforme a lo establecido en el contrato y la normativa vigente aplicable.</p>
9.2. Plan de capacitaciones	<p>Se realizará antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y distribución correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación la empresa adjudicada debe solicitar al Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) la realización de ésta de manera a contar con el Certificado en Buenas Prácticas de Manufactura.</p>
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	<p>La difusión del proyecto se realizará a través de notas a las Direcciones Departamentales de Educación de Central y Presidente Hayes, y por su intermedio a los supervisores educativos y directores de las instituciones educativas beneficiadas con el servicio.</p> <p>Así también será difundido por medios de comunicación, página oficial del MDS y redes sociales con que cuenta el Ministerio.</p>

María Ester Jiménez
Viceministra de Protección y Promoción
Social y Económica
Ministerio de Desarrollo Social - MDS

Lic. Selva Godoy
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3089

10. Modalidad del servicio seleccionada

“Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (catering)”

1. CONDICIONES MÍNIMAS DEL SERVICIO REQUERIDO

La empresa adjudicada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú cíclico establecido, de la entrega a las instituciones educativas, de la distribución de las raciones correspondientes a cada estudiante de las instituciones educativas seleccionadas, así como del retiro y limpieza de todo lo utilizado de manera diaria.

2. PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

2.1. Elaboración: La elaboración de los alimentos que componen el servicio de cena/colación debe ser realizada en las instalaciones de la empresa adjudicada, habilitada por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), la misma deberá estar con el registro de establecimiento (RE) vigente. Todo el proceso de producción y distribución debe ser supervisado por un profesional del área. Los alimentos deben ser elaborados en el día de consumo, con materia prima natural sin agregados de ningún tipo de aditivos.

2.2. Transporte: Para el transporte de los alimentos la empresa adjudicada deberá contar con vehículos de tipo furgón cerrado habilitado por la autoridad competente. Así mismo, para transportar los alimentos preparados la empresa adjudicada deberá contar con contenedores térmicos aptos para el transporte de alimentos calientes y/o fríos según el requerimiento de la preparación, deberá estar herméticamente cerrado a fin de garantizar la calidad del producto final en cuanto a higiene y calidad.

2.3. Entrega de los alimentos: La empresa adjudicada debe trasladar el alimento a las instituciones educativas beneficiadas en recipientes aptos para luego ser servidas dentro de las instituciones educativas. Debe proveer de los utensilios necesarios diariamente para el almuerzo como platos, cubiertos (cuchara, tenedor, según la consistencia del alimento). Las raciones de plato principal, ensalada y postre deben estar servidas en compartimientos separados.

2.4. Distribución: La empresa adjudicada es la responsable de distribuir los alimentos según la cantidad de raciones establecidas en el listado de instituciones educativas beneficiadas todos los días (lunes a viernes). Debe garantizar la realización de toda la entrega y distribución en forma individual a todos los estudiantes en el horario establecido de 18 a 20 horas.

2.5. Retiro y limpieza de los utensilios: La empresa adjudicada debe retirar los utensilios utilizados para el almuerzo (platos, cubiertos, bandejas, recipientes térmicos, etc.), para la limpieza posterior una vez finalizado el servicio del día.

3. OTRAS CONSIDERACIONES

3.1. No se aceptarán platos y/o alimentos cuyas características organolépticas se encuentren alteradas.

3.2. La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (lunes a viernes), correspondiente a los 5 días de clase.

3.3. En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases sean suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer los alimentos ni la institución educativa a recibirlo. La comunicación en dicho caso estará a cargo del/la directora/a de cada institución.

Visión: “Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay”

Teléfono: (+595 21) 729 5100

Email: mesadeentrada@mds.gov.py

Lic. Selva Godoy
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3039

Maria Ester Jiménez
Viceministra de Protección y Promoción
Social y Económica
Ministerio de Desarrollo Social - MDS

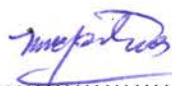
3.4. Los responsables de la recepción de los alimentos serán los/las directores/as y/o la persona autorizada por el director de cada institución educativa. La persona autorizada deberá ser designada por el director a través de un acto administrativo y/o registro de firmas, estando dicha persona obligada a recibir, controlar los bienes y suscribir las actas de recepción y notas de remisión, en ausencia del/la director/a.

3.5. El acta de recepción y nota de remisión deberá emitirse diariamente detallando la cantidad de raciones y la composición del menú (plato principal, ensalada, postre) a ser distribuido en cada institución educativa.

3.6. La cantidad de personal necesario para la distribución del servicio será de acuerdo con el número de raciones correspondientes a cada institución educativa, como se establece en las normativas legales vigentes.

3.7. El personal encargado de la distribución de los alimentos deberá contar con uniforme, delantal y gorro con logo de la empresa. Deberán llevar el pelo recogido, tapaboca, porta nombres y calzados cerrados, todo lo necesario para evitar cualquier tipo de contaminación.

3.8. El Ministerio de Desarrollo Social podrá solicitar en cualquier momento informes sobre la cantidad de platos servicios efectivamente, sobrantes o faltantes si los hubiere, aceptabilidad de alimentos, etc., que ayude a mejorar el servicio.



.....
Firma Responsable de la Institución Solicitante
Aclaración
Sello de la Institución



.....
Firma del/la Nutricionista
Registro Profesional N° 3089
Aclaración

 **MINISTERIO DE
SALUD PÚBLICA
Y BIENESTAR SOCIAL**

 **DIRECCIÓN DE
REGISTRO Y
CONTROL DE
PROFESIONES EN SALUD**
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL

Dirección de Registro y Control de Profesiones en Salud

SELVA YENILDA
Nombres

GODOY CANTERO
Apellidos

2.976.092
Cédula de Identidad

NUTRICIONISTA
Profesión

Reg. Nro. 3089-LN

Firma del profesional

RENOVACIÓN CADA 5 AÑOS

09/01/2015

Fecha de Inscripción

Título grado

LICENCIADO/A EN NUTRICION

14006

Expedido por

UNIVERSIDAD AUTONOMA DEL SUR

Postgrado/s:



Liz Martinez
Directora



3089-4-123