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

Asunción, 30 de junio de 2022.

Nota DGBE N° 585/2022

Señor
Carlos Echeverria Estigarribia, Intendente
Municipalidad de Luque
Departamento de Central

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Luque, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 234.944 de fecha 24 de junio de 2022, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 427/2022*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Hugo Tintel Romero, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

Elaborado por: Javier Aguilar **Revisado por:** Hugo Tintel

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

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

MEMORÁNDUM DAE N°659/2022

A : **Hugo Tintel Romero, Director General**
Dirección General de Bienestar Estudiantil

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

Fecha : 29 de junio de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° 234.944- **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto **Memorándum DGPAE N°557/2022**, en la cual adjunta **Dictamen Técnico DGPAE N° 427/2022**, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022, PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE LUQUE DEL DEPARTAMENTO CENTRAL,** conforme al expediente xilema N° 234.944 de fecha 24 de junio de 2022. _

Atentamente. _

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar- DAE
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional N°874 c/ Humaita.(Edif.Beckelman, 6to. Piso)
Tel: (595.21) 454.220 int 18

www.mec.gov.py
MEC Digita @MECpy
alimentacion.escolar@mec.gov.py

MEMORÁNDUM DGPAE N°557/2022

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

DE : **Liz Samudio,** Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 28 de junio de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°234944

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°427/2022** referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022 presentado por la Municipalidad de Luque, departamento Central según expediente xilema N° 234944 de fecha 24 de junio del año 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 234944
Recibido por: Modesta
Fecha: 29/06/2022 Hora: 09:30

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Liz Samudio

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

DICTAMEN TÉCNICO N°427/2022

Referencia: Expediente Xilema N°234944
de fecha 24 de junio de 2022.

1. Antecedentes

El **Sr. Carlos Echeverría Estigarribia,** Intendente de la Municipalidad de Luque, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar año 2022 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación del mismo.

2. Consideraciones técnicas

Se realiza el análisis técnico del proyecto que forma parte de expediente, teniendo en cuenta los siguientes criterios:

Tabla 1. Aspectos a evaluar

N°	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	**Identificación**		
1.1	Datos de la Gobernación/Municipio	✓	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✓	
1.3	Datos del nutricionista	✓	
2.	**Principales datos del proyecto de almuerzo escolar**		
2.1	Cantidad de instituciones educativas seleccionadas	✓	
2.2	Cantidad de estudiantes beneficiados	✓	
2.3	Tiempo de provisión del servicio	✓	
2.4	Fecha estimada de inicio de la provisión	✓	
2.5	Fecha estimada de finalización de la provisión	✓	
2.6	Presupuesto estimado para el servicio	✓	
2.7	Precio referencial	✓	
2.8	% de la agricultura familiar a implementar	✓	
3.	**Identificación de las instituciones educativas seleccionadas**		
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✓	
3.2	Códigos completos	✓	
3.3	Fuente de financiación	✓	
4.	**Requerimiento nutricional**		
4.1	Distribución del aporte calórico por rango etáreo	✓	
5.	**Composición del menú**		
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	
5.3	Constitución del menú	✓	
5.4	Modalidad del servicio	✓	
6.	**Menú cíclico**		

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Liz Samudio

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Teléf : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	**Recetario de menú cíclico**		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	**Calculo de insumos para el almuerzo escolar**		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	**Control de calidad**		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	**Modalidad del servicio**		
	Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)	**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
	Alimentos preparados en las escuelas	**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	

***El Municipio presenta carta compromiso de días de provisión e inicio del servicio de almuerzo escolar año 2022. Las instituciones educativas seleccionadas según RESOLUCIÓN MEC N°799/2021 POR LA CUAL SE APRUEBA LA NÓMINA DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS FOCALIZADAS EN EL MARCO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROYECTO DE APOYO A LA AMPLIACIÓN DE LA JORNADA ESCOLAR EXTENDIDA.**

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 30 (Treinta); teniendo en cuenta lo establecido en la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario **N° 2366/14** y los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por **Resolución MEC N°370** del 01 de abril de 2020 y la **Resolución MEC N°734** del 23 de setiembre del 2020.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, se autoriza el mismo por única vez con una vigencia de 45 (cuarenta y cinco) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Liz Samudio

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Teléf : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

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

Tabla 2. Resumen del proyecto presentado						
Instituciones Beneficiarias		Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
			Año	Total Días	Modalidad	Días
03*	07	2268	2022	89	Alimentos preparados en las escuelas	Lunes a Viernes
04						

***Instituciones educativas beneficiadas con jornada extendida.**

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

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

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

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Noelia Romero
Registro Profesional N°: 1.084
Fecha: Martes, 28 de junio de 2022

Aprobado por: Lic. Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Liz Samudio

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Teléf : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

Luque, 18 de mayo del 2.022

SEÑOR:

HUGO TINTEL; Director general

Dirección General de Bienestar Estudiantil

EXP. XILEMA: 234944
FECHA 24/06/2022
RECIBIDO: ARZACIA OLMEDO

PRESENTE

Me dirijo a Usted y por su intermedio a quien corresponda en mi carácter de Nutricionista encargada de la elaboración del proyecto de "**ELABORACIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR, FINANCIADO CON FONDOS DEL FONACIDE – AÑO 2022, EN LA MODALIDAD, ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS (COCINANDO EN LAS ESCUELAS)**", con referencia a las observaciones remitidas vía Nota **DGBE N° 448/2022**, especificamente donde el **DICTAMEN TECNICO 343/2022**, remitido adjunto, observa cuanto sigue:

Menú cíclico	• Se solicita a la Municipalidad tener en cuenta lo establecido en la Ley N°6277/19 Artículo 2°: "complementando la alimentación escolar, se incluirá como mínimo dos bananas de producción nacional, por lo menos tres días a la semana, de acuerdo a la disponibilidad".

Con respecto a la observación, se manifiesta que, dentro del proyecto en cuestión, se incluyen la banana como fruta de estación 2 (dos) veces por semana con el objeto de mantener al máximo posible la variedad dentro del menú cíclico, que será distribuido en las instituciones educativas beneficiadas, esto a su vez, con el objeto de facilitar la aceptación del menú cíclico por parte de los niños, teniendo en cuenta que ellos son los beneficiarios finales del proyecto –

Sin otro particular y cumpliendo en realizar las aclaraciones para los fines pertinentes, me despido muy atentamente

Laura Vargas

Lic. Laura Raquel Vargas Santacruz
Nutricionista
REG. PROF. Nº 3821

Lic. Laura Vargas Santacruz
Nutricionista
Reg. Prof. N°3821

DIRECCIÓN DE OBRAS FONACIDE Fondo Nacional de Inversión Pública y Desarrollo

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 1/30.

MUNICIPALIDAD DE LUQUE
Intendencia

Misión: Brindar servicios de calidad con equilibrio entre el desarrollo humano, económico, social, cultural y ambiental, con servidores públicos altamente competitivos, aplicando innovación constante para promover el desarrollo integral y sostenible de los habitantes, fortaleciendo la identidad comunitaria a través de una gestión inclusiva, eficiente, transparente y participativa, con respeto al medio ambiente

Nota I. M. N° 216 /2.022

Luque, 24 JUN 2022

Señor
Hugo Tintel, Director General Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias
Presente:

Ref.: *Compromiso para cubrir la totalidad del año lectivo*

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE LUQUE*, tiene el agrado de dirigirse a usted y por su intermedio a quien corresponda, a fin de manifestarle que el Municipio se compromete a ejecutar todas las acciones y recursos necesarios, dentro de las posibilidades económicas y legales, a fin de que los días de distribución del almuerzo escolar cubran la totalidad del año lectivo.*

Sin otro particular, hacemos propicia la ocasión para saludarlo con nuestra más alta y distinguida consideración.

Abg. Manuel González
Secretario General

Abg. Carlos Echeverría Estigarribia
Intendente Municipal

Fdo 2 130

MUNICIPALIDAD DE LUQUE
CONSEJO DISTRITAL DE EDUCACIÓN
Luque – Paraguay

Luque, 23 de mayo de 2022.

Nota N° 01/2022

Señor Ministro

El Consejo Distrital de Educación de la ciudad de Luque, tiene el honor de dirigirse a vuestra excelencia en referencia a la Nota DGBE N° 448/2022 de fecha 16 de mayo de 2022, firmada por su Director General, el señor Hugo Tintel Romero, en la misma solicita la inclusión de la Escuela Básica N° 199 "Silvio Petirossi" por la implementación en dicha institución la Modalidad de Escolaridad Extendida, donde también hace referencia a la ***Resolución MEC 707/2021 "Por la Cual se aprueba la nómina de instituciones educativas focalizadas en el marco de la implementación del proyecto de apoyo a la ampliación de la jornada escolar y mejoramiento de las condiciones de transporte de estudiantes de escuelas oficiales del área rural, convenio de préstamo MEC/BID N° 3660 / OC-PR", y en fecha 25 de octubre de 2021, se amplía el Anexo de la Resolución MEC N° 799/2021, por lo tanto es necesario el beneficio del Almuerzo Escolar.*** En tal sentido, el Consejo Distrital de Educación expresa al señor ministro y por su digno intermedio al Director General de Bienestar Estudiantil que el tema del Almuerzo Escolar para el distrito de Luque y para este consejo es la prioridad, sin embargo, siempre resultó muy complicado en el momento de explicar a las instituciones educativas que cada año solicitan y fundamentan de muy buena manera su pedido del Complemento Nutricional, por el limitado recurso disponible para dicho proyecto. En esa línea de acción, se mantuvo una conversación con el entonces Ministro de Educación y Ciencias, Juan Manuel Brunetti, en fecha 14 de febrero de 2022, para tratar exclusivamente el tema del ALMUERZO ESCOLAR, en dicha audiencia donde estuvieron presentes; el Abg. Carlos Echeverría como presidente del consejo, los concejales Belén Maldonado y Enrique Quintana. El Abg. Pablo Pedrozo vicepresidente del consejo, la Supervisora Felicia González, El Prof. Raúl Arnaldo Espínola Avalos y la Arq. Rocio Chaparro; en dicha ocasión el Ministro en unos de los puntos dejó en claro, que el Almuerzo Escolar es un Programa compensatorio que aún no está universalizado, justamente por la falta de recursos, que ningún programa implica una obligatoriedad del almuerzo, que cada institución educativa deberá trabajar su realidad con los autores locales.

Cabe destacar que el Distrito de Luque cuenta con un presupuesto estimativo anual de 2.100.000.000 de guaraníes que hace al 30% que exige la Ley 4758 **"Que crea el Fondo Nacional de Inversión Pública y Desarrollo (FONACIDE) y el Fondo para la Excelencia de la Educación y la Investigación"**.

Ante esta realidad y considerando la reglamentación de la Ley que crea el FONACIDE mediante el Decreto Presidencial N° 2366 del 07 de octubre del año 2014; que textualmente indica en su ***"Art. 22.- La implementación se realizará de forma gradual hasta alcanzar la universalidad debiendo darse prioridad a las Instituciones Educativas de los Pueblos Indígenas y a las Instituciones Educativas que se encuentran ubicadas en territorios con mayor incidencia de pobreza, conforme a parámetros oficiales definidos por las instituciones competentes y el diagnóstico institucional, siendo focalizado hacia los niños en escuelas que presentan mayores niveles en desnutrición, deserción y repitencia escolar. Los criterios para el proceso de selección y priorización de dichas instituciones educativas serán dictaminados por el Ministerio de Educación y Cultura"***; este consejo viene aprobando el listado de 7 instituciones que según el artículo anterior reúnen los requerimientos para ser beneficiados, sin embargo, solo con este listado de instituciones; para el presente año lectivo, con el presupuesto disponible solo se podrá servir Almuerzo durante 89 días; por las razones expuestas, este consejo no encuentra la forma de incluir a más instituciones educativas en el listado de beneficiarios.

Sin otro particular, hace propicia la ocasión para expresarle el testimonio de su consideración y estima.

Mg. Fátima Trinidad
Supervisora Pedagógica N1,2,3
Área 11-32 - Luque

Prof. Dr. Francisco A. Canalla
Supervisor MEC

Lic. Roxana Duarte de Báez
Supervisora de Apoyo Técnico Pedagógico
Área Educativa 11-48 - Luque

Lic. Ada Luz Fernández de Rodríguez
Supervisora Educativa
Área 11-37 - Luque

Lic. Felicia González
Supervisora Pedagógica

Lic. Máximo Méndez Galván
Supervisor Educativo
Área 11-13 - Luque

Folio 3/30.

A su Excelencia
Dr. Ricardo Nicolás Zárate, Ministro
Ministerio de Educación y Ciencias

MUNICIPALIDAD DE LUQUE
Intendencia

Misión: Brindar servicios de calidad con equilibrio entre el desarrollo humano, económico, social, cultural y ambiental, con servidores públicos altamente competitivos, aplicando innovación constante para promover el desarrollo integral y sostenible de los habitantes, fortaleciendo la identidad comunitaria a través de una gestión inclusiva, eficiente, transparente y participativa, con respeto al medio ambiente

Nota I. M. N° 215 /2.022

Luque, 24 JUN 2022

Señor
Hugo Tintel, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil

***EL INTENDENTE MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE LUQUE**, tiene el agrado de dirigirse a usted, en relación a las observaciones realizadas en el marco del proyecto de "**ELABORACIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR, FINANCIADO CON FONDOS DEL FONACIDE – AÑO 2022, EN LA MODALIDAD, ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS (COCINANDO EN LAS ESCUELAS)**", en el **DICTAMEN TÉCNICO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR N° 343/2022**, el cual fue remitido por la **DIRECCIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIAL** vía **NOTA DGBE N° 448/2022** de fecha 16 de mayo del **2022**, a los efectos de manifestar cuanto sigue:*

PUNTO 1: ***Observación**: Documentos de la Nutricionista: Copia de Cedula de Identidad, copia de registro profesional, contrato vigente con el Municipio.*

Para el punto observado, se remiten adjunto los documentos solicitados para los fines pertinentes, siendo los mismos, La copia de Cedula del profesional nutricionista, copia de registro profesional, y resolución de designación de la misma para la elaboración y control del proyecto por parte del CONSEJO DISTRITAL DE EDUCACIÓN DE LA CIUDAD DE LUQUE.

PUNTO 2: ***Observación:** Instituciones educativas: Se solicita incluir a la Escuela Básica N° 199 Silvio Pettirossi ya que el mismo cuenta con jornada escolar extendida conforme a la Resolución MEC 707/2021, Por la cual se aprueba la nómina de instituciones educativas focalizadas en el marco de la implementación del proyecto de apoyo a la ampliación de la jornada escolar y mejoramiento de las condiciones de transporte de estudiantes de escuelas oficiales del área rural, convenio de préstamo MEC/BID N° 3660/OC-PR", y en fecha 25 de octubre de 2021, se amplia el Anexo de la Resolución799/202 a través de la Resolución MEC N° 799/2021; por lo tanto es necesario el beneficio del almuerzo escolar*

Con respecto al punto observado, se remite copia de la NOTA remitida por el consejo distrital de Educación de la Ciudad de Luque, explicando los criterios tenidos en cuenta para la selección de instituciones educativas beneficiadas en el marco del proyecto y la consideración abordada con respecto a la inclusión de la Institución educativa Esc. Bás. N° 199 Silvio Pettirossi dentro del proyecto.

***PUNTO 3:** **Observación**: Documentación requerida: Se solicita nos remitan una carta de compromiso, en donde indiquen que en el caso de tener disponibilidad presupuestaria estarán ampliando, teniendo en cuenta que no cubren los días del calendario escolar.*

Abg. Manuel Gonzalez
Secretario General
Municipalidad de Luque

Abg. Carlos Echeverria T.
Intendente
Municipalidad de Luque

///...

Folio 130.

///...

Para el punto, se aclara que el proyecto de almuerzo escolar 2022 cubre todos los días del calendario lectivo 2022 restantes, desde la fecha de inicio estimada para la provisión del servicio hasta el 30 de noviembre del corriente, no obstante, teniendo en cuenta que la carta compromiso es un requisito documental, se remite la misma para los fines pertinentes.

PUNTO 4: ***Observación****: Menú cíclico: Se solicita a la Municipalidad tener en cuenta lo establecido en la Ley N° 6277/19 Artículo 2°: "complementando la alimentación escolar, se incluirá como mínimo dos bananas de producción nacional, por lo menos tres días a la semana, de acuerdo a la disponibilidad"*

Para este punto, se remite nota aclaratoria por parte de la Nutricionista encargada del proyecto, donde la misma explica la necesidad de contar con variedad dentro del menú cíclico, a fin de facilitar su aceptación por parte de los niños y niñas quienes serían los beneficiarios finales de en el marco del proyecto en cuestión.

Teniendo en cuenta todos los puntos mencionados, cabe volver a destacar, que la aprobación del MEC es un documento indispensable para realizar los procesos de llamado, por lo que esperamos contar con su buena predisposición para iniciar los dichos procesos, considerando que todos los puntos observados han sido explicados. -

Sin otro particular y cumpliendo en remitir una respuesta para los fines pertinentes, hacemos propicia la ocasión para saludarlo con nuestra más alta y distinguida consideración.

Abg. Manuel González
Secretario General

Abg. Carlos Echeverría Estigarribia
Intendente Municipal

Folios 30

Luque diferente | **Consejo Distrital de Educación de la Ciudad de Luque** CODIED

RESOLUCIÓN C.D.E. N° 004/2022.

POR LA CUAL SE DESIGNA A LA LIC. LAURA RAQUEL VARGAS SANTACRUZ CON C.I. 2.943.409, COMO LA NUTRICIONISTA ENCARGADA DE LA ELABORACIÓN Y CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO DE PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR EN LA MODALIDAD COCINANDO EN LAS ESCUELAS FINANCIADO CON FONDOS PROVENIENTES DEL FONACIDE DURANTE EL EJERCICIO FISCAL 2022. ----------

Luque, 24 JUN 2022

VISTO: La sesión del Consejo Distrital de Educación, llevada a cabo el día 09 del mes de mayo del 2022, donde se ha establecido la necesidad de implementar mecanismos minuciosos de control sobre el servicio de provisión de almuerzo escolar que se realizara durante el ejercicio fiscal 2022 por lo que se ha decidido nombrar a un nutricionista para llevar a cabo los trabajos de control sobre dicho proyecto, el cual será financiado con fondos provenientes de la LEY 4758 que crea el FONDO NACIONAL DE INVERSIÓN PÚBLICA Y DESARROLLO (FONACIDE) y. ----------

CONSIDERANDO: Que dicha planificación se ajusta a las exigencias de la legislación y reglamentación para la utilización de los recursos del **FONDO NACIONAL DE INVERSIÓN PÚBLICA Y DESARROLLO (FONACIDE)**, y que es competencia del Presidente del Consejo Distrital de Educación en conformidad con las demás partes que integran el consejo, la designación de un profesional encargado del control del servicio de provisión de almuerzo escolar, conforme a la sesión reunida y aprobada según ACTA 05-2022 ----------

POR TANTO: ----------

En uso de sus atribuciones legales
EL PRESIDENTE DEL CONSEJO DISTRITAL DE EDUCACIÓN DE LUQUE

RESUELVE

Art. 1°: DESIGNAR, a la LIC. LAURA RAQUEL VARGAS SANTACRUZ, CON C.I. 2.943.409, como la nutricionista encargada de la elaboración y el control durante su ejecución, del proyecto de provisión de almuerzo escolar en la modalidad cocinando en las escuelas, el cual será financiado con fondos provenientes del FONACIDE, correspondientes al ejercicio fiscal 2022. ----------

Art. 2°: Comunicar a quienes corresponda y cumplido Archivar. ----------

Prof. Lic. Raúl Arnaldo Espinola
SECRETARIO

Abg. Carlos Echeverria Estigarribia
PRESIDENTE

DIRECCIÓN DE OBRAS FONACIDE Fondo Nacional de Inversión Pública y Desarrollo

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS * DIRECCIÓN DE GESTIÓN ESCOLAR *

Fólio 6/30.

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

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

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: CENTRAL	**Distrito*: LUQUE**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: *Calle Prof. Guillermo Leoz c/ Callejón María Auxiliadora*	**N° de Tel*:** 021 642-215
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Abg. Carlos Echeverría estigarribia.	
N° de teléfono de línea baja*: 021 642-215	**N° de celular:**
Dirección de correo electrónico*: muniluque.obra@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Laura Raquel Vargas Santacruz	
Nº de Registro Profesional*: 3821	**N° de celular:** 0961 320 376
Dirección de correo electrónico*: muniluque.obra@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 7 (siete)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 2.268	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 89 (ochenta y nueve)	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: AGOSTO 2022	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: NOVIEMBRE 2022	
Presupuesto estimado para el servicio*: 2.656.977.876 Gs.	
Precio referencial por plato*: 13.163 gs.	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

EDUCACION Y CIENCIAS * MINISTERIO DE * DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR * PAE * REPUBLICA DEL PARAGUAY

MUNICIPALIDAD DE LUQUE * INTENDENCIA MUNICIPAL

Abg. Carlos Echeverria E.
Intendente
Municipalidad de Luque

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

Folio 7/30.

Laura Vargas
Lic. Laura Vargas Santacruz
Nutricionista
Reg. Prof. N°3821

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Pre Jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1º y 2º Ciclo		E.E.B. 3º Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach.Científico		Bach. Técnico-Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	1109111	8265	Escuela Básica N° 4697 Nueva Asunción	Tarumandy	51	45	180	149	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	03
2	1109218	16406	Escuela Básica N° 7651 Sagrado Corazón de Jesús	Maramburé	14	5	54	55	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	03
3	1109219	16415	Escuela Básica N° 7656 Ángel de la Guarda	Itapuami	14	16	87	108	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	03
4	1109076	8208	Escuela Básica N° 333 Gral. Eugenio A. Garay	Ita Angu'a	87	62	150	137	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	03
5	1109082	8214	Escuela Básica N° 539 Héroes Luqueños	Yukyry	70	88	214	176	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	03
6	1109192	18580	Escuela Básica N° 6359 San Antonio	Marín Ka'aguy	44	59	132	109	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	03

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

Lic. Laura Vargas Santacruz
Nutricionista
Reg. Prof. N°3821

Abg. Carlos Echeverría E.
Intendente
Municipalidad de Luque

Fdo 8/30

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

7	1109206	16014	Escuela Básica N° 7495 Divino Niño Jesús	Itapuami	13	5	81	63	-	-	-	-	-	-	-	-	-	03
				Sub total	293	280	898	797	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
				Total general	573		1695		-		-		-		-		-	

***Datos basados RUE 2022**

Laura Vargas

Lic. Laura Vargas Santagada
Nutricionista
Reg. Prof. N°3821

Carlos Echeverría
Intendente
Municipalidad de Luque

MUNICIPALIDAD DE LUQUE
ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

Feb 9/30

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	Nivel Inicial	Edad escolar	Adolescente
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	568 kcal +/- 56 kcal
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas		

6. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Ensalada de Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal Yodada	Ensalada de Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal Yodada	Ensalada de Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal Yodada	Ensalada de Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal Yodada	Ensalada de Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal Yodada
Postre		Dulce de mamón	Fruta de estación (banana)	Fruta Cítrica (naranja)	Dulce de membrillo	Fruta de estación (banana)

SEMANA 2						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Picadito de pollo con puré de papa	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Revuelto de Mandioca
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 gramos Picadito + 110 gramos Puré	70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	170 gramos
	Edad Escolar	100 gramos Picadito + 160 gramos Puré	100 gramos Salsa + 250 gramos Polenta	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	250 gramos
	Adolescentes	-	-	-	-	-

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR · PARAGUAY

MUNICIPALIDAD DE LUQUE

Abg. Carlos Echeverría L.
Intendente
Municipalidad de Luque

Lic. Laura Vargas Santacruz
Nutricionista
Reg. Prof. N°3821

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

Ensalada	Ensalada de Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal Yodada	Ensalada de Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal Yodada	Ensalada de Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal Yodada	Ensalada de Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal Yodada	Ensalada de Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal Yodada
Postre	Dulce de mamón	Fruta de estación (banana)	Fruta Cítrica (mandarina)	Dulce de batata	Fruta de estación (banana)

SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Guiso de Fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Salsa de Legumbres con arroz quesu	Vori Vori de carne	Albóndigas de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	70 gramos Salsa + 100 gramos Arroz	240 gramos	70 gramos Salsa (3 bolitas) + 90 gramos arroz
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	100 gramos Salsa + 130 gramos Arroz	350 gramos	100 gramos Salsa (4 bolitas) + 130 granos arroz
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Ensalada de Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal Yodada	Ensalada de Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal Yodada	Ensalada de Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal Yodada	Ensalada de Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal Yodada	Ensalada de Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal Yodada
Postre		Crema	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica (naranja)	Fruta de estación (banana)	Dulce de mamón

SEMANA 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Locro	Tallarín con salsa de pollo	Guiso de poroto con arroz	Vori Vori de pollo	Guiso de mandioca con carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos fideo	200 gramos	240 gramos	170 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	300 gramos	350 gramos	250 gramos
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Ensalada de Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal Yodada	Ensalada de Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal Yodada	Ensalada de Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal Yodada	Ensalada de Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal Yodada	Ensalada de Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal Yodada
Postre		Ensalada de frutas	Dulce de batata	Fruta cítrica (mandarina)	Fruta de estación (banana)	Banana con miel

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Fdo 11/30

MUNICIPALIDAD DE LUQUE
INTENDENCIA MUNICIPAL

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

Abg. Carlos Echeverría L.
Intendente
Municipalidad de Luque

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

Laura Vargas
Lic. Laura Vargas Santacruz
Nutricionista
Reg. Prof. N°3821

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

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.
Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

7. Recetario del menú cíclico

Plato Principal

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo Rendimiento: 1 porción Energía: 297 Kcal Peso por Porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.
	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Tomate	30 g	29 g	
	Arroz	20 g	20 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Queso Paraguay	15 g	15 g	Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida.
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 307 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de pollo**			**Salsa de pollo**
	Tomate	70 g	69 g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	Lavar, pelar y cortar las verduras.
	Cebolla	10 g	9 g	Sellar el pollo con el ajo y aceite.
	Locote	10 g	8 g	Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Polenta			**Polenta**
	Agua potable	200 ml	200 ml	Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada.
	Harina de maíz	40 g	40 g	Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.
	Cebolla	15 g	14 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	Agregar queso desmenuzado, mezclar bien.
	Aceite	2 ml	2 ml	Retira del fuego.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 271 Kcal	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
	Poroto seco	30 g	30 g	Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Fideo nido	15 g	15 g	Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	9 g	Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos

Foli 12/30

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 5to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Abg. Carlos Echeverría E.
Intendente
Municipalidad de Luque

Lic. Laura Vargas Santacruz
Nutricionista
Reg. Prof. N°3821

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

Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 257 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 340 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0.5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna. dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré de papas Rendimiento: 1 porción Energía: 285 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0.5 g 0,2 g c/n 200 g	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g	**Picadito de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas:** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital
MECpy

Abg. Carlos Echeverría E.
Intendente
Municipalidad de Luque

Laura Vargas

Lic. Laura Vargas Santacruz
Nutricionista
Reg. Prof. N°3821

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

	Margarina	50 ml	50 ml	sal y mezclar uniformemente.
	Sal yodada	5 g	5 g	
	Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 356 Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maiz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maiz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar queso desmenuzado, mezclar bien. Retira del fuego.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 266 Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 337 Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 80 gr fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarin Sal yodada Agua potable	70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g	69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g	**Salsa de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

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

Fdo 14/30

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · REPÚBLICA DEL PARAGUAY

MUNICIPALIDAD DE LUQUE · INTENDENCIA MUNICIPAL

Abg. Carlos Echeverría L.
Intendente
Municipalidad de Luque

Laura Vargas

Lic. Laura Vargas Santacruz
Nutricionista
Reg. Prof. N°3821

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

		c/n	c/n	
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Revuelto de mandioca **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 339 Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Huevo* Queso Paraguay Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 50 g 20 g 20 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	116 g 50 g 20 g 18 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. **Revuelto:** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule). *50 g de huevo corresponde a 1 unidad
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 308 Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de carne con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 319 Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de legumbres con arroz quesú	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto	 70 g 20 g	 69 g 20 g	**Salsa de legumbres:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 15/30

MUNICIPALIDAD DE LUQUE
INTENDENCIA MUNICIPAL

Abg. Carlos Echeverría E.
Intendente
Municipalidad de Luque

Laura Vargas

Lic. Laura Vargas Santacruz
Nutricionista
Reg. Prof. N°3821

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

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 304 Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	Cebolla	15 g	14 g	estén tiernos.
	Locote	10 g	8 g	Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	laurel	0,2 g	0,2 g	**Arroz quesú**
	Agua potable	c/n	c/n	Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
	Arroz quesú			
	Arroz	40 g	40 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori vori de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 398 Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra	80 g	70 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Harina de maíz	40 g	40 g	
	Tomate	25 g	24 g	Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox.
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande.
	Orégano	0,5 g	0,5 g	Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Albóndigas de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 324 Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz Edad escolar: 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	**Albóndigas de pollo:**			**Albóndigas**
	Tomate	70 g	69 g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo.
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar.
	Cebolla	15 g	14 g	
	Galleta molida	10 g	10 g	
	Locote	10 g	8 g	**Salsa**
	Aceite	3ml	3ml	Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Arroz			
	Arroz	45 g	45 g	**Arroz**
	Aceite	2 ml	2 ml	Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por
	Sal yodada	0,5 g	0, 5g	15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckerman, 6to. P so Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy

Abg. Carlos Echeverría L.
Intendente
Municipalidad de Luque

Laura Vargas

Lic. Laura Vargas Santacruz
Nutricionista
Reg. Prof. N°3821

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

Locro Rendimiento: 1 porción Energía: 343 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra	80 g	70 g	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada.
	Zapallo	60 g	32 g	
	Locro	40 g	40 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 292 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de pollo**			**Salsa de pollo:**
	Pollo	60 g	42 g	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Cebolla	15 g	14 g	Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Fideo			**Fideo:**
	Fideo	40 g	40 g	Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con poroto Rendimiento: 1 porción Energía: 317 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate	70g	69g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
	Arroz	40g	40g	
	Poroto	20g	20g	
	Queso Paraguay	15g	15g	
	Cebolla	15g	14g	
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
	Cebollita de hoja	5g	5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori vori de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 351 Kcal	Pechuga de pollo	80g	56g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Zapallo	60g	32g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Harina de maíz	40g	40g	
	Tomate	25g	24g	Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar
	Zanahoria	20g	16g	
	Queso Paraguay	10g	10g	

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · REPÚBLICA DEL PARAGUAY · Gestión de PAE · 2018

FAO 17/30

MUNICIPALIDAD DE LUQUE · INTENDENCIA MUNICIPAL

Abg. Carlos Echeverría E.
Intendente
Municipalidad de Luque

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

Laura Vargas
Lic. Laura Vargas Santacruz
Nutricionista
Reg. Prof. N°3821

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

Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	10g 10g 5ml 0.5g 0,5g 0.5g 0.2g c/n	9g 8g 5ml 0.5g 0,5g 0.5g 0,2g c/n	agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 363 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0.2 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.

Ensaladas

Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 Kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0.5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 46 Kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0.5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Remolacha Zanahoria Choclo	40 g 20 g 10 g	27 g 16 g 10 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego

DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS ESCOLAR · MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

Fdo 13/30

MUNICIPALIDAD DE LUQUE · INTENDENCIA MUNICIPAL

Abg. Carlos Echeverría E.
Intendente
Municipalidad de Luque

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

Laura Vargas
Lic. Laura Vargas Santacruz
Nutricionista
Reg. Prof. N°3821

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

Energía: 52 Kcal Peso por porción: 55 g	Aceite Sal yodada	3 ml 0.5 g	3 ml 0.5 g	pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 Kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0.5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 Kcal Peso por porción: 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado. se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 Kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 49 Kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 Kcal Peso por porción:	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0.5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

EHO 19/30.

Carlos Echeverría E.
Intendente
Municipalidad de Luque

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Ircependencia Nacional 834 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Laura Vargas

Lic. Laura Vargas Santacruz
Nutricionista
Reg. Prof. N°3821

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

60 g				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44 Kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 Kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 Kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 Kcal **Peso por porción:** 50 g	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 Kcal **Peso por porción:** 60 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de Pol.

Folio 20/30.

MUNICIPALIDAD DE LUQUE
INTENDENCIA MUNICIPAL

Ing. Carlos Echeverría E.
Intendente
Municipalidad de Luque

Laura Vargas

Lic. Laura Vargas Santacruz
Nutricionista
Reg. Prof. N°3821

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

Rendimiento: 1 porción Energía: 37 Kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 49 Kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 52 Kcal Peso por porción: 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 Kcal Peso por porción: 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 Kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 43 Kcal	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20

Folio 21/30

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

Abg. Carlos Echeverría E.
Intendente
Municipalidad de Luque

Lic. Laura Vargas Santacruz
Nutricionista
Reg. Prof. N°3821

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

Peso por porción: 55 g				minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 42 Kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de mamón/ calabaza Rendimiento: 1 porción Energía: 99 Kcal Peso por porción: 50 g	**Dulce de mamón/ calabaza** Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	 200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	 102 g 10 g. 0,2 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. **Escaldar**: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frio servir.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 Kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 Kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de membrillo/ batata	**Dulce de membrillo/ batata**	30 g	30 g	Servir el dulce.

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

Fohó 22/30.

Abg. Carlos Echeverría E.
Intendente
Municipalidad de Luque

Laura Vargas
Lic. Laura Vargas Santacruz
Nutricionista
Reg. Prof. N°3821

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

Rendimiento: 1 porción Energía: 79 Kcal				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 Kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de mamón/ calabaza Rendimiento: 1 porción Energía: 99 Kcal Peso por porción: 50 g	**Dulce de mamón/ calabaza** Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	 200 g 10 g 0.2 g 0,2 g c/n	 102 g 10 g 0,2 g 0.2 g c/n	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. **Escaldar**: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo. por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 Kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 Kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de membrillo/ batata Rendimiento: 1 porción	**Dulce de membrillo/ batata**	30 g	30 g	Servir el dulce.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de Pat.

Fol023/30.

MUNICIPALIDAD DE LUQUE
INTENDENCIA MUNICIPAL

Abg. Carlos Echeverría E.
Intendente
Municipalidad de Luque

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

Laura Vargas
Lic. Laura Vargas Santacruz
Nutricionista
Reg. Prof. N°3821

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

Energía: 79 Kcal				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 Kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 Kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maiz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela. cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 Kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 Kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 Kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · REPÚBLICA DEL PARAGUAY

RD 024/30

MUNICIPALIDAD DE LUQUE · INTENDENCIA MUNICIPAL

Abg. Carlos Echeverría E.
Intendente
Municipalidad de Luque

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

Laura Vargas S

Lic. Laura Vargas Santacruz
Nutricionista
Reg. Prof. N°3821

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

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de mamón/ calabaza Rendimiento: 1 porción Energía: 99 Kcal Peso por porción: 50 g	**Dulce de mamón/ calabaza** Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	 200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	 102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. **Escaldar**: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 62 Kcal Peso por porción: 100 g	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de membrillo/ batata Rendimiento: 1 porción Energía: 79 Kcal	**Dulce de membrillo/ batata**	30 g	30 g	Servir el dulce.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 Kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

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

Fdo 25/30

Abg. Carlos Echeverría E.
Intendente
Municipalidad de Luque

Laura Vargas
Lic. Laura Vargas Santacruz
Nutricionista
Reg. Prof. N°3821

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

Energía: 63 Kcal				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana con Miel **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 97 Kcal **Peso por Porción:** 82 g	Banana Miel	110 g 12 ml	70 g 12 ml.	Lavar y pelar la fruta. Cortar en rodajas. Agregar en una compotera o taza con miel. Servir.

Fdo 26/30

Ing. Carlos Echeverria E.
Intendente
Municipalidad de Luque

Laura Vargas
Lic. Laura Vargas Santacruz
Nutricionista
Reg. Prof. N°3821

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

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	90,72	81,648	90,72	90,72	353,808	1415,232
Ajo	kg	5,67	5,67	7,938	5,67	24,948	99,792
Almidón de maíz	kg	0	0	11,34	0	11,34	45,36
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	147,42	34,02	192,78	90,72	464,94	1859,76
Arveja en granos	kg	11,34	0	11,34	0	22,68	90,72
Azúcar	kg	22,68	22,68	45,36	0	90,72	362,88
Banana	kg	997,92	997,92	997,92	861,84	3855,6	15422,4
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Turrón de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	68,04	0	68,04	272,16
Bicarbonato de sodio	kg	0,4536	0,4536	0,4536	0	1,3608	5,4432
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	272,16	294,84	317,52	317,52	1202,04	4808,16
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	158,76	215,46	215,46	192,78	782,46	3129,84
Cebollita de hoja	kg	11,34	11,34	11,34	22,68	56,7	226,8
Chocio	kg	22,68	0	22,68	22,68	68,04	272,16
Clavo de olor	kg	0,4536	0,4536	0,4536	0	1,3608	5,4432
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Chocio	kg	0	68,04	0	68,04	136,08	544,32
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	68,04	0	0	0	68,04	272,16
Fideo	kg	34,02	0	102,06	90,72	226,8	907,2
Galleta Molida	kg	0	0	22,68	0	22,68	90,72
Harina de maíz	kg	90,72	90,72	90,72	90,72	362,88	1451,52
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	113,4	0	0	113,4	453,6
Laurel	kg	0,9072	1,3608	1,8144	1,8144	5,8968	23,5872
Leche entera	l	0	113,4	272,16	0	385,56	1542,24
Lechuga	kg	0	68,04	68,04	136,08	272,16	1088,64
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	113,4	102,06	113,4	113,4	442,26	1769,04
Locro	kg	0	0	0	90,72	90,72	362,88
Mamón	kg	453,6	0	453,6	0	907,2	3628,8
Mandarina	kg	0	362,88	0	362,88	725,76	2903,04

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Abg. Carlos Echeverría E.
Intendente
Municipalidad de Luque

Lic. Laura Vargas Santacruz
Nutricionista
Reg. Prof. N°3821

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

Mandioca	kg	0	453,6	0	453,6	907,2	3628,8
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	11,34	0	0	11,34	45,36
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	27,216	27,216	108,864
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	408,24	0	408,24	113,4	929,88	3719,52
Orégano	kg	1,134	0	1,134	1,134	3,402	13,608
Papa	kg	453,6	453,6	453,6	0	1360,8	5443,2
Pechuga de pollo	kg	272,16	136,08	272,16	317,52	997,92	3991,68
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	11,34	0	0	11,34	45,36
Pepino	kg	90,72	90,72	68,04	0	249,48	997,92
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	136,08	136,08	544,32
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	68,04	68,04	45,36	45,36	226,8	907,2
Queso	kg	68,04	102,06	45,36	56,7	272,16	1088,64
Repollo	kg	136,08	68,04	68,04	68,04	340,2	1360,8
Remolacha	kg	181,44	158,76	181,44	158,76	680,4	2721,6
Sal yodada	kg	12,474	13,608	13,608	12,474	52,164	208,656
Tomate	kg	737,1	646,38	714,42	657,72	2755,62	11022,48
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	204,12	317,52	272,16	317,52	1111,32	4445,28
Zapallo	kg	272,16	136,08	136,08	272,16	816,48	3265,92

**Se anexa al proyecto, la planilla de Excel correspondiente al cálculo de insumos*

MUNICIPALIDAD DE LUQUE * INTENDENCIA MUNICIPAL

Abg. Carlos Echeverría E.
Intendente
Municipalidad de Luque

Laura Vargas

Lic. Laura Vargas Santacruz
Nutricionista
Reg. Prof. N°3821

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS * Gestión de PAE * DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Id1028/30

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

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
Plan de Monitoreo	Se realizarán controles diarios de la materia prima desde la recepción, utilización y almacenamiento de los alimentos para garantizar la inocuidad y buena calidad de los alimentos, estos trabajos de monitoreo y fiscalización estará a cargo del nutricionista contratado por la convocante.
Plan de capacitaciones	La capacitación de los manipuladores de alimentos debe ser otorgada por el INAN al personal de la empresa adjudicada, antes del inicio de la provisión del almuerzo escolar. Además, un nutricionista designado por la empresa adjudicada, en conjunto con la nutricionista de la convocante, tendrá a su cargo capacitar al personal encargado de manipular y elaborar los alimentos. Se les capacitara sobre buenas prácticas de manufactura, control, higiene e inocuidad de los alimentos, métodos de cocción, como evitar la contaminación cruzada, la importancia del consumo del almuerzo para el niño para que los encargados de elaborar los alimentos, puedan transmitir a los niños sus conocimientos e incentivarlos a consumir los alimentos que les son brindados.
Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La difusión del proyecto aprobado por el MEC, quedará a cargo del Departamento de prensa de la Municipalidad de Luque, realizando publicaciones en las plataformas virtuales y medios de difusión disponibles a nivel local.-

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

El Sistema de entrega es: Alimentos preparados en las Escuelas (Cocina–Comedor Escolar).

1. RECEPCION.

Selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihorticolas que no cumplan con dichas normas.

El responsable de recepcionar los alimentos que componen el almuerzo escolar en las instituciones educativas no deberá aceptar productos en las condiciones citadas mas abajo:

- ✓ Lote de producto vencido
- ✓ Producto que no cuente con fecha de vencimiento legible.
- ✓ Producto que tenga olor desagradable, que a simple viste se encuentren enmohecidos.
- ✓ Productos cuyos envases se encuentren rotos, sucios, averiados o aplastados.
- ✓ Productos que no se contemple como componente del servicio de almuerzo escolar en el presente documento.

2. ALMACENAMIENTO.

- ✓ Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma diaria o tres veces por semana. Para ello cada institución cuenta con frezzer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.
- ✓ Mantener limpios y bien tapados los alimentos aun dentro de la heladera para evitar la contaminación cruzada.
- ✓ Lavar y secar bien las frutas y verduras antes de guardarlas en la heladera, en recipientes cerrados.

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

Folio 29/30

Abg. Carlos Echeverria E.
Intendente
Municipalidad de Luque

Lic. Laura Vargas Santacruz
Nutricionista
Reg. Prof. N°3821

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

- ✓ Antes de guardar los huevos en la heladera se deben limpiar con un paño limpio y seco, colocándolos en el recipiente bien separados de otros alimentos.
- ✓ Guardar los alimentos en recipientes de vidrio o de plásticos con tapa.

3. HIGIENE.

- ✓ Se establece sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento, cocina y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.
- ✓ El personal encargado de elaborar el menú dispondrá de uniformes tales como: cofia, delantal, guardapolvo, guantes, tapabocas, para que puedan realizar una correcta manipulación de los alimentos.
- ✓ Las personas que manipulan y sirven los alimentos deben estar en optimas condiciones de salud, libre de enfermedades respiratorias o infectocontagiosas, además deberán mantener limpiar las manos constantemente (uñas cortas sin esmaltes y accesorios).
- ✓ Además los estudiantes deben lavarse correctamente las manos antes de consumir los alimentos.

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07.00hs a 10,00 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.

El menú establecido para el dia, serán elaborados con alimentos frescos e inocuos y la cocción realizará en cada Institución, ce acuerdo a la cantidad de alumnos que cuentan con el beneficio del almuerzo.

5. DISTRIBUCIÓN.

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento.

Se utilizarán utensilios no tóxicos (platos y cucharas). Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).

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

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

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Abg. Carlos Echeverría E.
Intendente
Municipalidad de Luque

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

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

Lic. Laura Vargas Santacruz
Nutricionista
Reg. Prof. N°3821