

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

# “LINEAMIENTOS PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS (PAE-H0)”

## Versión 01



**Paraguay, 2024**

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

## **AUTORIDADES**

**Tadeo Rojas**, Ministro  
Ministerio de Desarrollo Social

**Carlos Paris**, Viceministro  
Viceministerio de Políticas Sociales

**José Rojas**, Director General  
Dirección General de Desarrollo Institucional  
Viceministerio de Políticas Sociales

### **Equipo Técnico Interinstitucional – Hambre Cero (ETI-H0)**

- Ministerio de Desarrollo Social
- Ministerio de Economía y Finanzas
- Ministerio de Educación y Ciencias
- Ministerio de Agricultura y Ganadería
- Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición
- Dirección Nacional de Contrataciones Públicas

Este documento fue realizado en el marco del Decreto N°1584/24 que reglamenta la Ley N° 7264/24 “Que crea el Fondo Nacional de Alimentación Escolar para la universalización equitativa de la Alimentación Escolar (Hambre cero en nuestras escuelas y sistema educativo), modifica y amplía la Ley N° 5210/2014 “de 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 Ciencias y en 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."

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

## ABREVIATURAS

ACE	Asociación de Cooperación Escolar
AF	Agricultura Familiar
BPM	Buenas Prácticas de Manufactura
CPAF	Compras Públicas de la Agricultura Familiar
CONADA	Consejo Nacional de Donación de Alimentos
CONAE	Consejo Nacional de Alimentación Escolar
DEAg	Dirección de Extensión Agraria
DGAE	Dirección General de Alimentación Escolar
DGVS	Dirección General de Vigilancia de la Salud
DNCP	Dirección Nacional de Contrataciones Públicas
EDI	Espacio de Desarrollo Infantil
EEB	Educación Escolar Básica
EGIE	Equipo de Gestión de Instituciones Educativas
EGCI	Equipo de Gestión Comunitaria Indígena
EI	Educación Inicial
EM	Educación Media
ETA	Enfermedades Transmitidas por Alimentos
ETI-H0	Equipo Técnico Interinstitucional – Hambre Cero
ERSSAN	Ente regulador del servicios sanitarios
FDA	Administración de alimentos y medicamentos
FF	Fuente de financiamiento
FONAE	Fondo Nacional de Alimentación Escolar
INAN	Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición
INCAP	Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá
INCOOP	Instituto Nacional de Cooperativismo
INDI	Instituto Paraguayo del Indígena
JEE	Jornada escolar extendida
MAG	Ministerio de Agricultura y Ganadería
MDS	Ministerio de Desarrollo Social
MEC	Ministerio de Educación y Ciencias
MSPBS	Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
OEE	Organismos y Entidades del Estado
OF	Objeto de fuente
OG	Objeto de gasto
OMS	Organización Mundial de la Salud
ONA	Organismo Nacional de Acreditación
PAE-H0	Programa de Alimentación Escolar – Hambre Cero en las Escuelas
PBC	Pliego de Bases y Condiciones
SARA	Sistema de Análisis y Registro de Alimentos
SENACSA	Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

SENAVE

Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas

SISVAN

Sistema de Vigilancia Alimentaria y Nutricional

VCT

Valor calórico total

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

## ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I.....	2
DISPOSICIONES GENERALES .....	2
Directrices de la alimentación escolar. ....	3
Alimentación escolar para comunidades indígenas. ....	3
Pliegos de Bases y Condiciones .....	3
Valor calórico total – VCT. ....	4
Visibilidad del menú.....	5
CAPÍTULO II.....	6
LINEAMIENTOS TÉCNICOS NUTRICIONALES .....	6
SECCIÓN I.....	6
DESAYUNO Y MERIENDA ESCOLAR .....	6
SECCIÓN II .....	7
ALMUERZO Y CENA ESCOLAR .....	7
Consideraciones para algunos alimentos .....	13
UTENSILIOS Y UNIDAD DE MEDIDA DEL ALIMENTO .....	13
ELABORACIÓN DE MENÚ CÍCLICO.....	14
SECCIÓN III.....	15
COLACIÓN ALIMENTARIA.....	15
SECCIÓN IV .....	16
SERVICIOS PARA PRIMERA INFANCIA .....	16
ESPACIOS DE DESARROLLO INFANTIL – EDI.....	16
SECCIÓN V .....	17
INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO PARA ALIMENTACIÓN ESCOLAR .....	17
Equipamiento y utensilio mínimo requerido para cocina y comedor de la institución educativa.....	18
Consideraciones para organizar la cocina comedor de la institución educativa. ....	18
SECCIÓN VI.....	19
KITS DE ALIMENTOS.....	19
CAPÍTULO III - PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS.....	20
SECCIÓN I.....	20
PROCESO PARA ELABORAR EL PROYECTO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR. ....	20
SECCIÓN II .....	23
ADQUISICIÓN DE INSUMOS DE LA AGRICULTURA FAMILIAR .....	23
SECCIÓN III.....	26
RECURSOS HUMANOS .....	26
SECCIÓN IV .....	30

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

BUENAS PRÁCTICAS DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN, MANIPULACIÓN E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.....	30
SECCIÓN V .....	35
PROTOCOLO DE PREVENCIÓN.....	35

---

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

## **1. INTRODUCCIÓN**

---

Con la promulgación de la Ley N° 7264 del año 2024 y su posterior Decreto reglamentario N° 1584/24 se crea el “Programa de Alimentación Escolar - Hambre Cero en las Escuelas”, cuya puesta en vigencia marca un hito significativo en la trayectoria de los Programas de Alimentación Escolar en el país, en atención a la creación del Fondo Nacional de Alimentación Escolar (FONAE) y del órgano de control y administración el Consejo Nacional de Alimentación Escolar (CONAE), con el propósito de garantizar la universalización equitativa de la Alimentación Escolar en el Paraguay.

El Programa de Alimentación Escolar – Hambre Cero en las escuelas (PAE-H0) se encuentra enmarcado dentro del Plan Nacional de Reducción de la Pobreza “Ñaime Poraveta” y el Sistema de Protección Social, en correspondencia con el Eje 1 de Protección Social en la Dimensión de Alimentación y Nutrición. En ese mismo orden, la Alimentación Escolar ha sido identificada como uno de los Mecanismos de Implementación Inmediata del Ñaime Poraveta a través del aumento de su cobertura tanto en días de provisión como cantidad de estudiantes que acceden al alimento escolar.

En esa misma línea, la Alimentación Escolar es considerada como una acción prioritaria para mejorar las oportunidades y el nivel de aprendizaje de todos los estudiantes según lo establecido en el Programa de Mejoramiento de la Educación Paraguaya 2023-2028 “Ñamombarete tekombó'e” del Ministerio de Educación y Ciencias (MEC). En ese contexto el PAE-H0 se constituye en una estrategia fundamental para abordar la desnutrición, promover la salud y garantizar el derecho a una alimentación adecuada y saludable para todos los estudiantes.

La nutrición y la educación están intrínsecamente vinculadas, y las deficiencias en la ingesta alimentaria pueden afectar el rendimiento académico y la salud de los estudiantes. Los programas de alimentación escolar, al ofrecer una dieta balanceada, pueden mejorar la calidad de la dieta, la asistencia y la matriculación, al tiempo se proyecta que la alimentación escolar se desarrolle en el marco de un espacio educativo, nutricional y culturalmente adecuado, que permita el aprendizaje de hábitos alimentarios y estilos de vida saludables, para mitigar la aparición de enfermedades crónicas no transmisibles como la diabetes, la obesidad, la hipertensión arterial, entre otros.

En adición se busca estimular la promoción del desarrollo sostenible contribuyendo a la economía local, mediante el fomento de la provisión de productos alimenticios saludables para la Alimentación Escolar provenientes de la Agricultura Familiar (AF); así como también apoyar a la formación integral del capital social involucrado en el proceso de producción, distribución, preparación y entrega de los alimentos, mejorando así la calidad de vida y la promoción de sistemas de producción de menor impacto ambiental.

Por todo lo expuesto, este documento tiene por objeto establecer el “Lineamiento de procedimientos para los servicios de alimentación en instituciones educativas implementadas en el marco del “Programa de Alimentación Escolar - Hambre Cero en las Escuelas”.

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

## **CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES**

### **Objeto.**

Este documento tiene por objeto establecer los “Lineamientos para los servicios de alimentación escolar”, para los servicios de alimentación en instituciones educativas implementadas en el marco del “Programa de Alimentación Escolar - Hambre Cero en las Escuelas (PAE-H0)”.

### **Alcance.**

Las disposiciones indicadas en el presente documento son obligatorias para todos los servicios de Alimentación Escolar (desayuno escolar, almuerzo escolar, merienda escolar, cena escolar y colación alimentaria) a ser proveídos por los entes ejecutores ( el MDS y las Gobernaciones del país), a los estudiantes de las instituciones educativas de todos los niveles educativos de gestión oficial y privada subvencionada, dependientes del MEC. Asimismo, es orientativo para los servicios de alimentación en las instituciones educativas de gestión privada.

### **Definición de servicio de alimentación.**

Se denomina servicio, al área que cumple la función fundamental de brindar alimentación a un determinado grupo poblacional, a través de la transformación de la materia prima (alimentos) en raciones alimenticias (preparaciones o producto terminado) que satisfagan los gustos, hábitos y necesidades nutricionales del usuario<sup>1</sup>.

### **Tipos de servicios de alimentación escolar.**

Son considerados servicios de alimentación escolar que podrán ser proveídos a los estudiantes en las instituciones educativas, dependientes del Ministerio de Educación y Ciencias, los siguientes:

- Desayuno escolar
- Merienda escolar
- Almuerzo escolar
- Cena escolar
- Colación alimentaria

### **Definición de Alimentación Escolar.**

La Ley de Alimentación Escolar y Control Sanitario contiene una definición amplia de la Alimentación Escolar, el cual incluye el enfoque de derecho a una alimentación adecuada y la seguridad alimentaria nutricional, así como el proceso de enseñanza aprendizaje, lo cual se define como sigue:

*“Se entiende por Alimentación Escolar a la alimentación variada, balanceada, de calidad óptima y adecuada a los requerimientos nutricionales de cada grupo etario, proporcionada en el marco del régimen escolar, conforme a las características socio-culturales y la disponibilidad de los productos e insumos alimenticios característicos de los territorios, y que al mismo tiempo, promuevan acciones pedagógicas que permitan que se conviertan en una experiencia educativa para la formación de hábitos alimentarios saludables en la población escolar atendida por el Sistema Educativo y el desarrollo de los componentes pedagógicos en materia de derecho a la alimentación y seguridad alimentaria, con la participación de la comunidad educativa”.* (Art 2º Ley N°5210/14).

---

<sup>1</sup>Luis Pino, Selena Beja (2014)

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay



Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

### **Directrices de la alimentación escolar<sup>2</sup>.**

- a) La alimentación escolar deberá basarse en una dieta saludable y adecuada para el estudiante;
- b) Comprender el uso de alimentos variados e inocuos, utilizando los grupos de alimentos establecidos en las Guías Alimentarias del Paraguay y reflejados en la Olla Nutricional, respetándose las preferencias nutricionales, los hábitos alimentarios, la cultura y la tradición alimentaria de la localidad donde habita el estudiante;
- c) Los productos alimenticios que forman parte de la alimentación escolar deben cumplir con las exigencias de inocuidad y calidad establecidas en las normativas vigentes;
- d) Que los esquemas de alimentación escolar deberán ser diseñados en concordancia con los criterios del ente rector, por profesionales calificados en el área de alimentación y nutrición;
- e) Deberá contemplar la inclusión de la educación alimentaria nutricional en el proceso de enseñanza aprendizaje, considerando la perspectiva de la soberanía alimentaria y la seguridad alimentaria y nutricional;
- f) Deberá priorizar la adquisición de alimentos provenientes de la agricultura familiar, mediante procedimientos sumarios que garanticen la compra a sus integrantes.
- g) La asignación de los servicios de alimentación escolar deberá priorizar las instituciones educativas situadas en zonas con mayor incidencia de pobreza, conforme a parámetros oficiales publicados por las autoridades competentes.

### **Alimentación escolar para comunidades indígenas.**

La provisión de alimentos en las instituciones educativas de las comunidades indígenas se ajustará a las normas culturales, tradiciones alimentarias y preferencias nutricionales locales, respetando los hábitos alimentarios de los estudiantes y reconociendo sus derechos, costumbres y tradiciones. Esto se llevará a cabo considerando la disponibilidad de productos e insumos alimenticios característicos de cada territorio.

### **Pliegos de Bases y Condiciones**

Los PBC para la adquisición de servicios de alimentación escolar se encuentran estandarizadas por la DNCP; en coordinación con el MDS e instituciones sectoriales competentes.

Las convocantes, al momento de elaborar sus PBC particulares, deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- La experiencia requerida en las bases de la contratación se establecerá conforme la actividad a ser evaluada y conforme a la modalidad del llamado, según normativas establecidas por la DNCP.
- La Responsabilidad de la empresa adjudicada de prever mecanismos de recuperación y distribución de alimentos sobrantes en el marco de los procedimientos establecidos por el CONADA en la sección VI del presente documento de Lineamientos para los servicios de alimentación escolar.

---

<sup>2</sup> Artículo 10 de la Ley N°5210 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario"

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

- Todo personal propuesto por las empresas proveedoras, que tengan una participación en el proceso de provisión y manipulación del servicio de alimentación escolar, tales como: cocineros, merenderos, auxiliares, personal de servicios y otros deberán contar con:
  - a) Idoneidad en el área de su desempeño, con certificación de una institución académica del área, según corresponda al perfil.
  - b) Vinculación jurídica con el ente ejecutor o las empresas proveedoras con vigencia durante el periodo de provisión del servicio.
  - c) Ser cotizantes de la seguridad social.
- Para las modalidades de Catering y Cocinando en las Escuelas, se deberá prever que, para los casos en que exista una distancia de no más de un radio de 100 km entre los establecimientos educativos donde se proveerán los servicios de almuerzo/cena escolar, que el proveedor que resultare adjudicado deberá contar con una base de logística de operaciones. En caso de no ajustarse a la distancia establecida, deberá justificar técnicamente.

#### Valor calórico total – VCT.

El valor calórico total de la alimentación de un estudiante está fraccionado en cinco (5) comidas diarias basadas en la siguiente distribución porcentual:

Cuadro 1. Distribución porcentual de las necesidades energéticas totales por tiempo de comida	
Desayuno	20% del VCT
Colación	10% del VCT
Almuerzo	25% del VCT
Merienda	20% del VCT
Cena	25% del VCT
Fuente: Organización Mundial de la Salud (OMS), 1985.	

**Observación:** A los fines prácticos de la distribución se unifico el VCT del desayuno con la merienda, reduciendo la colación al 10 %.

#### Aporte energético por nivel educativo

La distribución de aporte energético por nivel educativo establecido en este documento, de acuerdo al Valor Calórico Total (VCT) promedio establecido por día, se detalla a continuación.

Cuadro 2. Distribución de aporte energético por nivel educativo		
Nivel educativo	Aporte energético Total/Día	
	Mujer	Varón
<b>Nivel Inicial:</b> 3 a 5 meses	662 Kcal	
6 a 8 meses	784 Kcal	
9 a 11 meses	949 Kcal	
12 a 23 meses	1170 Kcal	
2 - 5 años	1200 kcal	1300 kcal
<b>1er ciclo de la EEB:</b> 6 - 9 años	1400 kcal	1500 kcal
<b>2er ciclo de la EEB:</b> 10 -12 años	1900 kcal	2100 kcal
<b>3er ciclo de la EEB y EM:</b> 13 -1 8 años	2050 kcal	2500 kcal
<i>Educación Inicial: Ciclo 1: Maternal 1, 2 y 3; Ciclo 2: Pre Jardín, Jardín, Preescolar.</i>		

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

*Educación Escolar Básica-EEB: Primer Ciclo: 1°, 2° y 3° grado; Segundo Ciclo: 4°, 5° y 6° grado; Tercer Ciclo: 7°, 8° y 9° grado.*  
*Educación Media-EM: 1°, 2° y 3° curso.*

Fuente: Guías Alimentarias del Paraguay – Segunda Actualización Año 2015. Guías Alimentarias del Paraguay para niñas y niños menores de 2 años – Primera Actualización Año 2015.

Se contemplará en cada menú definido en cada momento de alimentación una variación de  $\pm 10\%$  sobre las calorías estipuladas.

### Horario de distribución de los alimentos.

Los diferentes alimentos deben ser distribuidos siguiendo los siguientes horarios establecidos.

<b>Cuadro 3. Horario de los servicios de alimentación escolar</b>			
<b>Servicio</b>	<b>Turno</b>		
	<b>Mañana</b>	<b>Tarde</b>	<b>Noche</b>
Desayuno	Posterior a la entrada	-	-
Colación		-	Posterior a la entrada
Merienda	-	Horario del receso	-
Almuerzo	11:00 a 12:00	12:00 a 13:15	-
Almuerzo (JEE)	11:30 a 12:30		-
Cena	-	-	En el horario del receso
<i>JEE: Jornada escolar extendida</i>			

### Visibilidad del menú.

El menú de todos los servicios de alimentación escolar debe estar visible en la institución educativa para conocimiento de los miembros de la comunidad; que será entregado al Director/a o responsable de la Institución Educativa por la empresa proveedora.

### Organización y participación de la institución educativa.

El responsable de la institución educativa deberá organizar la institución para recibir el servicio de alimentación escolar, para el efecto; deberá involucrar a los miembros de la comunidad educativa, por medio del Equipo de Gestión de Instituciones Educativas (EGIE), para el caso de las instituciones indígenas se deberá involucrar el Equipo de Gestión Comunitaria Indígena (EGCI).

### Disponibilidad de agua potable

Los gobiernos departamentales y distritales deberán impulsar políticas públicas para fortalecer la disponibilidad de agua potable en todas las instituciones educativas que implementen el servicio de almuerzo o cena escolar. A tal efecto, el ERSSAN establecerá los mecanismos de monitoreo dentro de su Plan Anual de Supervisiones (PAS), para determinar la potabilidad del agua para consumo en las instituciones.

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

## CAPÍTULO II LINEAMIENTOS TÉCNICOS NUTRICIONALES

En este apartado del documento se reglamentan los lineamientos técnicos nutricionales para proveer los servicios de alimentación escolar a los estudiantes en las instituciones educativas, el cual está estructurado por secciones y tipos de alimentación escolar.

### SECCIÓN I DESAYUNO Y MERIENDA ESCOLAR

#### Especificaciones técnicas

Las Especificaciones Técnicas de los alimentos que forman parte del desayuno y de la merienda escolar son elaboradas por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN); dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPyBS). Los mismos se encuentran disponibles en la página Web del MDS <http://www.mds.gov.py/>.

#### Componentes

El desayuno y la merienda escolar deberá componerse indefectiblemente de un alimento líquido (leche) y un alimento sólido, establecido en un menú cíclico. El alimento sólido deberá estar compuesto de como mínimo 3 (tres) alimentos sólidos diferentes.

#### Alimento líquido

El desayuno y la merienda escolar, en su componente líquido, deberá contener optativamente uno de los siguientes alimentos:

- Leche Entera Fluida UAT; o,
- Leche Entera Fluida UAT enriquecida con Hierro, Zinc y Vitamina C

#### Alimento sólido

El desayuno y la merienda escolar, en su componente sólido, deberá contener por lo menos tres alimentos sólidos definidos en el siguiente cuadro, considerando las características nutricionales más adecuadas para la alimentación de niños y adolescentes:

**Cuadro 4. Listado de alimentos sólidos del servicio desayuno y merienda escolar**

a	Banana	Se recomienda por ser una fruta fresca de producción nacional con buen aporte de nutrientes.
b	Palito	Alimento culturalmente aceptable con vida útil prolongada y de fácil elaboración en cualquier punto del país.
c	Chipita	
d	Galletitas de avena o Galletita de arroz	Producción nacional con buen aporte de nutrientes, aporta fibras, rica en calcio, magnesio y vitaminas
e	Torta de Miel de caña	Se recomienda considerar solo si se puede constatar la producción local (en el distrito donde se proveerá) debido a que posee una vida útil muy corta
f	Pan Lactado	

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

g	Alimento a base de maní	Este alimento debería ser una opción con menor frecuencia en el menú cíclico del Desayuno/Merienda escolar, considerando su contenido de azúcar simple, grasas saturadas, grasa trans y sodio
h	Miel de Abeja	Debe ser administrado en una porción de no más de 5 g. acompañado al panificado, hasta 2 (dos) veces por semana.

### **Consideraciones del desayuno y la merienda escolar**

- El listado de los alimentos podrá ser modificado conforme a los datos estadísticos de sobrepeso y obesidad de la población de escolares y adolescentes proveído por el Sistema de Vigilancia Alimentaria y Nutricional (SISVAN), del INAN, MSPBS.
- Los alimentos sólidos envasados, deben ser proveídos por empresas que cuenten con Registros Sanitarios emitidos por el INAN (RE y RSPA, CCBM/CCBA).
- Para el alimento sólido banana, se deberá respetar las especificaciones técnicas establecidas por el SENAVE para la adquisición, transporte y distribución de este alimento.

### **Menú cíclico**

El desayuno y la merienda escolar deberá estar planificado en un menú cíclico definido para 1 semana, conforme al siguiente cuadro de manera indicativa:

<b>Cuadro 5. Ejemplo de menú cíclico de desayuno y merienda escolar</b>				
<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
Alimento líquido	Alimento líquido	Alimento líquido	Alimento líquido	Alimento líquido
Alimento sólido 1	Alimento Sólido 2	Alimento sólido 3	Alimento Sólido 1	Alimento sólido 2

## **SECCIÓN II ALMUERZO Y CENA ESCOLAR**

### **Modalidades del servicio de almuerzo y cena escolar**

Las modalidades del servicio podrán ser:

1. Alimentos preparados en las escuelas (Cocinando en las Escuelas)
2. Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (catering)
3. Otras modalidades permitidas por el ente rector.

### **Alimentos preparados en las escuelas (Cocinando en las Escuelas)**

Es el alimento preparado en la institución educativa, en un área definida (cocina) que debe ser adecuada y equipada para la manipulación higiénica de los alimentos; pudiendo tener las siguientes variantes:

- a) **Como intermediario con una empresa contratada:** Alimentos preparados en la escuela cuyos insumos, equipamientos, personal de cocina y todo lo necesario para la elaboración, conservación y distribución de los alimentos, son proveídos por una empresa contratada por medio de los mecanismos legales. El alimento en su totalidad debe ser preparado en la escuela.
- b) **Sin intermediación (adquisición de insumos):** Alimentos preparados en la escuela cuyos insumos, equipamientos, personal de cocina y todo lo necesario para la elaboración,

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades  
conservación y distribución de los alimentos, son proveídos por el Ministerio de  
Desarrollo Social (MDS) o los Gobiernos Departamentales sin ninguna intermediación.  
El alimento en su totalidad es preparado en la escuela.

El traslado de los insumos para la elaboración de los alimentos, deberán respetar las disposiciones  
legales vigentes en la materia y contar con las habilitaciones correspondientes de parte del  
SENACSA y el SENAVE.

Los vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen de alimento a ser  
transportado y estar acondicionados higiénicamente para la distribución. No deberán transportarse  
juntamente con sustancias nocivas (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros), que  
puedan contaminar al alimento. En el caso de provisión de alimentos perecederos, deberán ser  
transportados en ambiente refrigerado.

.

### **Alimentos ofrecidos por el servicio del plato servido (Catering)**

Es aquel alimento proveído por una empresa, la cual realiza la elaboración diaria de los mismos  
en su establecimiento y lo transporta en condiciones adecuadas hasta la institución educativa,  
haciéndose responsable de la provisión del alimento, de los utensilios (platos, cubiertos) y  
personal para el servicio (auxiliar de servicio).

Los vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen de alimento a ser  
transportado y estar acondicionados higiénicamente para la distribución. No deberán transportarse  
juntamente con sustancias nocivas (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros), que  
puedan contaminar al alimento.

### **Consideraciones del almuerzo y cena escolar**

- El menú del almuerzo y cena escolar, podrá ser modificado conforme a los datos estadísticos de sobrepeso y obesidad de la población de escolares y adolescentes proveído por el Sistema de Vigilancia Alimentaria y Nutricional (SISVAN), del INAN, MSPBS.
- Los alimentos envasados utilizados en la preparación del almuerzo y cena escolar, deben ser proveídos por empresas que cuenten con registros sanitarios emitidos por el INAN (RE y RSPA, CCBM/CCBA).
- Los proveedores del servicio de alimentación escolar, bajo las modalidades cocinando en las escuelas o catering, deberán contar con el Registro de Establecimiento (RE), emitido por el INAN.
- Los establecimientos elaboradores (catering) y los distribuidores (cocinando en la escuela) deberán contar con el Certificado de Cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (CCBPM) y/o con el Certificado de Cumplimiento de las Buenas Prácticas de Almacenamiento (CCBPA), emitido por el INAN.
- Los proveedores del servicio de alimentación escolar deberán implementar sistemas de aseguramiento de la calidad, que deben estar certificados por organismos acreditados por el ONA.

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

- Los productos alimenticios envasados, así como las materias primas e ingredientes alimenticios envasados, deberán contar con el Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA), por parte del INAN.

### **Estandarización de los alimentos**

Las preparaciones culinarias se encuentran estandarizadas, y deberán ser utilizadas por las convocantes (MDS y Gobernaciones) para elaborar el Proyecto de Almuerzo Escolar o Cena, respetando el “Recetario para Almuerzo Escolar, Cena” que se encuentra disponible en la página Web del MDS <https://www.mds.gov.py/>. El mismo podrá ser actualizado por el equipo técnico de la Dirección General de Alimentación Escolar - DGAE del MDS.

### **Estimaciones del aporte energético y de macronutrientes**

Los cuales se encuentran en el recetario estandarizado en base al gramaje indicado. Para las estimaciones del aporte energético y de macronutrientes se deberá tener en cuenta el **peso bruto** y el **peso neto** según los factores de corrección de la Tabla de Composición de Alimentos de Centroamérica (INCAP); excepción de la papa y la mandioca para las que se recomienda utilizar los datos del Sistema de Análisis y Registro de Alimentos (SARA).

### **Composición del menú y preparación**

El menú para el servicio de almuerzo/cena escolar deberá estar compuesto indefectiblemente por:

- plato principal;
- ensalada, y
- postre.

Las preparaciones culinarias deben ser elaboradas y servidas en el día.

## **PLATO PRINCIPAL**

### **Composición del plato principal**

El plato principal del almuerzo o cena escolar deberá contener una preparación única (guisados, caldos, estofados); o salsa y el agregado de una guarnición cuando el menú así lo requiera (puré de papas/calabaza/zapallo, arroz, fideo, polenta, mandioca y/o batata); y se podrá utilizar en las preparaciones culinarias, hierbas aromáticas, como orégano, laurel, perejil, cilantro, cebollita de hoja, romero, entre otras; considerando que favorecen las características organolépticas del plato terminado, pero no contribuye sustancialmente al aporte energético.

Para los menús de cena, se deberá tener en cuenta alimentos ligeros de fácil digestión. Si el almuerzo del día contiene legumbres o tubérculos, la cena deberá estar exenta de estos alimentos.

### **Características, formas de cocción, guarnición y frecuencia de consumo del plato principal**

Para planificar el menú cíclico del almuerzo/cena escolar, se deberá tener en cuenta lo descrito en el siguiente cuadro:

<b>Cuadro 6. Características generales para el plato principal</b>			
<b>Fuente de proteína</b>	<b>Formas de cocción</b>	<b>Guarnición</b>	<b>Frecuencia de consumo</b>
Carne roja (sin grasa visible, sin hueso)	Caldos* Guisado* Estofado*	Puré de Papa/calabaza/zapallo Fideo	1 a 2 veces por semana. En caso de las menudencias 1 vez a la semana.
Carne blanca	Horneado	Arroz	

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay



Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

Instrucción: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades			
(sin grasa visible ni piel y huesos)		Harina de maíz Batata	
Menudencias (hígado y mondongo)			
Legumbres (todas las variedades)			
Carne de pescado (sin escamas y sin espinas)			1 vez a la semana.
*Exclusivamente para las menudencias.			

### Combinaciones para el plato principal

Para elaborar el esquema de menú cíclico se exponen las siguientes combinaciones de manera indicativa:

<b>Cuadro 7. Ejemplos de combinaciones para el plato principal</b>					
<b>Propuesta A</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
Semana 1	Carne vacuna	Carne de pollo	Legumbre	Carne porcina	Carne de pollo
	Harina de maíz	Fideo	Arroz	Papa	Arroz
Semana 2	Legumbre	Carne de pollo	Carne vacuna	Carne de pollo	Carne vacuna
	Arroz	Fideo	papa	Harina de maíz	Fideo
Semana 3	Carne vacuna	Carne de pollo	Legumbre	Carne de pollo	Carne vacuna
	Arroz	Papa	Arroz	Fideo	Harina de maíz
Semana 4	Carne de pollo	Legumbre	Carne vacuna	Carne porcina	Carne de pollo
	Fideo	Arroz	papa	Arroz	Harina de maíz
<b>Propuesta B</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
Semana 1	Carne pollo	Carne vacuna	Legumbre	Carne vacuna	Carne de pollo
	Arroz	Papa	Arroz	Locro	Harina de maíz
Semana 2	Legumbres	Carne de pollo	Carne vacuna	Carne de porcina	Carne pollo
	Arroz	Fideo	Harina de maíz	Papa	Arroz
Semana 3	Carne vacuna	Carne de pollo	Legumbre	Carne de pollo	Carne de vacuna
	fideo	Harina de maíz	Arroz	Papa	Arroz
Semana 4	Carne porcina	Carne vacuna	Legumbre	Carne de pollo	Carne vacuna
	Arroz	Papa	Arroz	Fideo	Harina de maíz
<b>Propuesta C</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
Semana 1	Legumbre	Carne vacuna	Carne de pollo	Carne vacuna	Carne de pollo
	Arroz	Harina de maíz	Papa	Arroz	Fideo
Semana 2	Carne Vacuna	Carne de pollo	Carne porcina	Carne vacuna	Legumbre
	Arroz	Harina de maíz	Papa	Fideo	Arroz
Semana 3	Carne vacuna	Carne de pollo	Legumbre	Carne de pollo	Carne vacuna

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay



Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

	Harina de maíz	Fideo	Arroz	Papa	Fideo
Semana 4	Carne porcina	Carne vacuna	Carne de pollo	Legumbre	Carne de pollo
	arroz	Fideo	Papa	Arroz	Harina de maíz

## ENSALADAS

### Servicio y combinación de las ensaladas

Debe ser servida visiblemente separado del plato principal y estará compuesta obligatoriamente por al menos 3 vegetales, según disponibilidad local.

Se debe tener en cuenta que los ingredientes para las ensaladas deberán ser variados, evitando repetir el mismo ingrediente en días consecutivos.

Cuando el menú principal contiene legumbres, ese día evitar la combinación con ensaladas que contenga repollo, coliflor y brócoli.

Para las ensaladas de cena, se deberá tener en cuenta vegetales de fácil digestión, evitando principalmente repollo, coliflor y brócoli.

### Composición de las ensaladas

La combinación de la ensalada podrá contener según disponibilidad local:

Rabanito, Remolacha, Repollo, Rúcula, Tomate, Variedad de zapallos, Zanahoria, Berro, Brócoli, Cebolla, Chaucha, Choclo, Coliflor, Lechuga, Pepino, Arvejas.

En caso de escasa o nula producción de las combinaciones de vegetales, que las mismas sean libremente reemplazadas, pues entre los citados anteriormente las diferentes combinaciones no representan impacto calórico significativo.

### Recomendaciones de aderezos para las ensaladas

Las ensaladas pueden estar aderezadas con:

- Aceite vegetal
- Especies aromáticas (albahaca, perejil, orégano, cilantro, entre otros)
- Limón
- Sal
- Vinagre
- Aderezo de limón y cilantro
- Aderezo balsámico básico

### Legumbres como ensaladas

En caso de utilizar las legumbres como ensalada, realizar la preparación previa del remojo en agua potable natural durante la noche anterior, o en agua potable caliente por al menos una (1) hora. Desechando siempre el agua de remojo, y realizando el lavado correspondiente en agua potable antes de su uso para la cocción.

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

## POSTRES

### Postres, variedad y frecuencia

La variedad y frecuencia de los postres deberá ser obligatoriamente respetada conforme al siguiente cuadro:

<b>Cuadro 8. Aspectos generales a tener en cuenta para los postres</b>			
<b>Postre Opciones</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Forma de presentación</b>
Frutas	3 a 4 veces por semana	En caso de que el menú principal contenga legumbres, el postre deberá ser una fruta cítrica; y si el postre es la ensalada de fruta, la misma deberá contener indefectiblemente una fruta cítrica (cortadas en trozos pequeños, no en forma de jugo).	Según las características de la fruta se deberá entregar limpia, sanitizada y pelada.
Ensalada de frutas sin azúcar añadido		La ensalada de frutas estará compuesta obligatoriamente por al menos la combinación de 3 frutas diferentes.	Deberá servirse en compoteras individuales.
Compota de frutas	Cualquiera de las opciones, 1 a 2 veces por semana	Dulce de batata/dulce de mamón/barra de maní, podrán ser productos industrializados.	Según las características del postre seleccionado.
Dulces			
Postres con leche			

### Reemplazo de postres

En el caso de nula o escasa disponibilidad de uno de los ingredientes del postre, se podrá reemplazar por otro postre conforme al siguiente cuadro:

<b>Cuadro 9. Intercambio de postres</b>		
<b>Postre/Opciones</b>	<b>Reemplazos</b>	<b>Cantidad</b>
Frutas	Ensalada de frutas sin azúcar añadido	100 g
Banana con miel	Estos postres son intercambiables entre sí	1 banana con 2 cucharitas de miel (12 mL)
Dulce de batata/membrillo		30 g
Dulce de mamón/calabaza o similares		30 g
Compota de frutas		100 g
Alimento a base de maní (barra de maní)	Maní con miel	20 g de maní con 2 cucharitas (12 mL) de miel
Arroz con leche	Candial	60 g
	Crema	100 g

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

	Mazamorra	
--	-----------	--

### **Presentación de los postres.**

Cuando el postre corresponda a una fruta entera, se deberá entregar la misma al estudiante limpia y sanitizada al estudiante.

En el caso específico de la naranja, esta deberá ser entregada pelada. Se podrá utilizar postres envasados o pre-elaborados.

Cuando el postre corresponda a banana, se deberá respetar las especificaciones técnicas establecidas por el SENAVE para la adquisición, transporte y distribución de este alimento.

### **Consideraciones para algunos alimentos**

Se citan algunas observaciones que son aplicables a todos los menús a tener en cuenta para la compra y utilización de algunos alimentos, hierbas aromáticas y especias.

- Con relación a las hortalizas y verduras frescas que son comercializadas en forma de mazo se pueden considerar lo siguiente: perejil, cebollita de hoja, cilantro de 25-30 g cada mazo para un rendimiento de 5 comensales, lechuga y berro de 250-300 g cada mazo para un rendimiento de 5 comensales.
- Podrá considerarse 1 diente de ajo de 3 a 5 g para un rendimiento de 5 comensales.
- Las hierbas aromáticas como cebollita de hoja, cilantro, laurel, perejil, orégano, romero, entre otras; pueden ser utilizadas en todos los menús ya que favorece la presentación en cuanto a las características organolépticas del plato terminado, pero no contribuye sustancialmente al aporte energético.
- Podrá considerarse 2 a 3 hojas de laurel (0,3-0,5 g cada hoja) para un rendimiento de 5 comensales.
- Para la elaboración de carne molida deberá utilizarse carne magra, la cual deberá ser molinada en el momento de ser utilizado por el riesgo microbiológico que representa la compra de la misma para esta presentación.
- La carne vacuna utilizada debe ser magra (sin ligamentos ni hueso).

## **UTENSILIOS Y UNIDAD DE MEDIDA DEL ALIMENTO**

### **Utensilios para el servido de los alimentos**

Los utensilios para servir las raciones correspondientes a las preparaciones del plato principal, ensalada y postre, se detallan a continuación.

<b>Cuadro 10. Características para el servido de alimentos</b>		
<b>Preparaciones</b>	<b>Tipo de utensilio</b>	<b>Capacidad</b>
Sopas, caldos, guisados y estofados	Cucharones	200 mL
Salsas y guarniciones (arroz, polenta, purés, entre otros)	Cucharones	100 mL
Fideos tipo espagueti, tallarín, cintas y ensaladas de todo tipo	Pinzas	-
Postres	Cucharones	50 mL

### **Distribución del menú según nivel educativo.**

Para la distribución del servicio del almuerzo escolar y cena se deberá tener en cuenta las unidades de medida de los diferentes menús establecidos en el documento *“Ración recomendada para el*

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades *servido de platos principales por nivel escolar*” que se encuentra disponible en la página Web del MDS <https://www.mds.gov.py/>, y el siguiente cuadro:

<b>Cuadro 11. Distribución del menú</b>	
<b>Componente del menú</b>	<b>Cantidad en gramos</b>
Plato principal	Gramaje de acuerdo a cada nivel educativo
Ensalada	Gramaje – establecido en el “ <i>Recetario de almuerzo escolar, cena escolar y colación alimentaria</i> ” independiente del nivel educativo
Postre	

## ELABORACIÓN DE MENÚ CÍCLICO

### Características para la elaboración del menú

En la elaboración del menú para el almuerzo y cena escolar se deberá aplicar un esquema de Menú Cíclico establecido para cuatro (4) semanas (con un mínimo de 20 menús diferentes de platos principales), con el objeto de evitar la repetición de platos de comida, simplificar la preparación del menú, optimizar las compras y la provisión de insumos, facilitar el servicio y el entrenamiento del personal.

La presentación de los alimentos deberá ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los estudiantes.

Se deberán detallar en el menú cíclico las recetas estandarizadas de plato principal, ensalada y postre para un comensal, incluyendo el gramaje correspondiente a cada nivel educativo, si uno de los niveles no será beneficiado se dejará en blanco.

<b>Cuadro 12. Modelo de presentación de menú cíclico</b>					
<b>Semana X</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
<b>Plato Principal</b>	menú				
<i>Porción para EDI</i>	<i>Gramaje</i>				
<i>Porción para EI</i>	<i>Gramaje</i>				
<i>Porción para EEB (1° al 6°)</i>	<i>Gramaje</i>				
<i>Porción para EEB (7° al 9°) y EM</i>	<i>Gramaje</i>				
<b>Ensalada</b>	menú				
<b>Postre</b>	menú				
<i>Referencia: EDI Espacios de Desarrollo Infantil, EI Educación Inicial, EEB Educación Escolar Básica, EM Educación Media.</i>					

### Cálculo de cantidad de ingredientes para el menú

El MDS a través de la Dirección General de Alimentación Escolar pondrá a disposición de las entidades ejecutoras una planilla para la estimación de cálculos de ingredientes, de acuerdo a lo establecido en el menú cíclico; y éste deberá ser entregado a las cocineras de las instituciones educativas beneficiadas en la modalidad de alimentos preparados en la escuela, para su aplicación, a fin de determinar la cantidad de insumos a ser utilizado por día, por semana, y por la totalidad del proyecto; así como la unidad de medida de los ingredientes.

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

### **SECCIÓN III COLACIÓN ALIMENTARIA**

Con la colación alimentaria se pretende complementar las demás comidas del día, esta puede incluir alimentos del grupo de las frutas, verduras, leche y sus derivados además de cereales y derivados, ampliando así la variedad de alimentos consumidos durante el día.

#### **Modalidades del servicio**

Las modalidades del servicio podrán ser:

- a) Alimentos preparados en las escuelas (Cocinando en las escuelas)
- b) Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (catering)

#### **Alimentos preparados en las escuelas (Cocinando en las escuelas)**

La contratación bajo esta modalidad sigue las mismas directrices establecidas para el servicio de almuerzo y cena escolar.

#### **Alimentos ofrecidos por el servicio del plato servido (catering)**

La contratación bajo esta modalidad sigue las mismas directrices establecidas para el servicio de almuerzo y cena escolar.

#### **Composición del menú y preparación**

El menú para el servicio de almuerzo/cena escolar deberá estar compuesto indefectiblemente por:

- a) Plato principal; y
- b) postre.

Las preparaciones culinarias deben ser elaboradas y servidas en el día.

### **PLATO PRINCIPAL**

#### **Composición**

La preparación principal de la colación podrá contener alimentos con fuente de proteínas (carnes y derivados, leche y derivados, huevo), hidratos de carbono (cereales y panificados) y grasas.

#### **Características, formas de cocción, guarnición y frecuencia de consumo del plato principal**

Para planificar el menú cíclico de la colación, se recomienda como forma de cocción alimentos horneados, sujeto a la discreción del profesional que elabora el menú.

#### **Combinaciones para el plato principal**

Para elaborar el esquema de menú cíclico se sugiere que las combinaciones se realicen respetando los principios de variabilidad y balance semanal de alimentos a ser proveídos a los estudiantes.

#### **Elaboración de menú cíclico**

En la elaboración del menú para la colación alimentaria se deberá aplicar un esquema de Menú Cíclico establecido para cuatro (4) semanas (con un mínimo de 9 menús diferentes de platos principales), con el objeto de evitar la repetición de platos de comida, simplificar la preparación del menú, optimizar las compras y la provisión de insumos, facilitar el servicio y el entrenamiento del personal. La presentación de los alimentos deberá ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los estudiantes.

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

## **POSTRES**

### **Postres, variedad y frecuencia**

Como postres de acompañamiento a la preparación principal se puede ofrecer frutas, jugos de frutas y los demás postres permitidos para el servicio de almuerzo y cena escolar.

## **SECCIÓN IV SERVICIOS PARA PRIMERA INFANCIA ESPACIOS DE DESARROLLO INFANTIL – EDI**

Es un servicio educativo de la modalidad no formal en esencia, es un espacio para iniciar procesos de formación integral y socialización, un lugar para compartir y aprender a través del juego y el encuentro, abierto a las familias como componente esencial de la comunidad, implementando estrategias innovadoras que estimulen el desarrollo de los niños/as a través de experiencias significativas; el disfrute del arte, la creatividad, la expresión corporal, la promoción de vida, además de la provisión de una alimentación saludable y la generación de ambientes adecuados, seguros y acogedores.

### **Población atendida en los Espacios de Desarrollo Infantil-EDI**

En los Espacios de Desarrollo Infantil son atendidos niños y niñas de 4 meses a 3 años de edad.

### ***Lactancia materna***

Se deberá seguir las orientaciones establecidas por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, respecto a este punto.

Los diferentes escenarios que pudieran presentarse en relación a la condición de la madre son los siguientes:

- Madres que pueden acudir al EDI deben amamantar a sus hijos en un espacio confortable.
- Madres que no pueden acudir al EDI, deben extraerse la Leche Materna.

Para la extracción de la leche materna seguir los *Lineamientos técnicos y administrativos de salas de Lactancia Materna para instituciones y empresas públicas y privadas*, página 18 al 21 y los anexos página 27 al 37.

### ***Servicios de alimentación ofrecidos***

Los espacios de desarrollo infantil con jornadas completas deberán contemplar el suministro de los siguientes servicios:

- Desayuno escolar
- Almuerzo escolar y
- Merienda escolar.

### ***Alimentación complementaria desde los 6 meses***

Se recomienda seguir con la lactancia materna e introducir gradualmente los alimentos complementarios a partir de los 6 meses según las *Guías Alimentarias del Paraguay para Niños menores de dos años* del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN.

### ***Alimentación a partir de los dos años de vida***

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

La niña o el niño ya pueden consumir los alimentos de la olla familiar, por lo tanto, para los distintos momentos de alimentación se deben seguir las orientaciones de las *Guías Alimentarias del Paraguay* del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN.

### ***Proyectos de Alimentación Escolar***

Para la elaboración y presentación de proyectos de Alimentación Escolar deberán regirse por lo establecido en la Sección I de desayuno/merienda escolar y Sección II de almuerzo escolar.

## **SECCIÓN V INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO PARA ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

### **Infraestructura mínima para la implementación de un servicio de alimentación escolar.**

La infraestructura en las instituciones educativas para el almacenamiento de los insumos alimenticios y no alimenticios, la preparación y/o distribución del servicio de alimentación escolar es un requerimiento crucial para la inocuidad, la calidad alimentaria y nutricional, y la buena gestión del PAE-H0 y comprende aspectos relacionados a la construcción o adecuación de espacios para la cocina comedor, la compra, mantenimiento o la provisión de los equipamientos y los utensilios culinarios necesarios.

Las instituciones educativas que no cuenten con una infraestructura adecuada (comedor escolar), para el servicio del almuerzo escolar o cena deberán habilitar las aulas para que cumplan la función de comedor; asegurando de esa manera que los estudiantes estén a gusto a la hora de recibir ese alimento y lo hagan en condiciones adecuadas.

### **Infraestructura mínima para cocina comedor de la institución educativa.**

La planificación de los espacios debe permitir la elaboración de alimentos mediante un flujo lineal (no debe entrecruzarse el flujo del área sucia con el producto terminado) y optimizar los recursos disponibles para cumplir de manera satisfactoria todas las operaciones (desde la recepción de los insumos hasta la distribución del alimento terminado), permitir una limpieza adecuada, que a su vez facilite el control de las mismas.

Estas áreas deberán estar situadas preferiblemente en zonas exentas de olores, humo, polvo, plagas y otros contaminantes, no expuestas a inundaciones.

### **La infraestructura de la cocina y comedor deberá de tener en cuenta los siguientes aspectos:**

- a) Los pisos deberán ser de materiales resistentes al tránsito, lavables, sin grietas y de fácil limpieza y desinfección. Deben estar en buenas condiciones de conservación y preferentemente nivelados.
- b) Las paredes, deberán ser de materiales no absorbentes y lavables, lisas, sin grietas, de fácil limpieza y desinfección, preferentemente de color claro.
- c) Los techos deberán ser de material que impida la acumulación de suciedad, reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos, y de fácil limpieza.
- d) Las ventanas, puertas y otras aberturas deberán ser de fácil limpieza y estar en buenas condiciones de conservación, deberán estar provistas de protección anti plagas (telas metálicas).
- e) Deberá contar con un sistema de red de agua potable para la realización de las operaciones de producción, cocción y limpieza de los utensilios e insumos alimenticios. Caso contrario, utilizar métodos recomendados en las Guías Alimentarias del Paraguay para potabilizar el agua a ser utilizada.

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay



Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

f) Deberá disponer de un sistema eficaz de evacuación de aguas residuales, de manera que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable.

g) Deberá proveerse instalaciones adecuadas y convenientemente situadas para lavarse y secarse las manos siempre que así lo exija la naturaleza de las operaciones.

h) Deberá tener iluminación natural y/o artificial (lámparas de luz fluorescente o incandescente) suficiente que posibiliten la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos, con protección en caso de roturas.

i) Las instalaciones eléctricas deberán ser empotradas o exteriores y en este caso estar perfectamente recubiertas por caños aislantes y adosadas a paredes, techos o al piso, no permitiéndose cables colgantes sobre las zonas de manipulación, distribución y consumo de alimentos.

j) Deberá contar con una ventilación adecuada. Las ventanas y otras aberturas deben estar provistas de las protecciones y sistemas para evitar el ingreso de agentes contaminantes.

k) Deberá disponerse de equipamientos (basureros con tapas y bolsas de basura) necesarios para un correcto almacenamiento y desecho de residuos.

### **Equipamiento y utensilio mínimo requerido para cocina y comedor de la institución educativa.**

La cocina comedor de la institución educativa, deberá de contar con los equipamientos y utensilios mínimos, como:

a) Heladera y congeladora (Frezzer) según volumen de alimentos a almacenar para el uso diario.

b) Cocina Industrial o fogón de material con horno y plancha de hierro.

c) Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por sí misma un agente de contaminación).

d) Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, separado de los insumos domisanitarios. Los mismos deben ser de materiales que no contaminen a los alimentos almacenados.

e) Piletas de lavado.

f) Balanza con capacidad hasta 5 kilogramos.

g) Báscula con capacidad hasta 150 a 200 kilogramos.

h) Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillo, cucharones, tenedor, tablas diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandeja y otros), según necesidad, se deben evitar los utensilios de madera.

i) Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos, entre otros) según necesidad, aptos para entrar en contacto con alimentos y de uso exclusivo según corresponda.

j) Tachos grandes p/ basura o basureros con bolsa y tapa.

k) Mesas y sillas según volumen.

### **Consideraciones para organizar la cocina comedor de la institución educativa.**

Para que el área de la cocina comedor de la institución educativa sea un ambiente que contribuya al proceso de enseñanza aprendizaje de los estudiantes, se deberá de organizar teniendo en cuenta los siguientes puntos:

a) **Ambiente:** debe ser lo suficientemente ordenado, con luminosidad y ventilación.

b) **Mobiliario:** en cuanto a tamaño se debe analizar el espacio en función de la necesidad de cada institución.

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay



Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

c) **Estética:** se deberá textualizar el lugar con carteles con contenidos referidos a la alimentación saludable, la práctica de valores, la higiene y manipulación de alimentos, creando un ambiente agradable y equilibrado, que repercuta positivamente en el estudiante.

d) **Turnos de servicio:** Dependiendo de la tipología y capacidad del comedor, los estudiantes deberán ingresar ordenadamente por turnos. La institución educativa debe de contar con una planificación del uso del comedor para el servicio de almuerzo/cena escolar.

e) **Acompañamiento:** El objetivo fundamental del PAE-H0 es que el momento de alimentación escolar, sea un espacio educativo para el estudiante; por ello es fundamental que directivos, plantel docente o miembros del EGIE/EGCI acompañen ese momento; para lo cual deben planificar esa organización; a fin de definir responsables por día o semana.

## SECCIÓN VI KITS DE ALIMENTOS

La modalidad de entrega de kit de alimentos a los estudiantes de las instituciones educativas beneficiadas con el Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en las Escuelas únicamente podrá concretarse en el caso de que el Gobierno Nacional decreta una Emergencia Sanitaria y/o Nacional, y como consecuencia el Ministerio de Educación y Ciencias disponga, vía resolución ministerial, la suspensión de las clases presenciales y el desarrollo de las mismas en modalidad a distancia.

La contratante podrá realizar la provisión de “kits de alimentos”; en reemplazo del servicio de desayuno, merienda, almuerzo, cena y colación alimentaria en modalidad de plato fresco, y durará hasta la reanudación de las clases presenciales.

La Dirección Nacional de Contrataciones Públicas – DNCP, en coordinación con el MDS e instituciones sectoriales competentes, deberá definir las especificaciones técnicas de los productos y los procesos administrativos para el efecto.

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

## **CAPÍTULO III - PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS**

### **SECCIÓN I**

#### **PROCESO PARA ELABORAR EL PROYECTO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.**

##### **Principio general**

El Ministerio de Desarrollo Social en su carácter de ente ejecutor y los Gobiernos Departamentales se ajustarán a los lineamientos técnicos nutricionales, los procedimientos administrativos, los estándares de calidad e inocuidad de alimentos, para la provisión de cualquier servicio de alimentación escolar para los estudiantes de las instituciones educativas.

Los esquemas de alimentación escolar deberán ser elaborados por profesionales calificados en el área de alimentación y nutrición, los cuales deberán comprender el uso de alimentos variados e inocuos, utilizando los grupos de alimentos establecidos en las Guías Alimentarias del Paraguay y reflejados en la Olla Nutricional, respetándose las preferencias nutricionales, los hábitos alimentarios, la cultura y la tradición alimentaria de la localidad donde habita el estudiante; así como deberá priorizar los productos e insumos provenientes de la agricultura familiar.

##### **Procedimientos administrativos**

Los procedimientos para elaborar el proyecto del servicio de alimentación escolar son los siguientes:

- a) Definir el tipo de servicio de alimentación escolar (desayuno, merienda, almuerzo, cena, colación) que será proveído a los estudiantes de las instituciones educativas.
- b) Elaborar el menú cíclico en concordancia con el “*Recetario para Almuerzo Escolar, Cena Escolar y Colación Alimentaria*” que se encuentra disponible en la página Web del MDS. <https://www.mds.gov.py/>
- c) Contemplar la provisión del servicio de alimentación escolar durante todos los días del periodo lectivo, conforme al calendario emitido por el MEC.
- d) En el almuerzo escolar y cena se debe definir la modalidad del servicio a proveer.
- e) Seleccionar las instituciones educativas y la cantidad de estudiantes que serán beneficiados en cada tipo de alimentación escolar de la Planilla priorizada de “Requerimientos del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay” de la Metodología de Microplanificación del Proceso Educativo; elaborada anualmente según el distrito correspondiente.
- f) Determinar el porcentaje de compra de insumos provenientes de la Agricultura Familiar; para el caso del servicio de almuerzo escolar, cena escolar o colación alimentaria.
- g) Los esquemas de alimentación escolar deberán ser diseñados en concordancia con el “Recetario para Almuerzo Escolar, Cena Escolar y Colación Alimentaria” que se encuentra disponible en la página Web del MDS. <https://www.mds.gov.py/>, elaborados por profesionales calificados en el área de alimentación y nutrición, los cuales deberán comprender el uso de alimentos variados e inocuos, utilizando los grupos de alimentos establecidos en las Guías Alimentarias del Paraguay y reflejados en la Olla Nutricional, respetándose las preferencias nutricionales, los hábitos alimentarios, la cultura y la tradición alimentaria de la localidad donde habita el estudiante.

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

- h) Los cálculos para la planificación del menú cíclico del proyecto del servicio de alimentación escolar, debe ser elaborado por un profesional nutricionista, con registro profesional vigente y el mismo será el responsable técnico del proyecto.
- i) Completar el “Formulario de presentación de proyecto” en todos los campos, según el tipo de servicio a proveer, que se encuentra disponible en la página Web del MDS. <https://www.mds.gov.py/>
- j) El proyecto deberá estar firmado y sellado en cada hoja por el profesional nutricionista y el responsable de la institución convocante en Gobernaciones y en el caso del MDS el área responsable de la elaboración de proyectos.
- k) Al proyecto debe acompañar una nota firmada por la máxima autoridad de las gobernaciones y en el caso del MDS el área responsable de la elaboración de proyectos, dirigido al MDS en su carácter de Presidente del CONAE.
- l) El proyecto remitido deberá tener adjunto las siguientes documentaciones:
  - copia de la cédula civil del profesional nutricionista,
  - copia del registro profesional vigente y,
  - copia del contrato de vinculación del profesional nutricionista con la institución convocante.

### **Autorización de los proyectos de alimentación escolar**

Es requisito fundamental para implementar cualquier servicio de alimentación escolar en las instituciones educativas contar con la autorización del CONAE, para su posterior ejecución.

Para el efecto, el proyecto de Alimentación Escolar deberá ser elaborado por un profesional matriculado del área de Alimentación y Nutrición quien será el responsable técnico del mismo. El proyecto deberá ser remitido al MDS en su carácter de ente rector de la alimentación escolar, vía correo electrónico [mesa.entrada.conae@mds.gov.py](mailto:mesa.entrada.conae@mds.gov.py). El MDS a través de la DGAE. realizará la revisión y análisis técnico del mismo, para posteriormente elevar la recomendación de autorización al CONAE.

### **Periodo y plazo de presentación**

Los proyectos de alimentación escolar deben presentarse ante la DGAE-MDS para su revisión y posterior autorización por parte del CONAE, a fin de ajustarse al tiempo requerido para los procesos administrativos, y de ese modo garantizar la provisión del servicio de alimentación escolar en las instituciones educativas desde el primer día de clase, según lo establece el calendario nacional establecido por el MEC.

A continuación, se expresan los plazos de presentación para la autorización de proyectos.

<b>Cuadro 14. Plazos</b>	
<b>Plazo de presentación al MDS</b>	<b>Plazo de respuesta del MDS</b>
<b>Desde la presentación de la Microplanificación de alimentación escolar,</b> se podrán presentar los proyectos de Alimentación Escolar al MDS para la revisión y autorización de los mismos, a ser implementados en las instituciones educativas, hasta la fecha máxima del 30 de mayo del año anterior a su implementación.	<b>10 (diez)</b> días hábiles computados a partir del día siguiente hábil de la fecha de entrega. Este quedará interrumpido en el caso que el proyecto deba ajustarse, lo que se comunicará a OEE interesado.

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

Si el proyecto reúne todos los requisitos, se emitirá una comunicación de aceptación del proyecto emitido por el la DGAE-MDS, dirigido a la institución solicitante. Todos los proyectos aceptados por la DGAE en tiempo y forma serán puestos a consideración del CONAE quien los aprobará vía Resolución.

### **Vigencia de la Aceptación**

La Comunicación de aceptación del proyecto de Alimentación Escolar emitida por la DGAE-MDS a las entidades ejecutoras, para los procesos de su competencia tendrá una vigencia máxima de **90 (noventa) días hábiles** contados a partir de la fecha en que se emitió la misma. Cumplido este plazo caduca de pleno derecho dicha la autorización.

### **Alcance de la Aceptación**

La aceptación se circunscribe al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, conforme a los lineamientos técnicos nutricionales y procedimientos administrativos contemplados en este documento, además de los criterios de selección de las instituciones educativas, conforme a normativas vigentes.

### **Causales de ajustes al proyecto presentado**

El proyecto de alimentación escolar es revisado por el/la profesional nutricionista del MDS; en caso de que la misma requiera ajustes en algunos ítems del proyecto, éste será devuelto con un Dictamen Técnico a la institución convocante con la descripción del ajuste necesario; teniendo en cuenta lo descrito en los lineamientos técnicos nutricionales y procedimientos administrativos establecidos en el presente documento.

### **Modificación de la aceptación de servicios en ejecución.**

El proyecto de alimentación escolar aceptado por el MDS no podrá ser modificado; salvo razones debidamente justificadas, tales como:

- Modificación en el desembolso de recursos (menor o mayor cantidad a lo establecido en el proyecto autorizado),
- Caducidad del plazo de la nota de aceptación,
- Aumento o disminución de la cantidad de instituciones educativas seleccionadas.
- Aumento o disminución de la cantidad de estudiantes beneficiarios, en base al RUE con visto bueno de la Dirección Departamental de Educación.
- Ampliación del plazo del contrato conforme a la Ley de Contrataciones Públicas.

Para ello, la institución convocante deberá solicitar a el MDS, vía nota, la modificación de la aceptación vigente, con la debida justificación.

### **Responsabilidades del MDS.**

El MDS no es responsable de la modificación realizada unilateralmente por las Gobernaciones en la ejecución del proyecto de alimentación escolar, fuera de los límites de lo autorizado.

Asimismo, el MDS no es responsable de los procesos licitatorios para la provisión por las Gobernaciones del servicio de alimentación escolar, tales como: precio referencial, fuente de financiamiento, modalidad de servicio seleccionado por las entidades ejecutoras.

Cualquier irregularidad detectada en la ejecución del servicio de alimentación escolar, el MDS remitirá al CONAE los antecedentes y documentaciones correspondientes a los efectos de cumplir con lo establecido en el art. 5 inciso f) de la Ley 7265/24.

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

Se remitirá los antecedentes a la CGR en su carácter de contralor, y a la DNCP, atendiendo a que es el órgano de control en las Compras Públicas, y en este caso en particular, de la ejecución del servicio de alimentación escolar licitado.

### **Divulgación del proyecto de alimentación escolar a la comunidad educativa**

Las convocantes deben realizar una amplia difusión por los medios de comunicación (radio comunitaria, redes sociales, etc.) sobre resultados de las adjudicaciones de los servicios de alimentación escolar, de forma a garantizar que la comunidad educativa que recibe el/los servicio/s del Programa de Alimentación Escolar Hambre cero en las Escuelas tengan conocimiento del beneficio, y así poder realizar el control efectivo de servicio recibido.

### **Informes de gestión**

Las convocantes deberán informar al MDS, como ente rector, sobre la ejecución del proyecto de alimentación escolar autorizado, según lo establecido en el “*Formulario de Informe de Gestión de Alimentación Escolar*” que se encuentra disponible en la página Web del MDS. <https://www.mds.gov.py/>

Estos informes deben ser remitidos semestralmente, vía correo electrónico a la Dirección General de Alimentación Escolar (mesa.entrada.conae@mds.gov.py) para la sistematización correspondiente, y la remisión a los órganos de control.

## **SECCIÓN II ADQUISICIÓN DE INSUMOS DE LA AGRICULTURA FAMILIAR**

La Alimentación Escolar se debe vincular con las **Compras Públicas de la Agricultura Familiar (CPAF)**, debido a su gran potencial de **genera desarrollo local** y una **mejor calidad de vida de los niños** que consumirían alimentos frescos, sanos, inocuos y nutritivos; al tiempo que los productores locales obtienen mejores ingresos, y este círculo virtuoso se cierra con la intervención del Estado en la distribución de los menús conforme a las preferencias nutricionales locales, la producción local garantizando los componentes adecuados para una nutrición sana.

La lista de productos a ser proveídos por la Agricultura Familiar para la alimentación escolar, será determinados y regido por el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG).

La DNCP establecerá los requisitos y formalidades a ser cumplidos por los proveedores, productores u organizaciones de productores agropecuarios de la agricultura familiar para la provisión de sus productos para alimentación escolar.

Los entes ejecutores deberán fomentar la adquisición proveniente de la agricultura familiar; asimismo, impulsar políticas para el desarrollo local a través asistencia técnica, formalización de los productores a través de asociaciones, cooperativas, conformación de MYPYMES, con el fin de potenciar la economía a nivel local.

### **Listado de Productos de la Agricultura Familiar**

A continuación, se citan los productos que se encuentran habilitados para adquirir de productores de la agricultura familiar

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

**Cuadro 15. LISTADO DE PRODUCTOS HABILITADOS PARA ADQUIRIR DE LA AGRICULTURA FAMILIAR**

<b>HORTALIZAS</b>		<b>FRUTAS</b>		<b>GRANOS</b>		<b>OTROS</b>	
1	Acelga Blanca	42	Aguacate	65	Sésamo	79	Almidón
2	Achicoria	43	Banana carape	66	Habilla	80	Fariña
3	Ajo	44	Banana oro	67	Maíz chipa	81	Harina de maíz
4	Albahaca	45	Ciruela	68	Maíz choclo	82	Huevo
5	Apio	46	Durazno	69	Maíz colorado	83	Queso
6	Arveja cáscara	47	Frutilla	70	Maíz loco		
7	Batata morada	48	Limón japonés	71	Maíz pichinga		
8	Berenjena	49	Limón sutil	72	Maní		
9	Berro	50	Limón tahiti	73	Maní cascara		
10	Brócoli	51	Mamón	74	Poroto grano		
11	Calabaza	52	Mandarina	75	Poroto manteca		
12	Cebolla hoja	53	Mandarina injertada	76	Poroto Peko		
13	Cebolla cabeza	54	Mango injertado	77	Chía		
14	Cebolla cabeza morada	55	Mburucuya	78	Sésamo		
15	Chaucha	56	Melón				
16	Cilantro	57	Naranja				
17	Coliflor	58	Pelón				
18	Escarola	59	Piña abacaxi				
19	Espinaca blanca	60	Pomelo				
20	Espinaca negra	61	Sandia				
21	Lechuga Boston	62	Uva blanca				
22	Lechuga criolla	63	Uva negra				
23	Mandioca	64	Uva rosada				
24	Nabo						
25	Orégano						
26	Pepino						
27	Perejil						
28	Pimiento verde						
29	Pimiento rojo						
30	Puerro						
31	Rabanito						
32	Remolacha						
33	Repollo blanco						

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

34	Repollo morado
35	Tomate liso
36	Tomate Santa Cruz
37	Zanahoria
38	Zapallito zuchini
39	Zapallito tronco
40	Zapallo
41	Hoja de laurel

**Fuente:** Nota GM N°127/22 del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

### Modalidades de compras de la agricultura familiar

Conforme a las normativas vigentes, se establecen 2 tipos de compras de insumos provenientes de la agricultura familiar, por medio de los siguientes mecanismos establecidos:

**a. Compra Directa:** El mecanismo de Compra Directa es también denominado Procedimiento especial para la Adquisición de Productos Agropecuarios de la Agricultura Familiar”, por el cual las entidades convocantes (MDS, Gobernaciones) adquieren los productos directamente de los productores agropecuarios.

**Oferente o Productor individual:** Debe presentar su fotocopia simple de la Cédula de Identidad vigente o de la Constancia de Renovación en trámite.

**Organizaciones de productores:** Debe presentar su fotocopia simple del Acta de Constitución, debidamente reconocida según corresponda por:

1. La Dirección de Extensión Agraria (DEAG) del MAG,
2. El Instituto Nacional de Cooperativismo (INCOOP); o,
3. El Instituto Paraguayo del Indígena (INDI)

Los Precios de Referencia para los procesos de contratación realizada mediante esta modalidad, deberá incluir los factores de incidencia como flete, mano de obra, adoptando las unidades de medida que considere pertinente.

**b. Compra indirecta:** A través del mecanismo de Compra Indirecta en los procedimientos de contratación cuyo objeto sea alimentos, la convocante (MDS, Gobernaciones) establecerá en las bases de la contratación el porcentaje de productos agropecuarios de productores de la Agricultura Familiar que el proveedor estará obligado a adquirir. Conforme al **Decreto N° 9270/2018 Artículo 12...** “*el proveedor (Empresas de alimentos del sector privado) deberá adquirir obligatoriamente los insumos alimenticios de los productores de la agricultura familiar individuales u organizados, en un porcentaje que no podrá ser inferior al 10% del valor total del contrato*”.

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay



Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

### **Excepción a la compra de productos de la agricultura familiar**

En casos excepcionales, como escasez de oferta local, situaciones estacionales o de calidad, se podrán dar autorizaciones para la sustitución de los productos de origen nacional por productos importados.

Los productos importados deberán contar con todos los requisitos establecidos por el SENAVE y el INAN para su comercialización en el mercado local.

Los proveedores, mediante nota dirigida a la DGAE deberán justificar anticipadamente las razones que motivaron la compra de productos importados.

## **SECCIÓN III RECURSOS HUMANOS**

### **Recursos humanos requeridos**

Para la implementación de los servicios de Alimentación Escolar en el marco del Programa Hambre Cero en las Escuelas, las instituciones ejecutoras deberán contar con profesionales del área de alimentación y nutrición, a fin de que los mismos elaboren los proyectos de alimentación escolar conforme a los lineamientos técnicos nutricionales y procedimientos administrativos descriptos en este documento, y sean los responsables técnicos por la ejecución de dichos servicios; asimismo deberán contar con el personal necesario para implementación efectiva del mismo (participación social, cocinera, auxiliar de cocina, limpiador, etc.).

### **Recurso humano requerido a la empresa proveedora del servicio en la modalidad de “Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)”**

<b>Cuadro 17. Número de funcionarios necesarios para la distribución según el número de raciones producidas</b>							
<b>Profesional</b>	<b>Raciones</b>						
	<b>≤50</b>	<b>51/100</b>	<b>101/200</b>	<b>201/400</b>	<b>401/700</b>	<b>701/1000</b>	<b>&gt;1000</b>
Auxiliar de servicio*	1	1	2	3	4	5	6
*El auxiliar de servicio es el encargado de servir y distribuir los alimentos preparados a los estudiantes durante el horario establecido para el servicio. <i>Fuente: Guía para servicios de alimentación, aprobado por Resolución MSPBS N° 918/2021</i>							

### **Recurso humano requerido para la empresa proveedora del servicio en la modalidad de “Alimentos preparados en las escuelas”**

<b>Cuadro 18. Número de funcionarios necesarios según el número de raciones producidas</b>							
<b>Profesional</b>	<b>Raciones</b>						
	<b>≤50</b>	<b>51/100</b>	<b>101/200</b>	<b>201/400</b>	<b>401/700</b>	<b>701/1000</b>	<b>&gt;1000</b>
Cocinero/a	1	1	2	2	3	3	3
Auxiliar de cocina	-	1	2	2	2	3	3
Limpiador/a	1	1	1	2	2	2	2
Estimación mínima y necesaria hecha en base a 6 horas de trabajo diario, pudiendo adaptarse a las características y necesidades reales del servicio. <i>Fuente: Guía para servicios de alimentación, aprobado por Resolución MSPBS N° 918/2021</i>							

Cuando la modalidad del servicio seleccionado es “Alimentos preparados en las escuelas” en la variante “Sin intermediación - adquisición de insumos”, estos funcionarios deben ser contratados por parte de la convocante (MDS o Gobernación).

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay



Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

### Perfil y funciones del recurso humano requerido para la ejecución contractual

Cuadro 19. Perfiles y funciones de los recursos humanos		
Recurso humano	PERFIL	FUNCIONES
<b>Profesional técnico del área de nutrición y alimentación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Título profesional en Licenciatura en Nutrición, Nutrición Humana o Tecnología de los Alimentos o similar (excluyente).</li> <li>b) Con Registro Profesional vigente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (excluyente).</li> <li>c) Con entrenamiento en buenas prácticas de manufactura de alimentos, inocuidad de los alimentos; respaldado mediante el documento que lo acredite.</li> <li>d) Con disponibilidad para viajes o visitas a las instituciones educativas (excluyente).</li> <li>e) Manejo de idioma guaraní.</li> <li>f) Que reúna las siguientes competencias mínimas: responsabilidad, iniciativa, innovación, liderazgo, compromiso ético-social, trabajo en equipo, orden y eficiencia, disposición para trabajar con académicos y estudiantes, adecuado desarrollo de habilidades interpersonales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Elaborar el proyecto del servicio de alimentación escolar seleccionado por el MDS o la Gobernación; en coherencia con los lineamientos técnicos, nutricionales y procedimientos administrativos emanados del MDS.</li> <li>b) Planear, orientar y supervisar las actividades de selección, compra, almacenamiento, producción y distribución de los alimentos respetando las características organolépticas de los productos y según las buenas prácticas de manufactura y de higiene de alimentos.</li> <li>c) Supervisar las instalaciones físicas, equipamientos y utensilios utilizados para la elaboración de los alimentos en las instituciones educativas.</li> <li>d) Velar por el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura de alimentos en las instituciones educativas</li> <li>e) Brindar apoyo técnico o capacitaciones a los manipuladores de alimentos en las instituciones educativas y realizar las supervisiones y correspondientes.</li> <li>f) Realizar el monitoreo periódico de las instituciones beneficiadas con servicio de alimentación escolar seleccionado por el MDS o la Gobernación.</li> <li>g) Desarrollar proyectos y actividades lúdicas sobre educación alimentaria y nutricional para la comunidad escolar (estudiantes, docentes, padres) y articular con el/la responsable de cada Institución para el desarrollo del mismo.</li> <li>h) Promover la autogestión, la proactividad y el dinamismo en el desempeño de las actividades.</li> <li>i) Aplicar las leyes, normas, disposiciones y procedimientos legales vigentes en el ejercicio de sus funciones.</li> </ul>

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay



Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

		j) Aplicar el Código de Ética institucional.
<b>Profesional del área de participación social</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Título profesional de Licenciatura en Trabajo Social o afines.</li> <li>b) Con registro profesional vigente del MSPBS.</li> <li>c) Con disponibilidad para viajes o visitas a las instituciones educativas.</li> <li>d) Manejo de idioma guaraní.</li> <li>e) Experiencia de trabajo en organizaciones comunitarias.</li> <li>f) Que reúna las siguientes competencias mínimas: responsabilidad, iniciativa e innovación, liderazgo, compromiso ético-social, trabajo en equipo, orden y eficiencia, disposición para trabajar con académicos y estudiantes, adecuado desarrollo de habilidades interpersonales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Apoyar la implementación del servicio de alimentación escolar conforme al proyecto de la Gobernación o el MDS.</li> <li>b) Organizar y capacitar a la comunidad educativa para promover la participación y control social.</li> <li>c) Diseñar actividades, evaluar estrategias para que la comunidad pueda intervenir de manera individual, grupal y comunitaria.</li> <li>d) Orientar y educar a personas, familias, grupos y comunidades en la solución pacífica de sus conflictos a través de una cultura de diálogo y concertación.</li> </ul>
<b>Cocinero/a</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Estudio secundario concluido (No excluyente).</li> <li>b) Con documentación que acredite la capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) expedido por el INAN.</li> <li>c) Se dará prioridad a quienes certifiquen: capacitación en gastronomía y/o experiencia documentada en el área.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Recepción de los insumos alimenticios y no alimenticios.</li> <li>b) Almacenamiento adecuado de los productos.</li> <li>c) Llevar a cabo las preparaciones culinarias de los alimentos según recetario proveído por el profesional en nutrición del MDS o la Gobernación.</li> <li>d) Control de la calidad de los productos alimenticios y no alimenticios recibidos.</li> <li>e) Cumplir con las normas higiénicas, de limpieza personal, de los alimentos y el equipamiento e insumos de cocina.</li> <li>f) Cuidado, mantención y limpieza de las áreas, de los equipos y de los utensilios que se utilizan en el servicio de alimentación escolar.</li> <li>g) Distribución del menú a los estudiantes.</li> <li>h) Participar de capacitaciones inherentes a buenas prácticas de manufactura de alimentos, manipulación higiénica de alimentos y planificación de menús.</li> <li>i) Informar a la autoridad máxima de la institución educativa de las actividades realizadas y</li> </ul>

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay



Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

		<p>eventuales irregularidades que puedan comprometer el desenvolvimiento eficiente de las actividades del servicio de alimentación escolar.</p> <p>j) Otras funciones que le encomiende la jefatura inmediata.</p>
<b>Auxiliar de cocina</b>	<p>a) Educación escolar básica concluida (No excluyente).</p> <p>b) Se dará prioridad a quienes acrediten que cuentan con capacitaciones en buenas prácticas de manufactura; así como también en gastronomía y/o experiencia documentada en las áreas mencionadas.</p>	<p>a) Cumplir con las normas higiénicas y de limpieza personal, de los alimentos, el equipamiento e insumos de cocina.</p> <p>b) Llevar a cabo las preparaciones preliminares y definitivas de los alimentos, bajo la supervisión del cocinero encargado del servicio de alimentación escolar.</p> <p>c) Cuidado, mantención y limpieza de las áreas, de los equipos y de los utensilios que se utilizan en el servicio de alimentación escolar.</p> <p>d) Mantener el almacenamiento adecuado de los insumos alimenticios y no alimenticios.</p> <p>e) Distribución del menú a los escolares.</p> <p>f) Participar de capacitaciones inherentes a buenas prácticas de manufactura de alimentos, manipulación higiénica de alimentos y planificación de menús.</p> <p>g) Otras funciones que le encomiende la jefatura inmediata.</p>
<b>Personal de limpieza para la cocina-comedor</b>	<p>a) Educación escolar básica concluida (No excluyente).</p>	<p>b) Almacenar y transportar adecuadamente insumos de limpieza.</p> <p>c) Mantener el aseo y la desinfección adecuada del área destinado para la preparación y distribución de los alimentos, maquinarias y equipos.</p> <p>d) Transportar basuras y desperdicios del área.</p> <p>e) Participar de capacitaciones para el manejo de máquinas, equipamientos y procedimientos de limpieza y desinfección.</p> <p>f) Informar a la autoridad máxima de la institución educativa de</p>

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

		<p>las actividades realizadas y eventuales irregularidades que puedan comprometer el desenvolvimiento eficiente de las actividades del servicio de alimentación escolar.</p> <p>g) Otras funciones que le encomiende la jefatura inmediata.</p>
--	--	---

#### SECCIÓN IV

### BUENAS PRÁCTICAS DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN, MANIPULACIÓN E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

#### **Condiciones para la recepción de los productos envasados o industrializados del desayuno-merienda escolar.**

Se deberá verificar los siguientes aspectos al momento de que el responsable de la institución educativa reciba los productos que componen el servicio de desayuno y merienda escolar:

- a) El alimento debe estar debidamente identificado en el envase individual primario (bolsa o caja en contacto directo con el alimento) con la siguiente descripción:

- Nombre de la Institución [Gobernación, MDS.]
- Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en las escuelas – PAE-H0
- “DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA”.
- DENUNCIAS: [indicar teléfono o dirección para recibir denuncias]

- b) El alimento debe estar debidamente identificado en el envase secundario (bolsas o cajas) con la siguiente descripción:

- Denominación del producto:
- Contenido neto:
- Fecha de vencimiento y lote:
- Nombre de la Institución [MDS, Gobernación]
- Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en las escuelas – PAE-H0
- “DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA”
- DENUNCIAS: [indicar teléfono o dirección para recibir denuncias]

- c) La fecha de vencimiento y el número de lote del alimento debe figurar con letra legible.
- d) No se deberán aceptar los alimentos, conforme los siguientes aspectos: que tengan olor desagradable, que a simple vista se encuentran enmohecidos, alimentos cuyos envases se encuentren rotos, sucios, averiados, o aplastados, alimentos que no se contemple como componente del servicio de desayuno/merienda escolar en el presente documento.
- e) Ante cualquier situación de irregularidad en la calidad o cantidad de alimentos a ser recepcionados no se dará conformidad a la nota de remisión, debiendo informar en el acto a la institución contratante del servicio.

#### **Condiciones para la recepción de la fruta fresca (banana) del desayuno y merienda escolar**

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

Se deberá verificar los siguientes aspectos al momento de que el responsable de la institución educativa reciba los productos que componen el servicio de desayuno-merienda escolar:

- a) Las bananas deben estar envasadas en cajas de cartón, madera y/o plástico.
- b) Las cajas deben tener etiqueta visible con las siguientes informaciones:

- Origen del producto (Departamento y Distrito):
- Número de lote:
- Fecha de empaquetado:
- Identificación del productor (Nombre y Apellido):
- Identificación del empaquetador (Nº de Registro del SENAVE):
- Identificación de la cámara maduradora (Nº de Registro del SENAVE):
- Leyenda que diga «Programa de Alimentación Escolar»
- Cantidad de unidades de banana:

### **Condiciones de recepción para el servicio de almuerzo o cena escolar**

Para ambas modalidades (catering y cocinando), el control de la ejecución del servicio del almuerzo o cena escolar debe realizar el responsable de la institución educativa, con el apoyo del Equipo de Gestión Institucional Educativa (EGIE).

El responsable de la institución educativa deberá verificar la cantidad de raciones diarias a ser distribuidas a los estudiantes en el marco del contrato para la provisión del almuerzo/cena escolar. Para lo cual debe verificar la entrega del plato principal, ensalada y postre; así como el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene y manipulación de los alimentos por parte del personal responsable del servicio de alimentación.

Para los casos de adquisiciones de insumos cuando queda a cargo de las entidades convocantes, corresponde al responsable de la institución educativa controlar la cantidad de insumos para la elaboración, de acuerdo a la planilla de cálculo de insumos provistos por el MDS.

También deberá verificar la entrega de los productos de limpieza a ser utilizados (detergente, lavandina, jabón de mano o líquido, toallas desechables, entre otros).

### **Condiciones de almacenamiento para el servicio de desayuno y merienda escolar**

La institución educativa que será beneficiada con el servicio de desayuno y merienda escolar deberá tener en cuenta las condiciones de almacenamiento descriptos a continuación:

- a) Disponer de un área con delimitación física idealmente, o en su defecto funcional; limpio y aireado con acceso restringido para guardar los alimentos.
- b) Los alimentos deben ser colocados sobre pallets, tarimas o estantes. Nunca directamente sobre el piso. Siempre alejado mínimamente de la pared. Los mismos deben ser de materiales que no contaminen al producto alimenticio almacenado.
- c) Los alimentos no deben almacenarse junto a sustancias tóxicas y/o químicas como desinfectantes, detergentes, plaguicidas, entre otros similares; ni próximas a sustancias que expiden olores fuertes.
- d) Se debe mantener los alimentos protegidos en espacios limpios y tapados, libre de contaminación por plagas (insectos, roedores) y otros agentes biológicos.
- e) Evitar la proliferación de plagas por medio de la limpieza constante del lugar de almacenamiento. Se recomienda el uso de planillas de limpieza y desinfección. Las planillas deben mantenerse actualizadas y contemplar como mínimo la frecuencia,

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades actividades realizadas y el responsable de la realización/verificación de la limpieza y desinfección del área de almacenamiento.

- f) Los alimentos almacenados utilizar de acuerdo al orden de adquisición y la fecha de vencimiento de los mismos, de modo que los primeros en vencer o recibirse sean los primeros en salir o utilizarse; y así sucesivamente.

En el almacenamiento del alimento líquido (leche) deberá cuidarse de apilar de la siguiente manera:

<b>Cuadro 21. Condiciones de almacenamiento de las cajas de leche.</b>	
Leche de 1 L (caja de 12 unidades)	Leche de 200 mL (caja de 27 unidades)
Hasta 7 cajas	Hasta 11 cajas

#### **Condiciones de almacenamiento de los alimentos para el servicio de almuerzo/cena escolar**

- a) **Alimentos preparados por el servicio de plato servido (catering):** en esta modalidad no se almacenan los alimentos; salvo equipamientos o utensilios utilizados por los manipuladores de alimentos para el servicio.
- b) **Alimentos preparados en la institución educativa:** esta modalidad puede darse a su vez de 2 formas diferentes, conforme a lo definido la modalidad del servicio de almuerzo escolar y cena. En cualquiera de las modalidades, deberá de proveerse todo lo relacionado para la implementación del servicio de almuerzo o cena escolar en la institución educativa.

Las condiciones para el almacenamiento de los insumos y equipamientos son los siguientes:

- a) Disponer de un depósito, área o zona con delimitación física idealmente, o en su defecto funcional; limpia y aireada donde se almacenan los insumos, bajo el control estricto de representantes del EGIE.
- b) Disponer de tarimas, estantes para almacenar los insumos de forma ordenada.
- c) Almacenar separadamente los alimentos crudos y cocidos, con el fin de evitar la contaminación cruzada entre ellos.
- d) Proteger los alimentos almacenados de la contaminación externa con envases cerrados y/o recipientes herméticos (platos cocinados, carnes y pescados crudos, productos sobrantes de latas abiertas, salsas, entre otros).
- e) Se debe verificar y registrar la temperatura del refrigerador (a menos de 5 °C) y del congelador (-18°C o menos) mediante una planilla de control de temperatura, el cual deberá contemplar, al menos, fecha, hora y persona responsable del control.
- f) Evitar la proliferación de plagas como insectos y roedores dentro del depósito o área de almacenamiento y, en los alrededores del mismo.
- g) Los alimentos no deben almacenarse junto a sustancias tóxicas y o químicas desinfectantes, detergentes, plaguicidas, entre otros.
- h) Nunca almacenar los alimentos directamente sobre el suelo, colocarlos sobre pallets, tarimas y/o estantes.

#### **Aspectos generales de conservación de los alimentos**

La manipulación higiénica de los alimentos permite conservar y prolongar la vida útil de un producto alimenticio, manteniendo sus propiedades nutritivas por más tiempo, y es imprescindible para evitar las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

Las condiciones para conservar los insumos para el servicio de almuerzo/cena escolar son los siguientes:

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay



Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

- a) **Consumo inmediato de la comida preparada/cocinada:** porque puede descomponerse al transcurrir el tiempo si no se conserva adecuadamente y su consumo en estas condiciones puede ocasionar ETA.
- b) **Alta temperatura:** destruye los microorganismos. Por esta razón es importante cocinar muy bien los alimentos; en especial tener mucho cuidado con las carnes de todo tipo, cocinar completamente trozos de carne vacuna, de cerdo, de pollo y pescado antes de consumirlos. Como mínimo deben alcanzar los 70 °C durante la cocción.
- c) **Refrigeración y congelación:** mantener en condiciones de refrigeración o congelación: según la naturaleza de los alimentos, todos los alimentos perecederos y semi-perecederos.
- d) **Alimentos en general:** mantener limpios y bien tapados todos los alimentos aún dentro de la heladera para evitar la contaminación cruzada.
- e) **Carnes y similares:** congelar en las porciones que se prevén utilizar, si no se va a utilizar inmediatamente. Es decir, se deben fraccionar o cortar en las cantidades que se utilizarán posteriormente en la preparación de cada día, colocar en bolsas individuales y congelarlas a la temperatura adecuada (-17,8°C o menos)<sup>3</sup>. No se recomienda la recongelación de alimentos ya descongelados; en especial con los alimentos cárnicos debido a la pérdida de proteína, líquido y junto con este, pérdida de vitaminas y minerales hidrosolubles.
- f) **Pescados:** al momento de la recepción, deberá estar fresco, con ojos brillantes y salientes, escamas duras y agallas bien rojas. Si no se va a consumir en el momento se deberán congelar inmediatamente.
- g) **Huevos:** en caso de guardarlos en la heladera, se deben limpiar con un paño limpio y seco, colocándolos en un recipiente, separados de otros alimentos.
- h) **Frutas, hortalizas y verduras:** lavarlas y secarlas antes de guardar en la heladera, en recipientes cerrados.
- i) **Alimentos perecederos:** refrigerar los alimentos perecederos a menos 5 °C, evitando cortes de la cadena de frío para garantizar su inocuidad.

### Condiciones de manipulación de los alimentos

Las personas que manipulan y sirven los alimentos deben estar en óptimas condiciones de salud libre de enfermedades respiratorias o infectocontagiosas, además deberán mantener limpias las manos constantemente (uñas cortas, sin esmaltes, sin accesorios). Los estudiantes, también deberán lavarse correctamente las manos antes de consumir los alimentos.

Las enfermedades provocadas por el consumo de alimentos contaminados hacen que el manejo higiénico de los mismos tenga mucha importancia. Se debe tener especial cuidado con los alimentos que se consumen crudos como las frutas, hortalizas y verduras, lavándolas con agua potable a chorro sin usar detergentes o jabones. Se deberá tener en cuenta las “*Cinco claves para la Inocuidad de los alimentos*”, herramienta recomendada por la Organización Mundial de la Salud (OMS) y el INAN.

### Higiene del personal encargado de manipular los alimentos

---

<sup>3</sup>Según Estándares internacionales (FDA) para el Manejo Adecuado de los Alimentos Congelados actualizado el 09 de octubre del 2015.

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

La higiene del manipulador de alimentos ya sea del personal que recepciona los alimentos, prepara los menús, o distribuye los alimentos, constituye una medida importante para el control y la prevención de las ETA.

Para el efecto, los indicadores de higiene y manipulación de alimentos que deben ser cumplidas son los siguientes:

- a) Tener siempre el cuerpo y las manos limpias, sin accesorios (pulseras, anillos, relojes, entre otros). Es decir, lavarse las manos de manera frecuente y minuciosa utilizando los insumos de limpieza necesarios.
- b) Tener las uñas cortas, limpias, sin esmalte.
- c) Tener el cabello limpio, corto o recogido, completamente cubierto con cofia o cubre pelo, incluso si utiliza kepi o gorro.
- d) Utilizar delantal limpio, preferentemente de color claro; y calzados cerrados.
- e) No comer, tomar tereré o mate, ni fumar o vapear en el área de elaboración de alimentos.
- f) No toser ni estornudar sobre los alimentos.
- g) No rascarse ni hurgarse la nariz.
- h) Mantener los artículos personales como, por ejemplo, celulares, carteras, peines, llaves, entre otros; fuera del área de elaboración de alimentos.
- i) Los trapos de cocina no deben colocarse en la cintura, ya que de forma inconsciente; por ejemplo, son utilizados para el secado de manos o la limpieza de tablas.
- j) Cuando la persona responsable de la preparación de las preparaciones culinarias tiene alguna herida o infección debe evitar el contacto directo con los alimentos. En caso de que la persona debe igualmente manipular los alimentos deberá cubrirse la herida y usar guantes, además de utilizar utensilios de cocina y desechar la preparación si la herida se produce durante la misma.

Estos indicadores de higiene y manipulación de alimentos deben estar visibles en la cocina y en el comedor de la institución educativa.

### **Higiene de los estudiantes, docentes y otros**

Es obligatorio lavarse las manos correctamente con agua y jabón, antes de recibir un alimento, comer, después de usar el sanitario (baño). Los estudiantes debieran cepillarse los dientes después de cada comida. Todos los miembros de la comunidad educativa deben fomentar constantemente las prácticas de higiene personal.

### **Contaminación de los alimentos**

Los alimentos tienen la función de mantener o mejorar la salud de las personas y favorecer el crecimiento en los niños y adolescentes. Cuando no se conocen o no se ponen en práctica las recomendaciones para manipular higiénicamente los alimentos pueden ser contaminados y perder sus propiedades nutritivas, y ser nocivos para la salud.

La contaminación de los alimentos puede ser por los siguientes aspectos:

<b>Cuadro 22. Tipos de contaminación</b>
--



Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

Física	Ocurre debido a la presencia de cuerpos extraños en los alimentos. Por ejemplo, astillas o fragmento de vidrio provenientes del fluorescente, foco, botellas rotas o envases que se rompen, trocitos de hueso, entre otros.
Química	Debido a la presencia de sustancias químicas, la mala manipulación de sustancias como detergentes, lavandina y cloro pueden contaminar los alimentos, frutas, hortalizas y verduras; o pueden contener residuos de plaguicidas.
Biológica	La mala conservación de los alimentos crea un medio apropiado para el desarrollo de microorganismos y estos son capaces de producir alteración, contaminación en el alimento, confiriendo propiedades peligrosas para el consumidor como las ETA.

### **Enfermedades transmitidas por alimentos**

Las ETA pueden generarse a partir de un alimento o del agua contaminada. Son llamadas así porque el alimento actúa como vehículo de transmisión de organismos dañinos y sustancias tóxicas.

Un brote de ETA se da cuando dos o más personas sufren una enfermedad similar después de ingerir un mismo alimento y los análisis epidemiológicos señalan al alimento como el origen de la enfermedad, que luego es confirmado por el laboratorio. Por lo cual, en caso de sospecharse el mismo debe ser informado a la Dirección General de Vigilancia de la Salud (DGVS), dependencia del MSPBS, al MEC y al INAN.

### **Manipulación de desechos**

La institución educativa deberá prever un lugar para arrojar los residuos (contenedor, cestos o basureros con tapa), y clasificarlos según su composición (orgánica, inorgánica, entre otros) el cual deberá estar separado a una distancia razonable del lugar de manipulación de los alimentos.

Se deberá tener cuidado en la manipulación del material de desecho, de manera a evitar la contaminación de los alimentos y del agua potable, para esto deberá impedirse el acceso de animales e insectos a los residuos y realizar un control periódico del lugar.

Queda prohibida la quema de residuos en la institución educativa y evacuar residuos sólidos en la red de alcantarillado, calles, plazas, avenidas, parques, arroyos, entre otros; cuyo lugar no es el adecuado.

La institución educativa podrá contar con un plan de reciclado de residuos vinculado a un proyecto educativo, a fin de fomentar la protección del medio ambiente y reducir la generación de residuos, reciclado de los productos susceptibles de serlo, compostaje o biodigestión de residuos orgánicos, entre otros.

## **SECCIÓN V PROTOCOLO DE PREVENCIÓN**

Una comunidad escolar preparada puede hacer la diferencia al momento de una emergencia en cuanto a intoxicaciones alimentarias, fuga de gas tóxico, quemaduras y accidentes por algunas situaciones generadas en la cocina y en el comedor.

Se deben de tener en cuenta los siguientes puntos:

### **Medidas para prevenir una Intoxicación Alimentaria**

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

Los insumos alimenticios pueden ya estar contaminados desde su origen, o contaminarse en las distintas etapas de su manipulación y/o elaboración.

Sin lugar a duda, las medidas de prevención en las intoxicaciones alimentarias estarán vinculadas fundamentalmente a: cuidado de la higiene personal y ambiental, correcto manejo y control de: producción, elaboración, expedición de los alimentos. Por ello; se deberá tener en cuenta los criterios de inocuidad expuestos en éste documento en la Sección IV.

En caso de intoxicación alimentaria en una institución educativa se deberán tener en cuenta las siguientes acciones:

- a) Derivar inmediatamente al intoxicado al Centro de Salud más cercano.
- b) Comunicar a los padres que el estudiante requiere asistencia médica.
- c) Notificar a las autoridades correspondientes (Departamento de Vigilancia de la Salud del MSPBS, Responsables de la Alimentación Escolar de la Gobernación o MDS y a la DGAE del MDS)
- d) Suspender inmediatamente las actividades del comedor hasta no tomar acciones que aseguren el correcto funcionamiento del mismo.
- e) Investigar para detectar precozmente posibles fuentes de contaminación y agentes causantes.
- f) Extremar las medidas de higiene en la preparación de los alimentos.

#### **Medidas para prevenir una fuga de Gas**

- a) Revise y verifique siempre que su instalación de gas y conexiones no tenga fugas, colocando agua con jabón o detergente en sus uniones, pero nunca verifique con fuego.
- b) Asegúrese de que su instalación de gas cuente con un regulador de presión y válvula de paso que permita su cierre rápido en caso de fuga.
- c) Si tiene contenedores de gas intercambiables, revise que le sean entregados en buenas condiciones. No permita que le instalen tanques golpeados, oxidados o con una válvula defectuosa.
- d) Antes de salir, revise siempre que las llaves de la cocina, hornallas y hornos estén bien cerradas.
- e) Prever un espacio fuera de la cocina/comedor, un espacio exclusivo para la instalación del balón de gas.

En caso de una fuga de gas en una institución educativa se deberán tener en cuenta las siguientes acciones:

- a) Cierre la llave general de alimentación, normalmente ubicada en el recipiente de almacenamiento.
- b) Abra puertas y ventanas para que circule el aire.
- c) No busque el área de la fuga con una flama, sólo con espuma de jabón.
- d) No conecte ni desconecte la energía eléctrica: los interruptores “siempre” generan chispas y éstas, provocan una explosión.
- e) Avise inmediatamente a la subestación de Bomberos más cercana a su domicilio o a la compañía de gas, para que atiendan la emergencia, y vigile que el personal especializado repare la fuga.
- f) Si la fuga se presenta directamente en la válvula del recipiente y se enciende una flama, conserve la calma y trate de controlarla.

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

### **Medidas para prevenir una quemadura, en casos de accidentes en la cocina**

- a) Colocar en lo posible protecciones alrededor de aquellos objetos que se encuentran calientes y que resultan accesibles necesariamente.
- b) Seleccionar y utilizar objetos provistos de elementos de agarre aislante (mangos, asas, etc.), en buen estado.
- c) Utilizar guantes o manoplas aislantes para mover objetos calientes o manipular dentro de un horno encendido.
- d) Evitar las salpicaduras, usando cubiertas mientras se cocinan los alimentos.
- e) Los mangos de sartenes, cacerolas no deben sobresalir del mueble de cocina.
- f) Alejar a los niños de la cocina.
- g) Situar los objetos calientes o con llama viva fuera del alcance de los niños.
- h) Impedir que los niños jueguen con cerillas y mecheros.

Las quemaduras pueden ser ocasionadas por el contacto o proyección de objetos, partículas o líquidos a temperaturas elevadas y ocurren al:

- a) Situar objetos calientes (estufas eléctricas, lámparas, hornos, tostadores de pan, etc.), en lugares accesibles a los niños o no protegidos adecuadamente.
- b) Utilizar recipientes o cuerpos calientes desprovistos de asas o mangos aislantes.
- c) Manejar objetos a alta temperatura sin protección en las manos.
- d) Cocer o freír los alimentos que dan origen a salpicaduras

### **Medidas para prevenir un incendio**

- a) No deje nada cocinando en el fuego ni aparatos eléctricos de gran consumo en marcha cuando abandone su lugar de cocción.
- b) Limpie periódicamente los filtros de la campana extractora de la cocina.
- c) Evite las corrientes de aire en la cocina que pudieran apagar el gas especialmente si está usted en otra habitación.
- d) Evite almacenar combustibles innecesarios en la cocina/comedor, como periódicos, pinturas, etc.
- e) En caso de fuga de gas no encienda ni apague luces; ventile al máximo posible y avise a los Bomberos.
- f) Si percibe olor a tostado, revise y localice el origen, puede tratarse de un sobrecalentamiento de la instalación eléctrica que originará un peligroso cortocircuito o un incendio.
- g) Contar con un extintor del tipo CO<sub>2</sub>.
- h) Disponer de un balde con arena lavada.

Para que se inicie un incendio, sólo hace falta que se unan tres elementos que están siempre en el hogar:

- a) Aire.
- b) Combustible.
- c) Foco de calor.

Los tipos de combustibles pueden ser:

- a) **Gaseosos:** butano, propano, gas, spray.
- b) **Líquidos:** quitamanchas, pinturas, disolventes, aceites, lacas, alcoholes, etc.
- c) **Sólidos:** tejidos, papel, cartón, plásticos, etc.

Cuando el combustible es gas, que se ha acumulado por fuga o similar, puede generar una fuerte explosión.

Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

Los focos de calor pueden ser:

- a) **Poco peligrosos:** chispas de los cebadores del tubo fluorescente o interruptores eléctricos, motores de aparatos eléctricos con escobillas, contactos o piezas móviles eléctricas.
- b) **Peligrosos:** planchas eléctricas, radiadores de calefacción eléctrica, sobrecalentamiento en los cables de la instalación o aparatos eléctricos, etc.
- c) **Muy peligrosos:** mecheros, cerillas, llamas de gas.

### Heridas

Las causas principales de las heridas son por el contacto de manos y pies, generalmente, con objetos cortantes o punzantes lo cual produce cortes y pinchazos.

Estas heridas, sin ser graves, ocurren con demasiada frecuencia y se deben principalmente a:

- a) Dejar objetos cortantes o punzantes al alcance de los niños.
- b) No guardar los objetos cortantes o punzantes una vez que han sido utilizados.
- c) No utilizar una protección que impida el contacto directo con el elemento de corte (rejilla de ventilador, funda de cuchillo, etc.).
- d) No haber reparado o desechado aquellos objetos (vasos, platos, etc.), que con el uso se han convertido en parcialmente cortantes.

**Contar de forma visible en la cocina y en el comedor con los números de teléfonos de los servicios más cercanos a la institución educativa:**

- Centros de salud
- Unidad de Salud Familiar
- **141** Ambulancias
- **132** Bomberos
- **911** Policía Nacional
- Supervisión Educativa

## SECCION VI

### CONCIENCIACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN SOBRE LA PROBLEMÁTICA DE LAS PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

Se define como desperdicio a los alimentos inicialmente destinados al consumo y que son desechados o utilizados de forma alternativa, no alimentaria, ya sea por elección o porque se haya permitido que se estropeen o caduquen por negligencia.

Entiéndase por desperdicio de alimentos: la disminución en la cantidad o calidad de los alimentos como resultado de las decisiones y acciones de los minoristas, los proveedores de servicios alimentarios y los consumidores. Aspectos que deben tenerse en cuenta a fin de reducir al máximo el desperdicio de alimentos en el servicio ofrecido en las diferentes modalidades (FAO, 2014<sup>4</sup>).

---

<sup>4</sup> Pérdidas y desperdicios de alimentos en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles. FAO. 2014  
Visión: Ser la Institución de excelencia, reconocida por su liderazgo en el desarrollo social sostenible e inclusivo en Paraguay

Misión: Contribuir al desarrollo social equitativo de personas, familias y comunidades

En los servicios de alimentación escolar se deberá fomentar la concienciación sobre la importancia de valorar los alimentos, y enfatizar sobre la prevención del desperdicio de alimentos tanto en la elaboración de los menús, gestión de inventario y distribución de los mismos de parte del personal que tenga contacto directo con los alumnos.

Para ello, la comunidad educativa deberá implementar acciones y/o mecanismos que fomenten la prevención del desperdicio de alimento, mediante proyectos educativos u otras iniciativas que propicien la concientización de la importancia del valor de los alimentos y los beneficios de una alimentación saludable.

Las empresas adjudicadas para proveer los servicios de alimentación escolar, tanto para la modalidad de Cocinando en las Escuelas como la de Plato servido (Catering) deberán registrarse en la Plataforma de Registro de Organizaciones Donatarias y receptoras de Alimentos administrado por el Consejo Nacional para la Donación de Alimentos (CONADA).

A los efectos de gestionar la donación de excedentes en los casos que hubiere, se entregará preferentemente a la población en situación de pobreza o vulnerabilidad de la comunidad. Dicha donación deberá evidenciarse a través de un instrumento, en el cual se reporte la entrega de los alimentos sobrantes.