Asunción, 02 de agosto de 2023.

Nota DGBE N° 770/2023

Señora
Claudia Sosa de Dávalos, Intendente
Municipalidad de Fulgencio Yegros
Departamento de Caazapá

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Fulgencio Yegros, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 197.042 de fecha 17 de julio 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 392/2023*** 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 René Tintel, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

Elaborado por: Arzacia Olmedo

Revisado por: Hugo Tintel

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

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

MEMORÁNDUM DAE Nº735/2023

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

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

Fecha : 01 de agosto de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N°197.042/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°565/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°392/2023,** en la cual autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023/2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE FULGENCIO YEGROS DEL DEPARTAMENTO CAAZAPÁ,** según expediente de referencia de fecha 17 de julio de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. _

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 197.042/23
Recibido por: Jaén
Fecha: 02/08/23 Hora: 08:00

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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° 565/2023

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

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

FECHA : 01 de agosto de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 197.042 de fecha 17 de julio de 2023

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N° 392/2023,** que AUTORIZA EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023/2024, presentado por la Municipalidad de Fulgencio Yegros según expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema N°: 197-042
Recibido por: Ema
Fecha: 01-08-23 Hora: 12:00

Elaborado por: Melissa Desvars **Revisado por:** Selba Montanía

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.

DICTAMEN TÉCNICO DGPAE N° 392/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 197.042
de fecha 17 de julio de 2023.

1. Antecedentes

La **Sra. Claudia Sosa de Dávalos,** Intendente de la Municipalidad de Fulgencio Yegros del departamento de Caazapá, presenta el proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

En fecha 26 de julio de 2023, vía correo electrónico se remite el documento final revisado y modificado correspondiente al proyecto de almuerzo escolar 2023/2024.

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	✓	

Elaborado por: Melissa Desvars

Revisado por: Selba Montanía

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, Eto. Piso Telef.: +595)21 454 220
Asunción - Paraguay

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

5.4	Modalidad del servicio	✓	
6.	**Menú cíclico**		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	**Recetario de menú cíclico**		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	**Calculo de insumos para el almuerzo escolar**		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	**Control de calidad**		
9.1	Plan de moritoreo	✓	
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 presenta nota con el compromiso de ampliar los días de provisión de acuerdo con su disponibilidad presupuestaria.			

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 39 (treinta y nueve); 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.

Elaborado por: Melissa Desvars

Revisado por: Selba Montanía

Tabla 2. Resumen de la autorización solicitada en relación con el servicio de almuerzo escolar					
Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días	
11	790	2023	30	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	31		

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, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es el dictamen.

Lic. Nut. Melissa Desvars
Registro Profesional N°: 1.936
Fecha: martes, 01 de agosto de 2023

P/A

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: Melissa Desvars

Revisado por: Selba Montania

MUNICIPALIDAD DE FULGENCIO YEGROS
INTENDENCIA MUNICIPAL
Dirección: Calle Francia entre Tte. Octavio Bosch y Pedro Juan Fariña-Teléfax (0545) 254225

Fulgencio Yegros, de Julio de 2023

Señor
Hugo Tintell, Director
Direccion de Bienestar Estudiantil
Presente

Ref.: Solicitud de Autorización del Proyecto Almuerzo Escolar.

De nuestra mayor consideración nos dirigimos a Usted, y por su intermedio a donde corresponda para remitir el Proyecto de almuerzo escolar.

Siendo prioridad de la Municipalidad de Fulgencio Yegros proveer el complemento nutricional a todas las Escuelas Básicas del Distrito desde la etapa Inicial hasta el segundo ciclo, solicitamos la Autorización del Proyecto de Almuerzo Escolar a ser destinados a las siguientes instituciones:

Son 11(once) Instituciones Educativas del Distrito de Fulgencio Yegros, con un total de 790 (Setecientos noventa) alumnos.

Se adjunta Proyecto de Alimentación Escolar.

Sin otro particular, la saludamos atentamente.

Lic. Laura Mabel Paiva
Secretaria General

Dra. Claudia Sosa de Davalos
Intendente Municipal

00000001

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

MUNICIPALIDAD DE FULGENCIO YEGROS

INTENDENCIA MUNICIPAL

Direcciòn: Calle Francia entre Tte. Octavio Bosch y Pedro Juan Fariña-Teléfax (0545) 254226

Fulgencio Yegros, 08 de Julio de 2023

Señor

Hugo Tintell, Director

Direccion de Bienestar Estudiantil

Presente

Ref.: Nota de compromiso.

De nuestra mayor consideración nos dirigimos a Usted, y por su intermedio a donde corresponda para remitir el compromiso asumido por parte de la municipalidad de Fulgencio Yegros.

Siendo prioridad de la Municipalidad de Fulgencio Yegros proveer el complemento nutricional a todas las Escuelas Básicas del Distrito desde la etapa Inicial hasta el segundo ciclo, se ajusta a lo establecido en la Ley N°5210/2014 DE ALIMENTACION ESCOLAR Y CONTROL SANITARIO, que en su Art. N°9 Son principios de la alimentacion escolar la c) sostenibilidad. El acceso regular y permanente a una alimentacion adecuada y saludable, sin interrupciones en la disponibilidad y suministro durante todos los dias del año lectivo, a alimentos inocuos, de calidad y nutricionalmente aceptados provenientes de la produccion local y nacional, respetando diversidad cultural.

Por lo tanto la Municipalidad de Fulgencio Yegros se compromete que si se tuviese Disponibilidad Presupuestaria realizara una ampliacion en los dias de provision.

Sin otro particular, la saludamos atentamente.

Ora. Claudia Sosa de Davalos
Intendente Municipal

00000002

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

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*: Caazapá	Distrito*: Fulgencio Yegros
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Francia entre Tte. Octavio Bosch y Pbro. Juan Fariña.	N° de Tel*: 0545254226
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Dra. Claudia Sosa de Dávalos.	
N° de teléfono de línea baja*: 0545 254 226	N° de celular: 0981806580
Dirección de correo electrónico*: municipalidaddefulgencioyegros@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Pabla Luisa Escurra Benítez	
N° de Registro Profesional*: 2877	N° de celular: 0984552877
Dirección de correo electrónico*: pably_lu@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 11 (once)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 790 (setecientos noventa)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar 2023-2024 (en días)*: 61 (sesenta y uno) días hábiles.	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2023*: 21/08/2023	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2023*:09/2023	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2024*:01/04/2024	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2024*:17/05/2024	
Presupuesto estimado para el servicio 2023-2024*: 627.656.104	
Precio referencial por plato*: 13.000	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

**Son campos obligatorios*

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

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

Lic. Senca Maciel Piris Espinola
Secretaria General
Municipalidad de F. Yegros

Dra. Claudia Sosa de Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL
Municipalidad de Yegros

Lic. Pabla Escurra
Nutricionista
Reg. Nº 2877
Lic. Pabla Luisa Escurra Benítez
Nutricionista

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

0000003

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 gestion (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	0609014	4568	Esc. Bas. N° 969 Rca. de Suiza	O	Caazapá	Fulgencio Yegros	Yvy'a Katu	R	15	11	26	18									FONACIDE
2	0609002	4556	Esc. Bas. N° 64 Alejo García	O	Caazapá	Fulgencio Yegros	Barrio Fátima	U	27	34	82	87									FONACIDE
3	0609009	4563	Esc. Bas. N° 4375 San Roque González de Santacruz	O	Caazapá	Fulgencio Yegros	Mbarigüi	R	5	4	20	17									FONACIDE

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

Lic. Laura Mabel Paiva Grassano
Secretaria General
Municipalidad de F. Yegros

Lic. Claudio Jacobs de Arcos
INTENDENTE MUNICIPAL
Municipalidad de Yegros

Lic. Pabla Escurra
Nutricionista
Reg. N° 2817
Lic. Pabla Luisa Escurra Benítez
Nutricionista

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Jefa 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	0609010	4564	Esc. Bas. N° 541 Cnel. Domingo Gaona	O	Caazapá	Fulgencio Yegros	Prapo	R	7	4	13	12										FONACIDE
5	0609007	4561	Esc. Bas. N° 1942 Prof. José María Gayo	O	Caazapá	Fulgencio Yegros	Costa Lima	R	3	8	19	14										FONACIDE
6	0609006	4560	Esc. Bas. N° 696 San Rafael	O	Caazapá	Fulgencio Yegros	San Rafael	R	10	26	23	19										FONACIDE
7	0609011	4565	Esc. Bas. N° 309 San José	O	Caazapá	Fulgencio Yegros	Isla Saca	R	7	7	25	19										FONACIDE
8	0609013	4567	Esc. Bas. N° 2850 Santa Rosa	O	Caazapá	Fulgencio Yegros	Puesto Naranjo	R	6	8	15	18										FONACIDE
9	0609008	4562	Esc. Bas. N° 1628 Capitán Ricardo Ortigoza	O	Caazapá	Fulgencio Yegros	Punta Guazú	R	12	5	25	15										FONACIDE

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

Lic. Laura Mabel Paredes Galeano
Secretaria General
Municipalidad de F. Yegros

Lic. Laura José de Oliveira
INTENDENTE MUNICIPAL
Municipalidad de Yegros

Lic. Pabla Recurra
Nutricionista
Reg. N° 2817
Lic. Pabla Luisa Encurra Benítez
Nutricionista

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Año de la Gestión de Salud Pública

500000004

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

10	0609304	4558	Esc. Bas. N° 3631 Manuel Ferreira	O	Caazapá	Fulgencio Yegros	Isla Saca	R	7	11	23	21										FONACIDE
11	0609612	4566	Esc. Bas. N° 970 Fica Alemana	O	Caazapá	Fulgencio Yegros	Yvyra Katu	R	7	8	28	19										FONACIDE
								Sub total	106	126	299	259										
								Total general	232		558											

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

Lic. Laura Mabel Paiva Gaona
Secretaria General
Municipalidad de F. Yegros

Lic. Carlos José de Arévalos
INTENDENTE MUNICIPAL
Municipalidad de Yegros

Lic. Pabla Escurra
Nutricionista
Reg. N° 3817
Lic. Pabla Luisa Escurra Benítez
Nutricionista

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Distrito de PAL

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	No aplica

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

6. Menú Cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70g salsa + 170g polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100g salsa + 250g polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	-	-	-	-	-

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

Lic. Beatriz Noemí Pérez Gadinho
Secretaria General
Municipalidad de F. Yegros

Municipalidad de Yegros

Lic. Paola Escurra
Nutricionista
Reg. Nº 2877
Paola Luisa Escurra Benítez
Nutricionista

00000007

MINISTERIO DE EDUCACION 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.

Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Crema	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica (naranja)	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Picadito de pollo con puré de papa	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Locro
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	70 gramos salsa + 110 gramos puré	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	70 gramos + 80 gramos de fideo	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 gramos salsa + 160 gramos puré	100 gramos salsa + 250gramos polenta	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	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	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica (naranja)	Dulce de membrillo/ batata	Fruta de estación (banana)

SEMANA 3					
Días de la	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes

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

Lic. Laura Mabel Paiva Gaona
Secretaria General
Municipalidad de F. Yegros

Municipalidad de Yegros

Lic. Pabla Escurra
Nutricionista
Reg. Nº 2877
Pabla Luisa Escurra Benítez
Nutricionista

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

00000008

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

semana					
Plato Principal	Guiso de fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Salsa de legumbres con arroz quesú	Vori vori de carne	Albóndigas de pollo con arroz
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porcion para Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 100 gramos arroz	240 gramos	70 gramos salsa (3 bolitas) + 90 gramos de fideo
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 130 gramos arroz	350 gramos	100 gramos salsa (4 bolitas) + 130 g de fideo
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	Crema	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica (naranja)	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)

SEMANA 4					
Dias de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Vori vori de pollo	Guiso de arroz con porotó	Guiso de fideo con carne	Estofado de pollo con papa	Jopara
Porción para EDI	-	-	-	-	-

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.

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

Lic. Laura Maria Pérez Galeano
Secretaria General
Municipalidad de F. Yegros

Municipalidad de Yegros

Lic. Pabla Escurra
Nutricionista
Reg. Nº 2877
Lic. Pabla Luisa Escurra Benitez
Nutricionista

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

00000009

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

Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	200 gramos	200 gramos	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	300 gramos	300 gramos	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	Ensalada de frutas	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica (naranja)

Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo Rendimiento:1 porción Energía: 297kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0.5 g 0,5 g 0.5 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne

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

Lic. Laura Maria Pierri Giménez
Secretaria General
Municipalidad de F. Yegros

INTENDENTE MUNICIPAL
Municipalidad de Yegros

Lic. Pabla Escurra
Nutricionista
Reg. Nº 2877
Lic. Pabla Lucía Escurra Benítez
Nutricionista

00000010

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

escolar:350 gramos	Sal yodada Agua potable	c/n	c/n	este cocida. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 307 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo 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 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 último 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 maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar leche y retira del fuego.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 271 kcal	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 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

Lic. Pedro Manuel Farina Galeano
Secretaría General
Municipalidad de F. Yegros

INTENDENTE MUNICIPAL
Municipalidad de Yegros

Lic. Pabla Escurra
Nutricionista
Reg. Nº 2877
Lic. Pabla Luisa Escurra Benítez
Nutricionista

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

00000011

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

Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 257 kcal Peso por porción: Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último, agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 340 kca Peso por porción: Nivel inicial:	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15

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

Lic. Sonia Mabel Paiva Galeano
Secretaria General
Municipalidad de F. Yegros

Municipalidad de Yegros

Lic. Pablo Escurra
Nutricionista
Reg. Nº 2877
Lic. Pablo Luis Escurra Benítez
Nutricionista

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

00000012

200 gramos Edad escolar: 300 gramos				minutos aproximadamente)
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 285 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Puré de papas Papa Leche fluida 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	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	**Picadito de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna	70 g 60 g	69 g 52 g	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los

Lic. Sonia Mabel Pereira Galeano
Secretaria General
Municipalidad de F. Yegros

INTENDENTE MUNICIPAL
Municipalidad de Yegros

Lic. Pabla Escurra
Nutricionista
Reg. Nº 2877
Pabla Lucía Escurra Benítez
Nutricionista

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

00000013

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

Energía: 356 kcal Peso por porción: Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta	magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	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	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	vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último, agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta.** Pelar, lavar y picar la cebolla. en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar la leche.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 206 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 este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la

Lic. Pamela Mabel Pérez Gaballo
Secretaria General
Municipalidad de F. Yegros

Lic. Carlos Daniel Gómez Ortiz
Intendente Municipal
Municipalidad de Yegros

Lic. Pabla Escurra
Nutricionista
Reg. Nº 2877
Lic. Pabla Luisa Escurra Benítez
Nutricionista

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

00000014

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

				legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 337 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 59 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Locro **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 339 kcal	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos

00000015

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Apoyo de Gestión de PNC

Peso por porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 308 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de carne con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 319 kcal Peso por porción:	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén

Lic. Perla Mabel Pedro Celestino
Secretaría General
Municipalidad de F. Yegros

Lic. Carlos Alberto Cáceres
INTENDENTE MUNICIPAL
Municipalidad de Yegros

Lic. Pablo Escurra
Nutricionista
Reg. Nº 2877
Lic. Pablo Luis Escurra Benítez
Nutricionista

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

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

00000016

Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Ajo Sal yodada Agua potable	0,5 g 0,5 g c/n	0,5 g 0,5 g c/n	blandas.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Salsa de legumbres:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz quesú** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. **Observación**: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate	80 g 60 g 40 g 25 g	70 g 32 g 40 g 24 g	Limpiar la carne, dejarlo 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,

Lic. Sacra Nobel Pérez Escobar
Secretaria General
Municipalidad de F. Yegros

Lic. Cecilia Jara Velázquez
INTENDENTE MUNICIPAL
Municipalidad de Yegros

Lic. Pabla Escurra
Nutricionista
Reg. Nº 2877
Lic. Pabla Luisa Escurra Benítez
Nutricionista

00000017

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

398 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, 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. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Albóndigas de pollo con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 324 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz Edad escolar: 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	**Albóndigas de pollo:** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Ajo	 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	 69 g 42 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Albóndigas** Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. **Salsa** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el

Lic. Rosa Mabel Peña Giménez
Secretaria General
Municipalidad de F. Yegros

Lic. Claudio Javier Ramos
INTENDENTE MUNICIPAL
Municipalidad de Yegros

Lic. Pablo Escurra
Nutricionista
Reg. Nº 2877
Lic. Pablo Lucio Escurra Benítez
Nutricionista

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

00000018

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

	Sal yodada Agua potable	0,5 g c/n	0, 5g c/n	orégano. **Arroz** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 351 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo. Harina de maíz. Tomate. Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	56g 32 g 40 g 24 g 16 g 10g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar el pollo, déjalo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que se forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Posteriormente, continuar la cocción por aproximadamente 10minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. Mezclar en bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar una masa. Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con carne **Rendimiento:**	Tomate Carne vacuna magra fideo	70g 60g 45g	69g 50g 45g	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlos en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.

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

Lic. Sonia Isabel Pérez Gaballero
Secretaria General
Municipalidad de F. Yegros

INTERVENTOR MUNICIPAL
Municipalidad de Yegros

Lic. Pabla Escurra
Nutricionista
Reg. Nº 2877
Lic. Pabla Luisa Escurra Benítez
Nutricionista

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

00000019

1 porción **Energía:** 316 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:200 g Edad escolar:300 g	Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja, incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ha blande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente).
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con Carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 340 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne vacuna magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlos en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja, incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua hasta que se ablande el arroz (15minutos aproximadamente)
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 257 kcal	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g	- 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

Lic. Mauro Manel Duré Giménez
Secretario General
Municipalidad de F. Yegros

INTENDENTE MUNICIPAL
Municipalidad de Yegros

Lic. Pablo Escurra
Nutricionista
Reg. Nº 2877
Lic. Pablo Lucio Escurra Benítez
Nutricionista

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

00000020

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

Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	hoja Ajo Sal yodada Agua potable	 0,5g 0,5g c/n	 0,5g 0,5g c/n	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.
Menú 20	**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 Paraguay Poroto Cebolla Locote Aceite Sal yodada Ajo Perejil Agua potable	60 g 40 g 30 g 20 g 15 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	32 g 39 g 30 g 20 g 15 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	- Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior, o dejar en remojo en agua caliente 1 hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo - Pelar, lavar y picar todos los vegetales en cubos pequeños. - Saltear con aceite, cebolla, locote, tomate y ajo. - Agregar agua, zapallo, locro y poroto. Cocinar hasta que se ablanden. - Retirar del fuego, agregar queso Paraguay desmenuzado, perejil y sal yodada. *Observación:* Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Karen Mabel Pérez Galeano
Secretaria General
Municipalidad de F. Yegros

Lic. Pablo Escurra
Nutricionista
Reg. Nº 2877
Lic. Pablo Luis Escurra Benítez
Nutricionista

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

00000021

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

Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 46 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 52 kcal Peso por porción: 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Tomate Pepino Zanahoria	30 g 20 g 10 g	29 g 15 g 8 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un

Lic. Sandra Mabel Peña Caballero
Secretaria General
Municipalidad de F. Yegros

Lic. Pablo Escurra
Nutricionista
Reg. Nº 2877
Lic. Pablo Luis Escurra Benítez
Nutricionista

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

00000022

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
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.

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

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

Lic. Laura Mabel Pérez Colmán
Secretaria General
Municipalidad de F. Yegros

Lic. Eduardo Javier Ocampos
INTENDENTE MUNICIPAL
Municipalidad de Yegros

Lic. Pablo Escurra
Nutricionista
Reg. Nº 2877
Lic. Pablo Luis Escurra Benítez
Nutricionista

00000023

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

				picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso**	**Peso**	**Preparación**

Lic. Laura Mabel Pairo Giménez
Secretaria General
Municipalidad de F. Yegros

Lic. Pablo Escurra
Nutricionista
Reg. Nº 2877
Lic. Pablo Luis Escurra Benítez
Nutricionista

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

00000024

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

		Bruto	Neto	
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 48 g	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 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 cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:**	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

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

Lic. Sonia Mabel Riera Galeano
Secretaria General
Municipalidad de F. Yegros

INTENDENTE MUNICIPAL
Municipalidad de Yegros

Lic. Pabla Escurra
Nutricionista
Reg. Nº 2877
Lic. Pabla Luisa Escurra Benítez
Nutricionista

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

00000025

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

Lic. Zaida Mabel Paiva Cristaldo
Secretaria General
Municipalidad de F. Yegros

Intendente Municipal
Municipalidad de Yegros

Lic. Pabla Escurra
Nutricionista
Reg. Nº 2877
Lic. Pabla Luisa Escurra Benítez
Nutricionista

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

00006026

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

				fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 20	**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 cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

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

Lic. Zaira Maiel Paiva Gaudio
Secretaria General
Municipalidad de F. Yegros

MERCEDES MARTINEZ
Municipalidad de Yegros

Lic. Pablo Escurra
Nutricionista
Reg. Nº 2877
Lic. Pablo Lucas Escurra Benítez
Nutricionista

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Eje de Gestión de PNE

00000027

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

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	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.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción (2 unidades) Energía: 126 kcal	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

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

Lic. Carlos Miguel Parra Escobar
Secretario General
Municipalidad de F. Yegros

Lic. Pablo Escurra
Nutricionista
Reg. Nº 2977
Lic. Pablo Luis Escurra Benítez
Nutricionista

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

00000028

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

Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 126 kcal	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 126 kcal	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 126 kcal	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

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

Lic. Laura Mabel Pérez Galeano
Secretaria General
Municipalidad de F. Yegros

INTENDENTE MUNICIPAL
Municipalidad de Yegros

Lic. Pablo Escurra
Nutricionista
Reg. Nº 2877
Lic. Pablo Luis Escurra Benítez
Nutricionista

00000029

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

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción (2 unidades) Energía: 126 kcal	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de membrillo/ batata Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	Servir el dulce.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

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

Lic. Beatriz Nazal Pedro Escobar
Secretaria General
Municipalidad de F. Yegros

Lic. Carlos Alberto Velázquez
INTENDENTE MUNICIPAL
Municipalidad de Yegros

Lic. Pablo Escurra
Nutricionista
Reg. Nº 2877
Lic. Pablo Lukas Escurra Benítez
Nutricionista

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

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

00000030

Rendimiento: 1 porción (2 unidades) Energía: 126 kcal				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de 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.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción (2 unidades) Energía: 126 kcal	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso**	**Peso**	**Preparación**

00000031

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

		Bruto	Neto	
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción (2 unidades) Energía: 126 kcal	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción (2 unidades) Energía: 126 kcal	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas	Piña Naranja Manzana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

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

Lic. Sonia Mabel Patiño Galeano
Secretaria General
Municipalidad de F. Yegros

Municipalidad de Yegros

Lic. Pabla Escurra
Nutricionista
Reg. Nº 2877
Lic. Pabla Lucía Escurra Benítez
Nutricionista

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

00000032

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: 62 kcal Peso por porción: 100 g				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción (2 unidades) Energía: 126 kcal	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción (2 unidades) Energía: 126 kcal	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento:	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

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

Lic. Sandra Mabel Paiva Galeano
Secretaria General
Municipalidad de F. Yegros

INTENDENTE MUNICIPAL
Municipalidad de F. Yegros

Lic. Pabla Escurra
Nutricionista
Reg. Nº 2877
Lic. Pabla Lucía Escurra Benítez
Nutricionista

00000033

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.

1 porción (2 unidades) Energía: 126 kcal				
Menú 20	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

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

AÑO:2023/2024 INSTITUCION EDUCATIVA:11 Nº DE COMENSALES:790 Nº DE MESES DEL PROYECTO:5,1		Semana 1 TOTAL I/kg	Semana 2 TOTAL I/kg	Semana 3 TOTAL I/kg	Semana 4 TOTAL I/kg	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	33,12	29,716	31,28	31,28	125,396	250,6806
Ajo	kg	1,955	1,955	2,737	1,955	8,602	17,214
Almidón de maíz	kg	3,91	3,91	3,91	0	8621,55	17243,100
Arroz	kg	50,83	11,73	66,47	46,92	175,95	351,9825
Arveja en granos	kg	3,91	0	3,91	0	7,82	15,647
Azúcar	kg	7,82	7,82	23,46	15,64	54,74	109,639
Banana	kg	172,04	172,04	172,04	172,04	688,16	1376,32
Batata	kg	0	0	0	0	0	0

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

Lic. Bruno Manuel Pérez Galeano
Secretario General
Municipalidad de F. Yegros

Lic. Pablo Escurra
Nutricionista
Reg. Nº 2877
Lic. Pablo Luis Escurra Benítez
Nutricionista

00000034

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
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.

Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	106,92	156,4	109,48	109,48	482,26	964,58
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	70,38	74,29	74,29	74,29	293,25	689,1375
Cebollita de hoja	kg	3,91	3,91	3,91	3,91	15,64	36,754
Crema de leche	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	11,73	31,28	35,19	31,28	109,48	257,278
Harina de maíz	kg	31,28	31,28	31,28	31,28	125,12	294,032
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,3128	0,6256	0,6256	0,6256	2,1896	5,14556
Leche entera	l	93,84	132,94	250,24	156,4	633,42	1488,537
Lechuga	kg	0	23,46	23,46	46,92	93,84	220,524
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	39,1	39,1	39,1	39,1	156,4	367,54
Locro	kg	0	31,28	0	31,28	62,56	147,016
Mandarina	kg	125,12	125,12	0	125,12	375,36	882,096
Mandioca	kg	0	0	0	156,4	156,4	367,54
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0

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

Lic. Laura Mabel Pereira Gonzalez
Secretaria General
Municipalidad de F. Yegros

INTENDENTE MUNICIPAL
Municipalidad de Yegros

Lic. Pabla Escurra
Nutricionista
Reg. Nº 2877
Lic. Pabla Lucía Escurra Benítez
Nutricionista

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

00000035

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

Miel de abeja		9,384	9,384	0	9.384	28,152	68,1572
Miel de caña o negra		0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	0	140,76	140,76	39,1	320,62	753,457
Orégano	kg	0,391	0	0.391	0,391	1,173	2,75655
Papa	kg	156,4	156,4	156.4	0	469,2	1102,62
Pechuga de pollo	kg	93,84	46,92	93,84	109,48	344,08	808,588
Pera	kg	0	0	86,02	0	63224,7	148578,045
Perejil	kg	0	3,91	0	0	3,91	9,1885
Pepino	kg	31,28	31,28	23,46	0	86,02	202,147
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	156,4	0	0	46,92	203,32	477,802
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Porcio	kg	23,46	23,46	15,64	15,64	78,2	183,77
Queso	kg	31,28	19,55	15,64	19,55	86,02	202,147
Repollo	kg	46,92	23,46	46,92	23,46	140,76	330,786
Remolacha	kg	62,56	54,74	62,56	54,74	234,6	551,31
Sal yodada	kg	4,301	4,692	4,301	4,301	17,595	41,34825
Tomate	kg	254,15	242,42	246,33	226,78	969,68	2278,748
Zanahoria	kg	86,02	125,12	93,84	109,48	414,46	973,981
Zapallo/calabaza	kg	106,92	93,84	46,92	93,84	341,52	802,572
huevo	doc		48		48	96	225,6

9. Control de calidad y participación social

Descripción

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

Lic. Zaima Mabel Paiva Espinola
Secretaria General
Municipalidad de F. Yegros

Municipalidad de Yegros

Lic. Pablo Escurra
Nutricionista
Reg. N° 2277
Lic. Pablo Lucas Escurra Benitez
Nutricionista

00000036

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

9.1. Plan de Monitoreo	Se realizarán controles diarios de la manera 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 encargados por la empresa adjudicada.
9.2. Plan de capacitaciones	La capacitación de los manipuladores de alimentos debe ser otorgada por el INAN al personal de la empresa adjudicada antes del inicio de la provisión del Almuerzo Escolar. Los nutricionistas tendrán a su cargo capacitar al personal de manipular y elaborar los alimentos, se les capacitara sobre buenas prácticas de manufactura, control, higiene e inocuidad de los alimentos, métodos de cocción, como evitar la contaminación cruzada, la importancia 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 le brinda.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Se utilizarán medios de comunicación como redes sociales, radios locales para promocionar y hacer difusión sobre el almuerzo Escolar. 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 las escuelas (cocinando en las escuelas)[1]

1- **RECEPCIÓN:** selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de

[1]Es cuando la preparación del menú se realiza en el predio de la institución educativa, en un área definida que debe ser adecuada y equipada minimamente para la manipulación higiénica de los alimentos. Esta modalidad a su vez, puede ser a través de una empresa, la cual debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación; o a través de la provisión directa de los insumos a partir de los gobiernos locales u otras instituciones.

Lic. Laura Isabel Pena Fretes
Secretaria General
Municipalidad de F. Yegros

Municipalidad de Yegros

Lic. Pablo Escurra
Nutricionista
Reg. Nº 2877
Pablo Luis Escurra Benítez
Nutricionista

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

00000037

calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihorticulas que no cumplen con dichas normas.

2- **ALMACENAMIENTO:** para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de estas, así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma diaria o una vez por semana. Para ello cada institución cuenta con freezer 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. 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.

4- **PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN:** el horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 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 con la cantidad de alumnos en la institución. El menú establecido para el día, serán elaborados con alimentos frescos e inocuos y la cocción se realizará en cada institución, de acuerdo con la cantidad de alumnos que cuentan con el beneficio del almuerzo

5- **DISTRIBUCION:** se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11:00 a 12:00 hs. y turno tarde 12:00 a 13:00 hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos (platos y cucharas). Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre-elaboración distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios

Lic. Laura Mabel Paredes Cáceres
Secretaria General
Municipalidad de F. Yegros

Lic. Fabio Luis Escurra Benítez
INTERVENTOR MUNICIPAL
Municipalidad de Yegros

Lic. Pabio Escurra
Nutricionista
Reg. Nº 2877
Pabio Luis Escurra Benítez
Nutricionista

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Asunción de Paz

00000038

del Instituto Nacional de Alimentos 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 días hábiles de clase durante la semana.

La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la Institución educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar para garantizar la calidad de los productos, en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

MUNICIPALIDAD DE FULGENCIO YEGROS
INTENDENCIA

Dra. Claudia Sosa de Devalos
Intendente Municipal

Lic. Pabla Escurra
Nutricionista
Reg. Nº 2877
Lic. Paola Luisa Escurra Benítez
Nutricionista

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

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

00000039