Asunción, 18 de abril de 2022.

Nota DGBE N° 350/2022

Señora
Gloria Duarte, Intendente
Municipalidad de Yataity del Guaira
Departamento de Guairá

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Yataity del Guaira, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 106.773 de fecha 28 de marzo 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 253/2022*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPUBLICA DEL PARAGUAY

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

Elaborado por: Arzacia Olmedo **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.

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Edificio Beckelman 1° Piso
Independencia Nacional c/ Humaitá

bienestar.estudiantil@mec.gov.py
Tel.: (021) 454.220
Asunción - Paraguay

MEMORÁNDUM DAE N°365/2022

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

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

Fecha : 12 de abril de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° 106.773 - **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto **Memorándum DGPAE N°318/2022**, en la cual adjunta **Informe Técnico DGPAE N° 253/2022**, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022, PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE YATAITY DEL GUAIRÁ DEL DEPARTAMENTO DE GUAIRÁ,** conforme al expediente xilema N° 106.773 de fecha 28 de marzo 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 Digital @MECpy
alimentacion.escolar@mec.gov.py

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

MEMORÁNDUM DGPAE N° 318/2022

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

DE : **Liz Samudio,** Jefa
Departamento de Gestión de Programas de alimentación escolar

FECHA : 12 de abril de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 106.773

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N° 253 /2022** referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022 presentado por la Municipalidad de Yataity del Guaira según expediente xilema Nº 106.773 de fecha 28 de marzo 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 106.773
Recibido por: Erma
Fecha: 12-04-22 Hora: 10:00

Elaborado por: Selba Montania **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
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° 253/2022

Referencia: Expediente Xilema Nº 106.773
de fecha 28 de marzo de 2022.

1. Antecedentes

La **Sra. Gloria Duarte,** Intendente de la Municipalidad de Yataity del Guaira departamento de Guaira, 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

Nº	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: Selba Montania

Revisado por: Liz Samudio

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

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	✓	
**La Municipalidad se compromete a extender los días de provisión del servicio de acuerdo a la disponibilidad presupuestaria del ejercicio fiscal 2022.*			

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.

Tabla 2. Resumen del proyecto presentado

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Modalidad	Días
05	471	2022	50	Alimentos preparados en las escuelas	Lunes a Viernes

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por:** Liz Samudio

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

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. Selba Montania
Registro Profesional N°: 2.287
Fecha: Martes, 12 de abril de 2022

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

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por:** Liz Samudio

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

Municipalidad de Yataity del Guairá
Intendencia Municipal
Capital del Ñho Pú
Gobierno Municipal Abg. Gloria Duarte 2021 – 2025
Cnel. Regalado entre Villarica y Rosario N° 720
Teléf.: (0549) 20003 – e-mail: munyataityderguaira@gmail.com
RUC N° 80078379-1

11/64

Ref. Remisión Nota N°02/2022 – Dirección de Alimentación Escolar DAE – MEC
Expediente Xilema N° 56.266
Remisión de Proyecto de AE corregido y documentos anexos – Almuerzo Escolar 2022

Yataity, 25 de marzo de 2022

Señor
Hugo René Tintel Romero, Director
Dirección de Alimentación Escolar M.E.C.
Presente:

Tengo el agrado de dirigirme a usted y por su intermedio a donde corresponda a efecto de remitir las correcciones solicitadas y documentos anexos del Proyecto de Alimentación escolar de la Municipalidad de Yataity identificado como expediente Xilema N° 56.266.

Sin otro motivo en particular hago propicia la ocasión para saludarlo.

Atentamente.

MUNICIPALIDAD DE YATAITY DEL GUAIRÁ • INTENDENCIA •

Prof. Abg. Gloria Duarte
Intendente Municipal

DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE:106773
FECHA: 28/03/2022
ARZACIA OLMEDO

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS • REPUBLICA DEL PARAGUAY • DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR • Dpto. de Gestión de Pil

Folio 1/30

Municipalidad de Yataity del Guairá
Intendencia Municipal
Capital del Ñho Pirú
Gobierno Municipal Abg. Gloria Duarte 2021 - 2025
Chiri Bogado entre Villarrica y Rosario Nº 720
Teléf : (0549) 20003 - e-mail: munyataitydelguaira@gmail.com
RUC: Nº 80028379-1

CARTA COMPROMISO

Yataity, 25 de marzo de 2.022

Señor
Hugo René Tintel Romero, Director
Dirección de Alimentación Escolar M.E.C.
Presente

Tengo el agrado de dirigirme a usted y por su intermedio a donde corresponda en mi carácter de Intendente Municipal de la ciudad de Yataity del Guairá a efecto de poner a su consideración a través de la presente CARTA COMPROMISO que, como autoridad municipal estaré ampliando el plazo de provisión del servicio de almuerzo escolar hasta completar el calendario de clases del ciclo escolar 2022.

Que, esta situación se encuentra directamente sujeta a las transferencias por parte del Ministerio de Hacienda de los fondos del Fonacide de manera a contar con los recursos suficientes para asumir el compromiso formal a través de un llamado público.

Sin otro motivo en particular hago propicia la ocasión para saludarlo

Atentamente.

MUNICIPALIDAD DE YATAITY DEL GUAIRÁ - INTENDENCIA

Prof. Abg. Gloria Duarte
Intendente Municipal

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

Folio 2/30

Municipalidad de Yataity del Guairá
Intendencia Municipal
Capital del Ñho Pa'i
Gobierno Municipal Abg. Gloria Duarte 2021 - 2025
Esq. Rosario entre Villarrica y Rosario N° 720
Teléf.: (0549) 200014 - e-mail: municyataitydelguaira@gmail.com
RUC. N° 80022579-1

NOTA DE JUSTIFICACIÓN

Yataity, 25 de marzo de 2022

Señor
Hugo René Tintel Romero, Director
Dirección de Alimentación Escolar M.E.C.
Presente:

Tengo el agrado de dirigirme a usted y por su intermedio a donde corresponda a efecto de remitir la Justificación solicitada en el marco del Dictamen Técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 176/2022, en base a la solicitud de autorización del Proyecto de almuerzo escolar identificado como expediente Xilema N° 56.266 de fecha 23 de febrero del presente año de la Municipalidad de Yataity del Guairá.

Que, en virtud al punto observado y en base a un relevamiento realizado se pudo constatar que la siguiente institución que será beneficiada no cuenta con un espacio exclusivo para cocina comedor;

- Escuela Básica N° 5949 Santa Teresita – Laguna Hu – Yataity Guaira

Que, es importante señalar que si bien esta escuela de carácter oficial ubicada en la compañía laguna hu de la jurisdicción de Yataity actualmente no dispone de un lugar físico destinado a la preparación del almuerzo, pero, para el efecto se utiliza un espacio de la institución el cual ha sido reacondicionado como cocina escolar para garantizar la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad cuidando los aspectos y condiciones mínimas para el servicio y la elaboración segura e inocua de los alimentos.

Que, así mismo es importante mencionar que esta institución educativa forma parte del proyecto de escuelas favorecidas con el servicio y la modalidad a ser implementado de manera que considero conveniente y oportuno darle continuidad al proceso nutricional alimenticio de los niños beneficiados iniciado en años anteriores con el único fin de obtener niveles de aprendizaje optimo, en niños fortalecidos en etapa de desarrollo físico e intelectual en cumplimiento a los lineamientos establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias.

Sin otro motivo en particular y en espera de la buena receptividad de la presente hago propicia la ocasión para saludarlo.

Atentamente.

MUNICIPALIDAD DE YATAITY DEL GUAIRÁ - INTENDENCIA

Prof. Abg. Gloria Duarte
Intendente Municipal

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

Folio 3/30

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*: Guaira	**Distrito*: Yataity**
Dirección del local de la Municipalidad*: Cnel. Bogado entre Villarrica y Rosario N° 720	N° de Tel*: +595 549 2003
Nombre del Intendente*: Abg. Gloria Duarte	
N° de teléfono de línea baja*: +595 549 2003	N° de celular: +595 995 635 917
Dirección de correo electrónico*: munyataitydelguaira@gmail.com	
Nombre de la nutricionista*: Ysabel Castellano Borja	
N° de Registro Profesional*: N° 3.972	**N° de celular: +595 982 219 359**
Dirección de correo electrónico*: ysabelcastellano89@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 5 (cinco)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 471 (cuatrocientos setenta y uno)	
Tiempo de provisión del servicio (en días) 50 (cincuenta)	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: mayo 2022	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: julio 2022	
Presupuesto estimado para el servicio* Gs. 282.600.000	
Precio referencial por ración*: 12.000	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% (diez por ciento) *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

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

Ysabel Castellano Borja
Lic. Ysabel Castellano Borja
Reg. Prof. N° 3.972
Nutricionista

MUNICIPALIDAD DE YATAITY DEL GUAIRÁ
INTENDENCIA

Abg. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

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

Fdio 4/30

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.

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Nº de Prioridad (1)	Datos de la institución educativa (2)						Nombre de Asentamiento o colonia (3)	Nombre de la comunidad indígena (4)	La Institución Educativa cuenta con educación inclusiva (5)	Beneficiarios (6)				Fuente de Financiación
										Educación Inicial		Educación Escolar Básica		
										Jardín, pre jardín, pre-escolar		1° y 2° Ciclo		
	Código de establecimiento escolar (**)	Código de institución (**)	Nombre de la institución(**)	Tipo de gestión (**) Oficial o Privado Subvencionado	Localidad o Barrio	Zona (urbana-rural)				H	M	H	M	
1	0415002	3111	Escuela Básica N° 53 Rosa Narvaja	Oficial	Cosmos	Urbana	-	-	NO	40	44	104	111	OG 848 - Fonacide
2	0415007	3116	Escuela Básica N° 5283 Loma Barreto	Oficial	Loma Barreto	Rural		-	NO	8	6	30	26	OG 848 - Fonacide
3	0415006	3115	Escuela Básica N° 5284 Maestro Fermín López	Oficial	Caa'guycupe	Rural		-	NO	9	8	22	26	OG 848 - Fonacide
4	0415003	3112	Escuela Básica N° 849 Tte. Coronel Ernesto Scarone	Oficial	Potrero Benegas	Rural		-	NO	7	3	11	12	OG 848 - Fonacide
5	0415010	10315	Escuela Básica N° 5949 Santa Teresita	Oficial	Laguna Hu	Rural		-	NO	1	3	0	0	OG 848 - Fonacide
							Sub Total			65	64	167	175	
							Total			129		342		
							Total General			471				

Ysabel Castellano Borja

Lic. Ysabel Castellano Borja
Reg. Prof. N° 3.972
Nutricionista

MUNICIPALIDAD DE YATAITY DEL GUAIRÁ
INTENDENCIA

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

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
Unidad de Gestión de Políticas
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Folio 58

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		Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con puré de papas	Vori de carne	Salsa de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	170gramos	70 gramos picadito+ 110 gramos puré	240 gramos	70 gramos salsa+ 90 gramos arroz
	Edad Escolar	350 gramos	250 gramos	100 gramos picadito+ 160 gramos puré	350 gramos	100 gramos salsa+ 130 gramos arroz
Ensalada		Ensalada de repollo, tomate, perejil, cebollita	Lechuga, pepino y zanahoria	Ensalada de remolacha, perejil, tomate, cebollita	Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria	Ensalada de berro, tomate, cebolla, perejil
Postre		Fruta cítrica(naranja)	Ensalada de fruta	Fruta de estación	Dulce de batata	Fruta de estación

SEMANA 2						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Polenta con salsa de carne	Salsa de legumbres con arroz quesu	Tallarín con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	70 gramos salsa+ 170 gramos polenta	70 gramos salsa+100 gramos arroz	200 gramos	240 gramos	70 gramos salsa+90 gramos arroz

Lic. Ysabel Castellano Barbo
Reg. Prof. Nº 3972
Nutricionista

Abog. Gloria Antonia Duarte de Fr
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

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

Folio 6/30

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

	Edad Escolar	100 gramos salsa+250 gramos polenta	100 gramos salsa+ 130 gramos arroz	300 gramos	350 gramos	100 gramos salsa+130 gramos arroz
Ensalada		Ensalada de berro, tomate, perejil, cebolla	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria	Ensalada de remolacha, zanahoria, perejil, cebolla, zanahoria	Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria, perejil	Ensalada de repollo, tomate, peino, zanahoria
Postre		Ensalada de frutas	Fruta cítrica	Dulce de batata	Fruta cítrica	Banana con miel

SEMANA 3						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Jopara	Picadito de carne con papa	Salsa de pollo con arroz	So´ocapu´a	Estofado de pollo con papa
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	200 gramos	70 gramos de salsa+90 gramos de arroz	240 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	100 gramos de arroz+130 gramos de arroz	350 gramos	300 gramos
Ensalada		Ensalada de lechuga, tomate, cebolla, perejil	Ensalada de repollo, remolacha, zanahoria	Ensalada de remolacha, zanahoria	Ensalada de repollo, pepino, zanahoria	Ensalada de berro, tomate, zanahoria
Postre		Fruta cítrica	Fruta de estación	Dulce de batata	Ensalada de fruta	Arroz con leche

SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Locro	Polenta con salsa de pollo	Guiso de arroz con poroto	Caldo de pollo con verduras	Tallarín con salsa de carne
Cantidad **por ración** en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70 gramos de salsa+170 gramos de polenta	200 gramos	240 gramos	70 gramos salsa+80 gramos fideo
	Edad Escolar	350 gramos	100 gr de salsa+250 gramos de polenta	300 gramos	350 gramos	100 gramos salsa+120 gramos fideo
Ensalada		Ensalada de lechuga, tomate,	Ensalada de berro, cebolla, tomate, perejil	Ensalada de lechuga, zanahoria,	Ensalada de remolacha, cebolla, perejil	Ensalada de repollo, pepino, zanahoria,

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/ Pi[illegible]
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (59[illegible]20 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Isabel Castellano Borja
Nutricionista

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

www.mec.gov.py
MEC Oficial

Folio 7/30

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

	zanahoria		perejil, tomate	tomate	tomate, perejil
Postre	Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta cítrica	Ensalada de frutas	Dulce de batata

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.

Ysabel Castellano Borja
Lic. Ysabel Castellano Borja
Reg. Prof. Nº 3.972
Nutricionista

MUNICIPALIDAD DE YATAITY DEL GUAIRÁ
INTENDENCIA

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

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
Dpto. de Gestión de PAE
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Folio 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. Recetario del menú cíclico

Platos Principales

Menú 1	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 Py Cebolla Locote Aceite ajo Sal yodada Agua potable	60 gr 30 gr 25 gr 20 gr 15 gr 15 gr 10 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr c/n	32 gr 30 gr 24 gr 16 gr 15 gr 15 gr 9 gr 8 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr c/n	**Lavar y pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear la zanahoria, cebolla, ajo, tomate y locote con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén blandos. Incorporar el poroto con el agua previamente hervida, una vez blanda agregarle el zapallo. A continuación agregarle el arroz y dejar que este se cocine para luego retirarlo del fuego y agregarle el queso bien desmenuzado junto con la sal. Observación: el poroto seco debe ser remojado unas horas antes en agua a temperatura ambiente.**

Menú 2	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 Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 gr 60 gr 60 gr 15 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	116 gr 52 gr 59 gr 14 gr 8 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	**Mandioca: pelar y lavar la mandioca. Partirlos en partes iguales y cocinarlos hasta que estén blandos. Guiso: limpiar la carne, sacarle todos los ligamentos y la grasa para luego córtalos en cubos. Los vegetales lavarlos y pelarlos para luego picarlos en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite con el ajo. Agregarle la cebolla, tomate, locote, laurel, sal. Cocinarlos hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y cortada en cubos pequeños y cocinarlo por 5 minutos aproximadamente. Se le puede agregar agua si es necesario.**

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 285 kcal	Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada	60 gr 60gr 20 gr 15 gr 10 gr 5 gr 3 ml 0,5 gr 0,5 gr	42 gr 59 gr 16 gr 14 gr 8 gr 5 gr 3 ml 0,5 gr 0,5 gr	**Picadito:** limpiar la pechuga de pollo dejarlo sin la piel y sin el hueso. Cortar las porciones en partes iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Saltar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellados agregarle los vegetales sin el tomate y la sal. Cocinarlos hasta que estén blandos. Luego agregar el tomate, sal y agua caliente hasta que los ingredientes estén todos cubiertos. Dejarlos cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color por

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piri
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Isabel Castellano Borja
Reg. Prof. Nº 3.873
Nutricionista

www.mec.gov.py
MEC Digital

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

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

Folio 9/30

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: 70 gr picadito+110 gr puré Edad escolar: 100 gr picadito+160 gr puré	Laurel Agua Pure de papa: Papa Leche fluida Margarina Sal agua	0,2 gr c/n 200gr 50 ml 5 gr 0,5 gr c/n	0,2 gr c/n 134 gr 50 ml 5 gr 0,5 gr c/n	aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego moderado cuidando que no se quede sin líquido y se pegue. Agregarle agua si es necesario. **Puré**: pelar, lavar y cortar las papas. Colocarlos en un recipiente, cubrirlo de agua y cocinar hasta que se queden blandos. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacerlo puré. Agregarle la leche, margarina, sal y mezclarlo uniformemente.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 398 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna Harina de maíz zapallo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Py Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua	80 gr 40 gr 60 gr 25 gr 20 gr 10 gr 10 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	70 gr 40 gr 32 gr 24 r 16 gr 9 gr 8 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de grasa y ligamentos. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal y cocinar hasta que este blando, luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa, agregar agua caliente, laurel para continuar con la cocción por 10 minutos aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un recipiente la harina de maíz con el queso y mezclarlo bien, luego agregarle un poco de caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar agua solo si es necesario. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que las bolitas salgan a la superficie y luego apagar el fuego para agregarle el orégano.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 296 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 gr salsa+90 gr arroz Edad escolar: 100 gr salsa+130 gr arroz	Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal Laurel Agua potable Arroz Aceite Sal yodada	70 gr 60 gr 20 gr 15 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n 45 gr 2 ml 0,5 gr	69 gr 42 gr 16 gr 14 gr 8 gr 3 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n 45 gr 2 ml 0,5 gr	**Salsa de pollo:** limpiar el pollo, dejarlo sin el hueso y piel, cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con el ajo, luego agregar la cebolla, locote y sal. Cocinar hasta que estén blandos, luego agregar el tomate y laurel. Posteriormente agregarle agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa. **Arroz:** saltear el ajo junto con el aceite. Agregarle el arroz y la sal. Revolver bien y agregarle agua caliente. Dejar hervir por un periodo de 15 a 20 minutos aproximadamente.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

Mtro. Ciro Adrián Ocampo [illegible]
Intendente Municipal
Yatayty del Guairá

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 [illegible]
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Ysabel Castellano Borja
Reg. Prof. Nº 3.973
Nutricionista - 13

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

Folio 10/30

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

Polenta con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 gr salsa+170 gr polenta Edad escolar: 100 gr salsa+250 gr polenta	Salsa de carne: Tomate Carne vacuna Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Polenta: Agua Harina de maiz Cebolla Queso Aceite sal	70 gr 60 gr 10 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n 200 ml 40 gr 15 gr 10 gr 2 ml 0,5 gr	69 gr 52 gr 9 gr 8 gr 3 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n 200 ml 40 gr 14 gr 10 gr 2 ml 0,5 gr	**Salsa de carne:** limpiar la carne, sacarle la grase y los ligamentos, cortaren porciones iguales. Pelar, lavar y cortar los vegetales en trozos. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal, una vez sellado incorporar los vegetales sin el tomate, cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar el tomate, después el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa por un tiempo aproximado de 20 a 30 minutos a fuego moderado cuidando que no se quede sin liquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta:** pelar, lavar y picar la cebolla. En el aceite agregar la sal. Agregar el agua cuando hierva, incorporar harina de maiz en forma de lluvia a fin de evitar que se forme grumos. Agregarle el queso y revolver.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de legumbres con arroz quesu **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 gr salsa+100 gr arroz Edad escolar: 100 gr salsa+130 gr de arroz	Salsa: Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal Laurel Agua potable Arroz quesu: Arroz Queso Aceite Ajo Sal Agua	70 gr 20 gr 15 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n 40 gr 10 gr 2 ml 0,5 gr 0,5 gr c/n	69 gr 20 gr 14 gr 8 gr 3 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n 40 gr 10 gr 2 ml 0,5 gr 0,5 gr c/n	**Salsa:** pelar, lavar y picar los vegetales finamente, saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida y terminar la cocción. **Arroz quesu:** saltear el ajo en el aceite, agregar el agua la cantidad necesaria, arroz y sal. Revolverlo y luego dejar que hierva por un periodo de 15 a 20 minutos, agregar el queso y dejar que esta se cocine por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego. Observación: Si la legumbre utilizada es seca se debe remojar por un cierto tiempo en agua a temperatura ambiente. La cantidad de agua hervida que se le agregue es 2 veces su volumen.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarin con salsa de pollo **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:**	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g	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. Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 10

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. Ysabel Castellano Borja
Reg. Prof. Nº 3622
Nutricionista

Gloria Antonia Duarte de Pitt
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

Folio 11/30

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

308 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial:** **200 gramos** **Edad escolar:** **300 gramos**	Sal yodada Laurel Agua potable	0,5g 0,2g c/n	0,5g 0,2g c/n	minutos hasta que este a diente, escurrir del agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 271 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 gr 30 gr 25 gr 20 gr 15 gr 15 gr 10 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr c/n	32 gr 30 gr 24 gr 16 gr 15 gr 15 gr 9 gr 8 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr c/n	Pelar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Saltear la cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blanda agregarle el zapallo. Añadir la porción de fideo, dejar cocinar por un periodo de 10 a 15 minutos y retirar del fuego. Observación: Si se utiliza legumbre seca se debe remojar con un tiempo de anticipación o una hora antes con agua hervida.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
salsa de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 296 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa+ 90 g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 42 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0, 5g c/n	**Salsa de pollo:** limpiar el pollo, dejarlo sin el hueso y piel, cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con el ajo, luego agregar la cebolla, locote y sal. Cocinar hasta que esién blandos, luego agregar el tomate y laurel. Posteriormente agregarle agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa. **Arroz:** saltear el ajo junto con el aceite. Agregarle el arroz y la sal. Revolver bien y agregarle agua caliente. Dejar hervir por un periodo de 15 a 20 minutos aproximadamente.

Ysabel Castellano Borja

Lic. Ysabel Castellano Borja
Reg. Prof. N° 3.972

MUNICIPALIDAD DE YATAITY DEL GUAIRÁ
INTENDENCIA

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

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 12/30

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

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Jopara **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 264 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Tomate Locro Queso Poroto Cebolla Locote Aceite Sal Ajo Perejil Agua potable	60 gr 40 gr 30 gr 20 gr 15 gr 15 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 5 gr c/n	32 gr 39 gr 30 gr 20 gr 15 gr 14 gr 8 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 5 gr c/n	Pelar, lavar y picar los vegetales en cubos pequeños. En una olla saltear con aceite la cebolla, locote, tomate, ajo y sal hasta que estén blandos. Agregarle el agua la cantidad necesaria y dejar que este hierva por 5 minutos para luego agregarle el zapallo, locro y el poroto hasta que los mismos se ablanden, incorporarle el queso y dejar que este se cocine por 5 minutos más para luego ya retirarlo del fuego. Agregarle la hoja de perejil para servir Observación: Si la legumbre utilizada es seca, deberá ser remojada unas horas antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

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 Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita Ajo Sal Agua potable	200 gr 60 gr 60 gr 20 gr 20 gr 10 gr 5 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	134 gr 52 gr 59 gr 16 gr 18 gr 8 gr 5 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de grasas y ligamentos para luego cortarlos en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar las verduras. Saltear la carne con el ajo, una vez listo agregarle la cebolla, locote, zanahoria y el tomate, agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por ultimo agregar las papas, la arveja y la cebollita en hoja, cocinar hasta que estén blandos.

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 296 kcal **Peso por porción:**	Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70 g 60 g 15 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	69 g 42 g 14 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de pollo:** limpiar el pollo, dejarlo sin el hueso y piel, cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con el ajo, luego agregar la cebolla, locote y sal. Cocinar hasta que estén blandos, luego agregar el tomate y laurel. Posteriormente agregarle agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa. **Arroz:** saltear el ajo junto con el aceite. Agregarle el

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)21 450 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Ysabel Castellano Borja
Lic. Ysabel Castellano Borja
Reg. Prof. Nº 3.972
Nutricionista

www.mec.gov.py
Firma Digital

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

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

Folio 13/30

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

Nivel inicial: 70 gr salsa+90 gr arroz Edad escolar: 100 gr salsa+130 gr de arroz	**Arroz** Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 45 g 2 ml 0,5 g 0, 5g c/n	arroz y la sal. Revolver bien y agregarle agua caliente. Dejar hervir por un periodo de 15 a 20 minutos aproximadamente.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
So´oapu´a **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 306 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harina de maiz Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	80 gr 60 gr 30 gr 20 gr 10 gr 10 gr 5 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	70 gr 32 gr 29 gr 20 gr 9 gr 8 gr 5 gr 5 ml 0,5 gr 0.5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	Limpiar la carne de grasa y de todo ligamento para luego molinar y reservarlo. Mezclar la carne molida con la harina de maiz, ajo, y la mitad de sal. Formar las esferas pequeñas. Pelar, lavar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén blandos. Incorporar las albóndigas de carne, luego el agua caliente, el zapallo, arroz, y el resto de sal y laurel. Una vez listo apagar el fuego y agregarle el orégano.
Menú 15	**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 Ajo Sal yodada Agua potable	200 gr 60 gr 60 gr 20 gr 20 gr 10 gr 5 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0.5 gr c/n	134 gr 42 gr 59 gr 16 gr 18 gr 8 gr 5 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0.5 gr c/n	Lavar, sacarle la piel y el hueso al pollo y cortarlos en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar las verduras en trozos pequeños. Sellar el pollo con el ajo, una vez listo agregar el tomate, luego las demás verduras y agregarle agua caliente hasta cubrir todos los ingredientes. Por ultimo agregar las papas y cocinarlos hasta que los mismos estén blandos.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Locro **Rendimiento: 1 porción** **Energía:**	Carne vacuna Zapallo Locro Tomate Zanahoria	80 gr 60 gr 40 gr 25 gr 20 gr	70 gr 32 gr 40 gr 24 gr 16 gr	Dejar remojar el locro en agua a temperatura ambiente un día antes o remojar en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Sacar del agua de remojo. Pelar, lavar y picar las verduras. Cortar la carne en porciones iguales. Saltear la cebolla, tomate, locote,

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.

Ysabel Castellano Borja
Lic. Ysabel Castellano Borja
Reg. Prof. N° 3.972
Nutricionista

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frites
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

Folio 14/30

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

343 Kcal **Peso por Porción:** **Nivel inicial:** **240 gramos** **Edad escolar:** **350 gramos**	Cebolla Locote Aceite Cebollita Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	10 gr 10 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	9 gr 8 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que estén blandos. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por un periodo de 15 a 20 minutos aproximadamente. Por ultimo agregarle cebolla, cilantro y sal yodada
Menú 17	**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 Tomate Pechuga de pollo 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 pollo Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. Polenta Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear 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 el queso y retirar del fuego.
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 Arroz Poroto Queso Cebolla Locote Aceite Cebollita Sal Ajo Agua	70 gr 40 gr 20gr 15 gr 15gr 10gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	69 gr 40 gr 20 gr 15 gr 14 gr 8 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	Pelar, lavar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por ultimo agregar la cebollita. Observación: Si la legumbre utilizada es seca debe ser remojada con anticipación con agua a temperatura ambiente o una hora antes de cocinar con agua caliente.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Isabel Castellano Boda

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

Lic. Isabel Castellano Boda
Reg. Prof. N° 3.972
Nutricionista

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, para la participación, inclusión e integración 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

Folio 15/30

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

Caldo de pollo con vegetales **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** 257 Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita Ajo Sal Laurel agua	80 gr 60 gr 35 gr 20 gr 20 gr 10 gr 10 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0.5 gr 0,2gr c/n	56 gr 32 gr 34 gr 20 gr 16 gr 9 gr 8 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	Limpiar el pollo, sacarle la grasa los ligamentos, hueso y luego cortarlos en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar los vegetales en cubos. Saltear el pollo en aceite con el ajo. Una vez sellado agregar la cebolla, tomate, locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada, cebollita y laurel, cocinar hasta que estén tiernos. Por ultimo agregarle el arroz y cocinar hasta que el mismo esté listo.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de carne **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	60 gr 70 gr 45 gr 15 gr 10 gr 5 ml 0.5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	42 gr 69 gr 45 gr 14 gr 5 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr 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. Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 10 minutos hasta que este al dente, escurrir del agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa.

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50 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 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Pepino Zanahoria	30 g 20 g 20 g	28 g 15 g 16 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal

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.

Ysabel Castellano Borja.
Lic. Ysabel Castellano Borja
Reg. Prof. N° 3.972
Nutricionista

Abog. Gloria Antonia Duarte de F
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

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

Folio 16/30

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 g	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	yodada y aceite. Servir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	27 gr 16 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Pelar, lavar y cocinar la remolacha, luego cortarlos en cubos. Lavar y cortar en cubos el resto de los vegetales. Colocar el resto de los vegetales en un recipiente y mezclar con sal y aceite.
Menú 4	**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 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 50 g	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	18 gr 19 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocarlos en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal	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.

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yetaity del Guairá

Lic. Ysabel Castellano Borja
Reg. Prof. N° 3.972
Nutricionista

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos que promueve la participación, inclusión e interculturalidad, respeto de las personas y [illegible]

Folio 17/30

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: 48 g				
Menú 7	**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 gr	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 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	27 gr 16 gr 9 gr 3 ml 0,5	Pelar, lavar y cocinar la remolacha, luego cortarlos en cubos. Lavar y cortar en cubos el resto de los vegetales. Colocar el resto de los vegetales en un recipiente y mezclar con sal y aceite.
Menú 9	**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 gr	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 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 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 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso**	**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
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 220 111 - 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Ysabel Castellano Borja
Reg. Prof. N° 3.972
Nutricionista

Abog. Cinde Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yaguarón del Guairá

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

Folio 18/30

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

			Neto	
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 gr	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 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 49 kcal Peso por porción: 50 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 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 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 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Repollo Tomate 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 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 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Isabel Castellano Soria.
Lic. Isabel Castellano Soria
Res. Port. Nº 3972
Nutricionista

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frias
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

Visión: Institución que brinda educación 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

Folio 19/30

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:** 38 kcal **Peso por porción:** 48 g	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	18 gr 19 gr 8 gr 3 ml 0,5 gr	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 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 56 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 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 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 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 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.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 56 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	28 gr 16 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	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 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Ysabel Castellano Borja

Lic. Ysabel Castellano Borja
Reg. Prof. N° 3197

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

Visión: Institución que brinda [illegible] calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interc[illegible] para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Folio 20/30

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:** 49 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 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50 g	Repollo Zanahoria Pepino 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.

Postres				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 61 kcal** **Peso por porción: 115 gr**	Mandarina	160 gr	115 gr	Lavar y pelar antes de consumir
Postre 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 64 kcal Peso por porción: 100 gr	Mamon Naranja banana	60 gr 50 gr 50 gr	31 gr 37 gr 32 gr	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente, y servir.
Postre 3	**Ingredientes**	Peso Bruto	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía:**	Banana	110 gr	72 gr	Lavar y pelar las frutas de banana, servir.

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendente Municipal
Yataity del Guairá

Isabel Castellano Soria
Lic. Castellano Soria
Reg. Prof. Nº 3.972
Nutricionista

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

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

Folio 21/30

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

66 kcal **Peso por porción:** **72 gr**				
Postre 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de batata Rendimiento: 1 porción Energía: 81 kcal Peso por porción: 30 g	Dulce de batata	30 gr	30 gr	Servir.
Postre 5	Ingredientes	Peso Bruto	**Peso Neto**	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 66 kcal Peso por porción: 72 gr	Banana	110 gr	72 gr	Lavar y pelar la fruta. servir
Postre 6	Ingredientes	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 **porción** **Energía:** **64 kcal** **Peso por porción:** **109 gr**	Piña Naranja banana	60 gr 50 gr 50 gr	31 gr 37 gr 32 gr	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Postre 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción: 130 gr	Naranja	180 gr	130 gr	Lavar, pelar antes de consumir
Postre 8	Ingredientes	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	Preparación
Dulce de batata Rendimiento: **1** porción Energía: **81 kcal** **Peso por porción:** **30 gr**	Dulce de batata	30 gr	30 g	Servir.
Postre 9	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/ Piri
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)2 0 Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Ysabel Castellano Borja
Res. Dpto. N° 3372
Nutricionista

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

www.mec.gov.py
MEC

Folio 22/30

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

Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 61 kcal** **Peso por porción: 115 gr**	Mandarina	160 gr	115 gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Postre 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana con miel **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 97 kcal** **Peso por porción: 82 gr**	Banana Miel	110 gr 12 ml	70 gr 12 ml	Lavar y pelar la fruta, cortar en rodajas, agregar en una compotera con la miel y servir.
Menú 11	**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
Postre 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 66 kcal** **Peso por porción: 72 gr**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de batata **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 81 kcal** **Peso por porción: 30 gr**	Dulce de batata	30 gr	30 g	Servir.
Postre 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 64 kcal** **Peso por porción: 100 gr**	Mamon Naranja banana	60 gr 50 gr 50 gr	31 gr 37 gr 32 gr	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente y servir.
Postre 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Ysabel Castellano Borja
Reg. Prof. Nº 3.972
Nutricionista

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

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

Folio 28/30

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

Arroz con leche **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 115 kcal** **Peso por porción: 100 gr**	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja	150 ml 100 ml 10 gr 5 gr 0,2 gr c/n	150 ml 100 ml 10 gr 5 gr 0,2 gr c/n	Blanquear el arroz con agua por un periodo de 10 minutos. Agregar leche, arroz, azúcar, piel de naranja y terminar la cocción cuando el arroz este totalmente cocido. Dejar enfriar, retirar la piel de naranja. Espolvorear con canela y servir.
Postre 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción: 130 gr	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Postre 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 53 kcal Peso por porción: 104 gr	banana	110 gr	72,6 gr	Lavar y pelar la fruta, servir.
Postre 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de fruta **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62 kcal** **Peso por porción: 100 gr**	Piña Naranja banana	60 gr 50 gr 50 gr	31 gr 37 gr 32 gr	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente, servir.
Postre 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 66 kcal Peso por porción: 72 gr	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de batata **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 81 kcal** **Peso por porción: 30 gr**	Dulce de batata	30 gr	30 gr	Servir

Ysabel Castellano Borja
Lic. Ysabel Castellano Borja
Reg. Prof. Nº 3.072
Nutricionista

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

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.

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

Se debe completar este ítem solo si la modalidad utilizada es alimentos preparado en las escuelas.

Institución Educativa:	5
N° de comensales:	471
N° de meses del proyecto:	3

Insumo	Unidad de medida	Semana 1 TOTAL I/kg Peso Bruto	Semana 2 TOTAL I/kg Peso Bruto	Semana 3 TOTAL I/kg Peso Bruto	Semana 4 TOTAL I/kg Peso Bruto	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
Aceite	l	9,32	9,32	9,32	9,32	37,28	223,68
Ajo	kg	0,58	0,58	0,58	0,58	2,33	13,98
Almidón de maiz	kg	-	-	-	-	-	-
Arita	kg	-	-	-	-	-	-
Arroz	kg	350	10,49	20,97	13,98	48,93	293,58
Arveja en granos	kg	-	-	-	-	-	-
Azúcar	kg	-	-	-	-	-	-
Banana	kg	62,91	62,91	62,91	51,26	239,99	1,439,94
Batata	kg	-	-	-	11,65	11,65	69,90
Barrita de maní	kg	-	-	-	-	-	-
Berro	kg	6,99	6,99	6,99	11,65	32,62	195,72
Bicarbonato de sodio	kg	-	-	-	-	-	-
Calabaza	kg	-	-	-	-	-	-
Canela	kg	-	-	-	-	-	-
Carne vacuna magra *	kg	32,62	27,96	27,96	44,27	132,81	796,86
Carne vacuna magra molida **	kg	-	-	-	-	-	-
Cebolla de cabeza	kg	22,14	24,47	25,63	24,47	96,70	580,17
Cebollita de hoja	kg	-	1,17	1,17	2,33	4,66	27,96
Choclo	kg	-	-	-	-	-	-
Clavo de olor	kg	-	-	-	-	-	-
Cebollita de hoja	kg	-	-	-	-	-	-
Choclo	kg	-	-	-	-	-	-
Dulce de batata	kg	6,99	6,99	6,99	6,99	27,96	167,76
Dulce de membrillo	kg	-	-	-	-	-	-
Fideo	kg	10,49	13,98	9,32	-	33,79	202,71
Galleta Molida	kg	-	-	-	-	-	-
Harina de maiz	kg	9,32	9,32	-	9,32	27,96	167,76
Harina de trigo	kg	0,05	-	-	-	0,05	0,28
Higado	kg	-	-	-	-	-	-
Huevo	kg	-	-	-	-	-	-
Laurel	kg	0,14	0,09	0,14	0,14	0,51	3,08
Leche entera	l	27,96	-	23,30	11,65	62,91	377,46
Lechuga	kg	13,98	13,98	6,99	13,93	48,93	293,58
Lentejas	kg	-	-	-	-	-	-
Locote	kg	11,65	11,65	11,65	11,65	46,60	279,60
Locro	kg	-	-	6,99	9,32	16,31	97,86
Mamón	kg	-	-	-	-	-	-
Mandarina	kg	37,28	-	-	37,28	74,56	447,36
Mandioca	kg	46,60	-	-	-	46,60	279,60
Maní	kg	-	-	-	-	-	-
Manzana	kg	-	-	-	-	-	-
Margarina	kg	-	-	-	-	-	-
Melón	kg	-	-	-	-	-	-
Miel de abeja	l	-	-	-	-	-	-
Miel de caña o negra	l	9,22	-	-	0	9,22	55,32
Naranja	kg	11,65	53,59	53,59	41,94	160,77	964,62
Orégano	kg	0,12	-	-	0,12	0,23	1,40
Papa	kg	46,60	46,60	46,60	46,60	186,40	1,118,40

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)21-415-818
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Ysabel Castellano Borja
Lic. Ysabel Castellano Borja
Reg. Prof. N° 5.972
Nutricionista

www.mec.gov.py
MEC Digital

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Caaguazú del Guairá

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

Folio 25/30

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

Pechuga de pollo	kg	27,96	27,96	27,96	32,62	116,50	598,00
Pera	kg	-	-	-	-	-	-
Perejil	kg	1,17	-	1,17	2,33	4,66	27,96
Pepino	kg	9,22	4,66	4,66	4,66	23,30	139,80
Pescado sin hueso ni piel	kg	-	-	-	-	-	-
Piña	kg	-	-	-	-	-	-
Pomelo	kg	-	-	-	-	-	-
Poroto	kg	6,99	6,99	6,99	6,99	27,96	167,76
Queso	kg	5,83	5,83	4,66	5,83	22,14	132,81
Repollo	kg	6,99	6,99	13,98	6,99	34,95	209,70
Remolacha	kg	9,32	9,32	16,31	9,32	44,27	265,62
Sal yodada	kg	1,40	1,40	1,40	1,40	5,59	33,55
Tomate	kg	69,90	82,72	81,55	69,90	304,07	1.824,39
Vinagre	l	-	-	-	-	-	-
Zanahoria	kg	25,63	27,96	25,63	27,96	107,18	643,08
Zapallo	kg	27,96	13,98	13,98	13,98	69,90	419,40

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	La fiscalización del almuerzo escolar estará a cargo de los nutricionistas contratados, tanto de la empresa como por el municipio local, y lo realizaran una vez al mes. Dentro del control se tendrán en cuenta los siguientes puntos: Las actividades de selección, compra, almacenamiento, producción y distribución de los alimentos, respetando las características organolépticas de los productos y según las buenas prácticas de higiene y manipulación de los alimentos, así como de la puntualidad en la entrega de los insumos utilizados para la elaboración. Las instalaciones físicas, equipamientos y utensilios utilizados para la elaboración de los alimentos. Velar por el cumplimiento de las buenas prácticas de la manipulación de los alimentos en las instituciones educativas. Brindar apoyo técnico a los manipuladores de alimentos en las instituciones educativas y realizar las supervisiones correspondientes. Toda actividad realizada de acuerdo a las necesidades será anotada en un libro de actas para llevar un registro del mismo.
9.2. Plan de capacitaciones	Los alimentos tienen la función de mantener o mejorar la salud de las personas y favorecer el crecimiento en los niños y adolescentes. Cuando no se conocen o no se pone en práctica las recomendaciones para manipular higiénicamente los alimentos pueden ser contaminados y perder sus propiedades nutritivas y ser dañino para la salud del niño. De ahí la importancia de capacitar antes de que empiece el proyecto de almuerzo escolar a las personas que estarán a cargo de manipular los alimentos, también se realizarán capacitaciones durante la ejecución del proyecto. Las capacitaciones también se realizarán con los niños, directivos, docentes y padres de cada institución educativa.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Se brindará charlas informativas a padres y alumnos sobre la importancia del almuerzo escolar, como por ejemplo las enfermedades propias por déficit o exceso del consumo de nutrientes, la importancia de la desparasitación y el uso del agua potable. También, se solicitará a los padres su colaboración para la elaboración del almuerzo escolar de acuerdo al tiempo que dispongan. La difusión del proyecto se realizará a través de medios de comunicación como páginas web, redes sociales, prensa oral o escrita, para así dar a conocer el menú establecido para el año lectivo, cantidad de beneficiarios e instituciones educativas que cuentan con el almuerzo escolar. Estos medios serán de una gran ayuda para divulgar la importancia del almuerzo escolar, los beneficios que este aporta al niño, para su buen crecimiento y desarrollo. La implementación del almuerzo también tiene como objetivo educar a los niños, de esa manera les enseñamos que con buenos hábitos alimenticios tendrán una mejor calidad de vida.

Ysabel Castellano Borja
Lic. Ysabel Castellano Borja
Reg. Prof. Nº 3.972
Nutricionista

MUNICIPALIDAD DE YATAITY DEL GUAIRÁ
INTENDENCIA

Mtra. Cloris Antonia Duarte de Frías
Intendente Municipal
Yataity del Guairá

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 26/30

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

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

El Sistema de entrega es: Cocinando en las Instituciones Educativas.

1. RECEPCION.

Selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihortícolas 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 más 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.
- ✓ 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.

Ysabel Castellano Borja.
Lic. Ysabel Castellano Borja
Reg. Prof. N° 3.972
Nutricionista

MUNICIPALIDAD DE YATAITY DEL GUAIRÁ • INTENDENCIA •
Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

Folio 27/30

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

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 óptimas 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 día, serán elaborados con alimentos frescos e inocuos y la cocción realizará en cada Institución, de acuerdo a la cantidad de alumnos que cuentan con el beneficio del almuerzo.

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 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).

Ysabel Castellano Borja
Lic. Ysabel Castellano Borja
Reg. Prof. N° 3.972
Nutricionista

Abog. Gloria Antonia Duarte de Fis
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

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

Folio 28/30

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

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.

Cada Institución Educativa será montada con equipamientos básicos; que se detallan a continuación:

- ✓ Heladeras y congeladores.
- ✓ Cocina.
- ✓ Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por sí misma un agente contaminante).
- ✓ Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, de materiales no contaminantes.
- ✓ Piletas de lavado.
- ✓ Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, cucharones, tenedores, tabla diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandejas, entre otros).
- ✓ Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos), aptos para entrar en contacto con alimentos.
- ✓ Basureros con bolsa y tapa.
- ✓ Mesas y sillas.

PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- ✓ Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipulada en el PBC.
- ✓ Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo a su naturaleza y características (a temperatura ambiente, refrigerada o congelada, según corresponda).
- ✓ Preparar el menú correspondiente a cada día según las BPM, debiendo los encargados de la preparación contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene (delantales, gorros, entre otros)
- ✓ Distribuir el almuerzo/cena escolar a los estudiantes, utilizando utensilios como platos y cubiertos (cuchara)
- ✓ Retirar todos los utensilios y enseres para su correspondiente limpieza, luego de finalizado el servicio
- ✓ Las personas responsables de elaborar los alimentos en las Escuelas deberán cumplir con todas las normas prácticas de higiene y salubridad.

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.

Ysabel Castellano Borja
Lic. Ysabel Castellano Borja
Reg. Prof. Nº 2072
Nutricionista

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

Folio 29/30

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

LOS SIGUIENTES RECURSOS HUMANOS SON NECESARIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

1 (un) Cocinero/a (Demanda: 1 cocinero/a por cada 100 estudiantes)

1 (un) Auxiliar de Cocina (Demanda: 1 auxiliar por cada 100 estudiantes)

1 (un) Personal para la limpieza de utensilios y del espacio. (Demanda: 1 por institución educativa)

1 (un) Profesional Nutricionista (Demanda: 1 profesional técnico por cada 1000 estudiantes)

MUNICIPALIDAD DE YATAITY DEL GUAIRÁ - INTENDENCIA

Intendente Municipal

Ysabel Castellano Borja.
Nutricionista

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

Aclaración
Sello de la institución

Lic. Ysabel Castellano Borja
Reg. Prof. Nº 2572
Aclaración
Sello de la Nutricionista

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

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

Folio 30/30