Asunción, 16 de marzo de 2023.

Nota DGBE N° 167/2023

Señor
William Mariano López Mora , Intendente
Municipalidad de Itacurubi
Departamento de Cordillera

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Itacurubi, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 71436 de fecha 10 de marzo de 2023, 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 129/2023*** 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 Rene Tintel, 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.

MEMORÁNDUM DAE N°220/2023

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

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

Fecha : **15** de marzo de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N° 71.536/23 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°171/2023,** en el que adjunta **Dictamen Técnico N°129/2023,** en la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023,2024, a la **MUNICIPALIDAD DE ITACURUBI DE LA CORDILLERA DEL DEPARTAMENTO CORDILLERA,** según Expediente Xilema de referencia de fecha 10 de marzo de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. –

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 71.536/23
Recibido por: Laura
Fecha: 15/03/23 Hora: 13:40

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

MEMORÁNDUM DGPAE N°171/2023

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

DE : **Robert Gayoso,** Jefe
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 14 de marzo de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 71.436 de fecha 10 de marzo del año 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°129/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DEL ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la Municipalidad de Itacurubi de la Cordillera a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
Xilema N° 71.436
Recibido por: Erma
Fecha: 15-03-23 Hora: 08:46

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Selba Montania

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°129/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 71436
de fecha 10 de marzo de 2023.

1. Antecedentes

El Sr. **Willian Mariano López Mora,** Intendente de la Municipalidad de Itacurubi de la Cordillera del departamento de Cordillera, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar ejercicio fiscal 2023-2024 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

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		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	Recetario de menú cíclico		

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Selba Montania

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

7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	**Cálculo 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 del servicio de almuerzo escolar ejercicio fiscal 2023-2024.**			

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 26 (veintiséis); teniendo en cuenta lo establecido en la Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N° 2366/14** y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, se autoriza el mismo (ver tabla 2) por única vez con una vigencia de 90 (noventa) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

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

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
01	221	2023	100	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	100		

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Selba Montania

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 Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

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

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

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

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

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Claudia Benítez
Registro Profesional N°: 2.647
Fecha: Martes, 14 de marzo de 2023

Aprobado por: Mag. Robert Gayoso, Jefe
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: Claudia Benítez

Revisado por: Selba Montania

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

Itacurubi de la Cordillera , 10 de Marzo de 2023

Señor:

Hugo René Tintel Romero, Director General

Dirección de Gestión de Bienestar Estudiantil

Ministerio de Educación y Ciencias.

Presente.

Tengo el agrado de dirigirme a usted en mi carácter de Intendente Municipal de la ciudad de Itacurubi de la Cordillera y, por su intermedio a donde corresponda, a fin de solicitar la aprobación del Proyecto para la implementación de Almuerzo Escolar Plurianual 2023-2024 para la Institución Educativa del distrito.

Adjuntamos: Programa de Alimentación Escolar del Paraguay -PAEP. Formulario 01: Proyecto para el servicio Almuerzo Escolar.

1- En el siguiente cuadro se ilustra la Institución a ser beneficiada:

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Año	Total Días provisión	Días	Modalidad
1	221	2023	100 días.	Lunes a Viernes	Alimentos preparados en la escuela.
1	221	2024	100 días	Lunes a Viernes	Alimentos preparados en la escuela.

Sin otro particular y esperando una consideración y pronta respuesta al presente, hago propicia la ocasión para desearle éxitos en sus funciones.

MUNICIPALIDAD ITACURUBI DE LA CORDILLERA · ÑOMONDIVE ÑA'ATI · INTENDENCIA

Abg. Willian Mariano López Mora..

Intendente Municipal.

Abg. Willian Mariano López Mora
Intendente
Municipalidad de Itacurubi de la Cordillera

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE N° 71436
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO
FECHA 10-03-2023

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

MUNICIPALIDAD DE ITACURUBI DE LA CORDILLERA
Jardín de la República – Paraguay

Mcal. Estigarribia c/ Cap. Aguilera
Telefax: (0518) 26 010
Email: municipalidaditacurubi2021@gmail.com

Oiroadive ikatu

CARTA DE COMPROMISO.

Quien suscribe, el Intendente Municipal de la ciudad de Itacurubi de la Cordillera Abg. William Mariano López Mora con C.I Nº:2.960.616, me comprometo firmemente ampliar los días de provisión del Almuerzo Escolar hasta cubrir la totalidad del calendario escolar, en caso de tener disponibilidad presupuestaria.

Así mismo reafirmo mi compromiso con la educación y población de nuestra Ciudad de Itacurubi de la Cordillera.

Sin otro particular y constancia se establece firma y sello.

Abg. William Mariano López Mora
Intendente
Municipalidad de Itacurubi de la Cordillera

Abg. William Mariano López Mora

Intendente de la Ciudad de Itacurubi de la Cordillera.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR

Folio 2/26

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: Cordillera	**Distrito: Itacurubi de la cordillera**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: Mcal. Estigarribia c/ Cap. Aguilera.	**N° de Tel: 0518820010**
Nombre del Gobernador/ Intendente: Abg. Willian Mariano López Mora.	
N° de teléfono de línea baja: No cuenta	**N° de celular:09811900456**
Dirección de correo electrónico: municipalidaditacurubi2021@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista: Liz Monserrat Ortiz Silva.	
N° de Registro Profesional: 4822	**N° de celular: 0982735282**
Dirección de correo electrónico: lizmonse343@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas: 1 (una) Institucion	
Cantidad de estudiantes beneficiados: 221 Estudiantes.	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar 2023 (en días):100 días hábiles (cien) **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar 2024(en días): 100 días hábiles (cien)**	
Fecha estimada de inicio de la provisión: Marz0 2023	
Fecha estimada de finalización de la provisión: Agosto 2023 **Fecha estimada de inicio de la provisión: Marzo 2024** **Fecha estimada de finalización de la provisión: Agosto 2024**	
Presupuesto estimado para el servicio: Año 2023 : 331.500.000 (Trescientos treinta y un millones quinientos mil guaraníes) **Presupuesto estimado para el servicio: Año 2024: : 331.500.000 (Trescientos treinta y un millones quinientos mil guaraníes)**	
Precio referencial por plato: 15.000 (quince mil guaraníes)	
% de la agricultura familiar a implementar: *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

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

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.822

Abg. Willian Mariano López Mora
Intendente
Municipalidad de Itacurubi de la Cordillera

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Fd: 03/26

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	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (urbana o rural)	Estudiantes Beneficiarios												Fuente de Financiación
									Educación Inicial		Educación Escolar Básica				Educación Media				Educ. Inclusiva		
									Formal y No Formal		1° y 2° ciclo		3° ciclo		Bach. Científico		Bach. Técnico				
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0309002	2513	Escuela Básica Nº 103 Prof. Mercedes Miltos de Infante Rivarola	oficial	Cordillera	Itacurubi de la Cordillera	Bº Santa Ana	Urbana	32	35	73	81									FONACIDE
								Sub total	32	35	73	81									
								Total general	221												

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.822

MUNICIPALIDAD ITACURUBI DE LA CORDILLERA
GOBIERNO LOCAL
INTENDENCIA

Abg. Willian Mariano Lopez
Intendente
Municipalidad de Itacurubí de la Cordillera

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 PAE

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

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.822

Abg. Willian Manaro
Intendente
Municipalidad de Itacurubi de la Cordillera

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

6. Menú Cíclico

SEMANA 1 y 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Polenta con salsa de carne	Tallarín con salsa de pollo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con puré de papa
Porción para EDI					
Porción para Nivel Inicial	70 gr salsa + 170 gr de polenta.	70 gr salsa+ 80 gr de fideo	240 gramos	170 gramos	70 gr picadito+ 110 gr de pure
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 gr salsa + 250 gr de polenta	100 gr salsa+ 120 gr fideo	350 gramos	250 gramos	100 gr picadito+ 160 gr de pure
Porción para Nivel EEB (3° ciclo y Nivel Medio)					
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Banana.	Arroz con leche.	Fruta de estación.	Banana.	Banana.

SEMANA 2 y 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Revuelto de mandioca	Estofado de pollo con papa	Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	vori vori de carne
Porción para EDI					
Porción para Nivel Inicial	170 gramos	200 gramos	240 gramos	70 gr salsa + 90 gr arroz	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	250 gramos	300 gramos	350 gramos	100 gr salsa + 130 gr de arroz	350 gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo y Nivel Medio)					
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Banana.	Banana.	Fruta de Estación.	Crema	Banana

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

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.822

Abg. Willian Mariano L...
Intendente
Municipalidad de Itacurubi de la Cordillera

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

7. Recetario del menú cíclico

Semana 1 y 3

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Polenta con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 356 kcal Peso por porción **Nivel inicial** 70g salsa + 170g polenta **Edad escolar** 100g salsa + 250g polenta:	**Salsa de carne:** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta:** Agua potable Harina de maíz 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, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. - Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar tomate y laurel, 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. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.822

Abg. Willian Manano Lopez
Intendente
Municipalidad de Itacurubi de la Cordillera

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

Platos Principales				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 292 kcal **Peso por porción: Nivel inicial** 70g salsa + 80 g fideo **Edad escolar** 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de pollo:** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 60 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 c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. 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, zanahoria 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 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.

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4 820

Abg. Willian Mariano López Mora
Intendente
Municipalidad de Itacurubí de la Cordillera

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.

Platos Principales				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Caldo de poroto con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 266 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el arroz y cocinar hasta que 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 ambiente o una hora antes en agua caliente.

Platos Principales				
Menú 4	Ingredientes	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:** 1 porción	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml	Mandioca: - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. Guiso de mandioca: - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en

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

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4 [illegible]

Municipalidad de Itacurubí de la Cordillera
Intendencia

Abg. Willian Mariano López Mora
Intendente
Municipalidad de Itacurubí de la Cordillera

Ministerio de Educación y Ciencias
República del Paraguay
Dirección de Alimentación Escolar
Dpto. de Gestión de Pro[illegible]

Folio 9/20

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

porción **Energía:** 363 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 170 gramos **Edad escolar:** 250 gramos	Sal yodada Laurel Agua potable	0,5 g 0,2 g c/n	0,5 g 0,2 g c/n	cubos pequeños. - Saltear la carne con 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.

Platos Principales

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Picadito de carne con puré de papas **Rendimiento:**1 porción **Energía:** 276 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial** 70 g picadito + 110 g puré **Edad escolar** 100 g picadito + 160 g puré	**Picadito de carne** Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	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 50 ml 5 g 0,5 g c/n	50 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 50 ml 5 g 0,5 g c/n	Picadito de carne: - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos. - Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. - Por último, agregar el perejil picado. 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, sal y mezclar uniformemente.

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.822

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.

Semana **2** y **4**

Platos Principales				
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: 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 desmenuzado. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule el huevo). - Retirar del fuego y agregar cebollita de hoja picada. *50 g de huevo corresponde a 1 unidad

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.822

Abg. Willian Manaro
Intendente
Municipalidad de Itacurubí de la Cordillera

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.

Platos Principales				
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Estofado de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 257 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial** 200 gramos **Edad escolar** 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con el ajo, una vez sellado agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.

Platos Principales				
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 271 kcal	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego y agregar el queso

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.

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

Lic. Liz Monserrat Oruz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº

Abg. Willian Mariano López Mor
Intendente
Municipalidad de Itacurubí de la Cordillera

Peso por porción: **Nivel inicial** 240 gramos **Edad escolar** 350 gramos	Sal yodada Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	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.

Platos Principales				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Salsa de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 296 kcal **Paso por porción:** **Nivel inicial** 70 g salsa + 90 g arroz **Edad escolar** 100 g salsa + 130 g arroz	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	 69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Salsa de pollo: - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar 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, zanahoria y laurel - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Arroz - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. - Revolver y agregar agua caliente - Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente a fuego

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.822

Abg. Willian Mañano López Mora
Intendente
Municipalidad de Itacurubí de la Cordillera

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

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

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4 [illegible]

MUNICIPALIDAD ITACURUBI DE LA CORDILLERA · ÑONDIVE ITA'TU · INTENDENCIA

Abg. Willian Mariano López Mora
Intendente
Municipalidad de Itacurubi de la Cordillera

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

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

Ensaladas				
Ensalada 1	**Ingredientes**	Peso **Bruto**	Peso **Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 39 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	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

Ensalada 2	**Ingredientes**	Peso **Bruto**	Peso **Neto**	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 43 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	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.

Ensalada 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Tomate Cebolla Aceite	30 g 20 g 10 g 3 ml	28 g 19 g 9 g 3 ml	- Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.

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 [illegible]

Ab. Willian Mariano López Mora
Intendente
Municipalidad de Itacurubí de la Cordillera

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4 [illegible]

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.

Energía : 40 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	**Sal yodada**	0,5 g	0.5 g	- Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Ensalada 4	Ingredientes	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 40 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	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 rallar la zanahoria - Lavar y picar 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 del mismo.

Ensalada **5**	Ingredientes	Peso **Bruto**	Peso **Neto**	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 42 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	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 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.

Abg. Willian Mariano López Mo...
Intendente
Municipalidad de Itacurubí de la Cordillera

Lic. Liz Mousserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4...

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

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

Ensalada 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 40 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	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 rallar la zanahoria - Lavar y picar 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 del mismo.

Ensalada 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Lechuga Zanahoria	30 g 20 g	28 g 16 g	- Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595) 21 454 220 int. 16
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital

Abg. Willian Mariano López Mora
Intendente
Municipalidad de Itacurubí de la Cordillera

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.622

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

1 porción **Energía :** 42 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	Cebolla Aceite Sal yodada	10 g 3 ml 0,5 g	9 g 3 ml 0,5 g	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.

Ensalada 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 43 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	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.

Ensalada 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 39 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	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.

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

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.822

Abg. William Mariano López Mora
Intendente
Municipalidad de Itacurubí de la Cordillera

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

Id 5/8/26

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

Postres				
Postre 1 Banana	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

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

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.822

Municipalidad Itacurubi de la Cordillera
Intendencia

Abg. Willian Mariano López
Intendente
Municipalidad de Itacurubi de la Cordillera

Ministerio de Educación y Ciencias
Dirección de Alimentación Escolar
República del Paraguay

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

Postre 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Postre 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Postre 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Abg. Willian Mariano
Intendente
Municipalidad de Itacurubi de la Cordillera

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.

Postre 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Postre 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Postre 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 62 kcal.	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.822

Abg. William Mariano [illegible]
Intendente
Municipalidad de Itacurubí de la Cordillera

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

Postres				
Postre 9 Crema	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía : 110 kcal Peso por porción: 60 gramos	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g 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.

Postres				
Menú 10.	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Lis Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.822

Abg. Willian Manana
Intendente
Municipalidad de Itacurubí de la Cordillera

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.

Año:	2023-2024
Institucion Educativa:	1
Nº de comensales:	221
N° de meses del proyecto:	10

		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	8,398	8,398	8,398	8,398	33,592	335,92
Ajo	kg	0,5525	0,5525	0,5525	0,5525	2,21	22,1
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	5,525	9,945	5,525	9,945	30,94	309,4
Arveja en granos	kg	0	0	0	0	0	0
Azúcar	kg	1,105	0	1,105	0	2,21	22,1
Banana	kg	121,55	145,86	121,55	145,86	534,82	5348,2
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0,0442	0	0,0442	0	0,0884	0,884
Carne vacuna magra *	kg	26,52	17,68	26,52	17,68	88,4	884
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	24,31	23,205	24,31	23,205	95,03	950,3
Cebollita de hoja	kg	0	2,21	0	2,21	4,42	44,2
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	8,84	3,315	8,84	3,315	24,31	243,1
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	8,84	8,84	8,84	8,84	35,36	353,6
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1822

Abg. Willian Manaco Lopez
Intendente
Municipalidad de Itacurubi de la Cordillera

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

Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	11,05	0	11,05	22,1	221
Laurel	kg	0,1768	0,0884	0,1768	0,0884	0,5304	5,304
Leche entera	l	33,15	0	33,15	0	66,3	663
Lechuga	kg	19,89	19,89	19,89	19,89	79,56	795,6
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	11,05	11,05	11,05	11,05	44,2	442
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0		0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	44,2	44,2	44,2	44,2	176,8	1768
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	1,105	0	1,105	0	2,21	22,1
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	39,78	39,78	39,78	39,78	159,12	1591,2
Orégano	kg	0	0,1105	0	0,1105	0,221	2,21
Papa	kg	44,2	44,2	44,2	44,2	176,8	1768
Pechuga de pollo	kg	13,26	26,52	13,26	26,52	79,56	795,6
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	1,105	0	1,105	0	2,21	22,1
Pepino	kg	0	0	0	0	0	0
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	6,63	6,63	6,63	6,63	26,52	265,2
Queso	kg	5,525	9,945	5,525	9,945	30,94	309,4
Repollo	kg	13,26	6,63	13,26	6,63	39,78	397,8
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	1,105	1,105	1,105	1,105	4,42	44,2
Tomate	kg	80,665	57,46	80,665	57,46	276,25	2762,5
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	26,52	30,94	26,52	30,94	114,92	1149,2
Zapallo	kg	13,26	26,52	13,26	26,52	79,56	795,6

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.822

Abg. Willian Manaro
Intendente
Municipalidad de Itacurubí de la Cordillera

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
9.1. Plan de Monitoreo	Se realizarán controles diarios de la materia prima (desde la recepción, utilización y almacenamiento de los alimentos) para garantizar la inocuidad y buena calidad de los alimentos; estos trabajos de monitoreo y fiscalización estarán a cargo de los Nutricionistas tanto de la Empresa contratada como de la Municipalidad.
9.2. Plan de capacitaciones	La capacitación de los manipuladores de alimentos será otorgada por el INAN al personal de la empresa adjudicada antes del inicio de la provisión del almuerzo escolar. Los nutricionistas tanto de la empresa adjudicada como de la Municipalidad tendrán a su cargo capacitar al personal encargado de manipular y elaborar los alimentos, Se les capacitará sobre buenas prácticas de manufactura, control, higiene e inocuidad de los alimentos, métodos de cocción, cómo evitar la contaminación cruzada, la importancia de los nutrientes que tiene cada menú y la ración que le corresponde a cada niño, 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 incentivar a los niños a consumir todo lo que se les brinda.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Se utilizarán los medios de comunicación como redes sociales, radios locales y prensa escrita o televisiva para promocionar y hacer difusión sobre el almuerzo escolar 2023-2024. Es imprescindible dar a conocer los beneficios que aportan a la comunidad el servicio de Almuerzo Escolar.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

Alimentos preparados en la Escuelas (cocinando en las escuelas).

1. RECEPCION.

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

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 semanal. Para ello cada institución cuenta con heladeras y/o congeladores y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

3. HIGIENE.

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

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07.00hs a 10,30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

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

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de las comidas principales, ensaladas postres. Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo a la

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4 [illegible]

MUNICIPALIDAD ITACURUBI DE LA CORDILLERA
ÑONDIVE IKATU
INTENDENCIA

Abg. Willian Mariano López Mora
Intendente
Municipalidad de Itacurubi de la Cordillera

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

Folio 25/26

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

cantidad de alumnos, no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.
El oferente deberá entregar diariamente las porciones del menú, en cantidades equivalente al número de destinatario de cada escuela

5. DISTRIBUCIÓN.

Se realizara 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 utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para la ensalada. 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. Asi 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, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.
La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa, se encargarán de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.

Firma del Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Abg. Willian Mariano López Mora
Intendente
Municipalidad de Itacurubi de la Cordillera

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.822

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

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Fol: 026/26