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

Asunción, 17 de mayo de 2023.

**Nota DGBE N° 473/2023**

Señor
***Carlos Echeverria Estigarribia, Intendente***
Departamento de Central

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad, de Luque sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 119.354 de fecha 28 de abril 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 N° 270/2023*** en cuatro (04) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

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

**Elaborado por:** Javier Aguilar

**Revisado por:** Hugo Tintel

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

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

# MEMORÁNDUM DAE N°456/2023

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

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

**Fecha** : 17 de mayo de 2023

**Referencia** : **Responder Expediente Xilema N°119.354/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

---

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°365/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°270/2023**, en la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR**, para el ejercicio fiscal 2023/2024, a la **MUNICIPALIDAD DE LUQUE DEL DEPARTAMENTO CENTRAL**, según expediente de referencia, de fecha 28 de abril de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. –

**Elaborado por:** Erma Ocampo

**Revisado por:** Andrea Milena Fernández



**Dirección de Alimentación Escolar**
**Dirección General de Bienestar Estudiantil**
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita. (Edif.Beckelman, 6to. Piso)

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

# MEMORÁNDUM DGPAE N°365/2023

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

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

**FECHA** : 16 de mayo de 2023.

**REFERENCIA:** Expediente Xilema N°119354 de fecha 28 de abril de 2023.

---

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°270/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DEL ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la Municipalidad de Luque a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
DE ENTRADA
Nro.: 119.354
Recibido por: Exmo
Fecha: 17-05-23 Hora: 09:20

**Elaborado por:** Noelia Romero **Revisado por:** Cassandra Becker


**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

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

# DICTAMEN TÉCNICO N°270/2023

**Referencia:** Expediente Xilema N° 119354
de fecha 28 de abril de 2023.

## 1. Antecedentes

El Sr. **Carlos Echeverría Estigarribia,** Intendente de la Municipalidad de Luque del departamento Central, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar ejercicio fiscal 2023-2024 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

## 2. Consideraciones técnicas

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

**Tabla 1. Aspectos a evaluar**

| N° | CRITERIOS DE EVALUACIÓN | CUMPLE | NO CUMPLE |
|---|---|---|---|
| 1. | **Identificación** | | |
| 1.1 | Datos de la Gobernación/Municipio | ✓ | |
| 1.2 | Datos del responsable del proyecto | ✓ | |
| 1.3 | Datos del nutricionista | ✓ | |
| 2. | **Principales datos del proyecto de almuerzo escolar** | | |
| 2.1 | Cantidad de instituciones educativas seleccionadas | ✓ | |
| 2.2 | Cantidad de estudiantes beneficiados | ✓ | |
| 2.3 | Tiempo de provisión del servicio* | * | |
| 2.4 | Fecha estimada de inicio de la provisión | ✓ | |
| 2.5 | Fecha estimada de finalización de la provisión | ✓ | |
| 2.6 | Presupuesto estimado para el servicio | ✓ | |
| 2.7 | Precio referencial | ✓ | |
| 2.8 | % de la agricultura familiar a implementar | ✓ | |
| 3. | **Identificación de las instituciones educativas seleccionadas** | | |
| 3.1 | Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación | ✓ | |
| 3.2 | Códigos completos | ✓ | |
| 3.3 | Fuente de financiación | ✓ | |
| 4. | **Requerimiento nutricional** | | |

**Elaborado por:** Noelia Romero **Revisado por:** Cassandra Becker

**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 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

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

***El Municipio presenta carta compromiso de días de provisión del servicio de almuerzo escolar ejercicio fiscal 2023-2024. Tres instituciones educativas seleccionada según Resolución MEC N°799/2021 POR LA CUAL SE APRUEBA LA NÓMINA DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS FOCALIZADAS EN EL MARCO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROYECTO DE APOYO A LA ALMPLIACIÓN DE LA JORNADA ESCOLAR EXTENDIDA.**

**Elaborado por:** Noelia Romero **Revisado por:** Cassandra Becker



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

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

## 3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza 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 el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.
En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, se autoriza el mismo (ver tabla 2) por única vez con una vigencia de 90 (noventa) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

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

| Instituciones Beneficiarias | | Cantidad de Matriculados | Tiempo de Provisión | | | Modalidad |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Año | Total Días | Días | |
| 03* | 07 | 2308 | 2023 | 61 | Lunes a viernes | Alimentos preparados en las escuelas |
| 04 | | | 2024 | 61 | | |

*Instituciones educativas beneficiadas con jornada extendida.

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.

**Elaborado por:** Noelia Romero

**Revisado por:** Cassandra Becker



**Departamento de Gestión de Programas de Alimentción Escolar**
**Dirección de Alimentación Escolar**
**Dirección General de Bienestar EStudiantil**
Independencia Nacional &74 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 5to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

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

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

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

**Es mi dictamen.**

**Lic. Nut. Noelia Romero**
Registro Profesional N°: 1.084
**Fecha:** Martes, 16 de mayo de 2023

**Aprobado por:** Mag. Robert Gayoso, Jefe
**Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar**
Dirección de Alimentación Escolar

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

**Lic. Andrea Milena Fernández,** Directora
Dirección de Alimentación Escolar

**Elaborado por:** Noelia Romero

**Revisado por:** Cassandra Becker

**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 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 LUQUE
## *Intendencia*

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

**Nota I. M. N° 160 /2.023**

DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXP. N°. 119354
FECHA: 28-04-2023
RECIBIDO : ARZACIA OLMEDO

*Luque,* 28 ABR 2023

**Señor**

**Hugo Tintel, Director General Bienestar Estudiantil**

**Ministerio de Educación y Ciencias**

**Presente:**

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

En nombre y representación de la Municipalidad de Luque, nos dirigimos a Usted y por su intermedio a quien corresponda a fin de manifestarle que el municipio se compromete a ejecutar todas las acciones y recursos necesarios, dentro de las posibilidades económicas y legales, a fin de que los días de distribución del almuerzo escolar cubran la totalidad del año lectivo 2023 y 2024, conforme al *proyecto de* "**ELABORACIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR, FINANCIADO CON FONDOS DEL FONACIDE – AÑO 2023 - 2024, EN LA MODALIDAD, ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS (COCINANDO EN LAS ESCUELAS)**"

Sin otro motivo, nos despedimos muy atentamente. -

Abg. Manuel González
***Secretario General***

Abg. Carlos Echeverría Estigarribia
***Intendente Municipal***

FONACIDE



Fdo 1/30

MUNICIPALIDAD DE LUQUE
*CONSEJO DISTRITAL DE EDUCACIÓN*
Luque – Paraguay

Luque, 23 de mayo de 2022.

Nota Nº 01/2022

Señor Ministro

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

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

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

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

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

Prof. Dr. Francisco A. Canalla
Supervisor MEC

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

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

Lic. Felicia González
Supervisora Pedagógica

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

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

Folio 2/30

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

## PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

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

| | |
|---|---|
| **1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad** | |
| **Departamento*: CENTRAL** | **Distrito*: LUQUE** |
| **Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*:** Avda. Guillermo Leoz esq. Pasaje Santa Catalina 2060 Luque | **N° de Tel*:** 021-642-215 |
| **Nombre del Gobernador/ Intendente*:** Abg. Carlos Echeverría Estigarribia. | |
| **N° de teléfono de línea baja*:** 021-642-215 | **N° de celular:** |
| **Dirección de correo electrónico*:** muniluque.obras@gmail.com | |
| **Nombre del/la nutricionista*:** Laura Raquel Vargas Santacruz | |
| **N° de Registro Profesional*:** 3821 | **N° de celular:** 0961 320-376 |
| **Dirección de correo electrónico*:** muniluque.obras@gmail.com | |
| **2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar** | |
| **Cantidad de instituciones seleccionadas*:** 7 (siete) | |
| **Cantidad de estudiantes beneficiados*:** 2308 (Dos mil trescientos ocho) | |
| **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *: 122 días** (61 días - Periodo 2023 y 61 días – Periodo 2024) | |
| **Fecha estimada de inicio de la provisión*: (Periodo 2023:** AGOSTO 2023 - **Periodo 2024:** FEBRERO 2024) | |
| **Fecha estimada de finalización de la provisión*: (Periodo 2023:** NOVIEMBRE 2023 - **Periodo 2024:** MAYO 2024) | |
| **Presupuesto estimado para el servicio*:** Gs. 3.847.736.040 | |
| **Precio referencial por plato*:** Gs. 13.665 | |
| **% de la agricultura familiar a implementar*:** 10%<br>*Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%* | |

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

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



Abg. Manuel Gonzalez
Secretario General
Municipalidad de Luque

Abg. Carlos Echeverría E.
Intendente
Municipalidad de Luque

Fs 03/30

**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 (OBS: DATOS RUE)

| Orden | Código de establecimiento escolar | Código de Institución | Nombre de la Institución/Centro | Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada) | Departamento | Distrito | Localidad o Barrio | Zona (urbana o rural) | Estudiantes Beneficiarios | | | | | | | | | | | | Fuente de Financiación |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | Educación Inicial | | Educación Escolar Básica | | | | Educación Media | | | | Educ. Inclusiva | | |
| | | | | | | | | | Formal y No Formal | | 1° y 2° ciclo | | 3° ciclo | | Bach. Científico | | Bach. Técnico | | | | |
| | | | | | | | | | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | |
| 1 | 1109111 | 8265 | Escuela Básica N° 4697 Nueva Asunción | Oficial | Central | Luque | Tarumandy | Rural | 51 | 45 | 189 | 155 | - | - | - | - | - | - | - | - | 03 |
| 2 | 1109218 | 16406 | Escuela Básica N° 7651 Sagrado Corazón de Jesús | Oficial | Central | Luque | Maramburé | Rural | 20 | 4 | 72 | 52 | - | - | - | - | - | - | - | - | 03 |
| 3 | 1109219 | 16415 | Escuela Básica N° 7656 Ángel de la Guarda | Oficial | Central | Luque | Itapuami | Rural | 17 | 11 | 89 | 101 | - | - | - | - | - | - | - | - | 03 |
| 4 | 1109076 | 8208 | Escuela Básica N° 333 Gral. Eugenio A. Garay | Oficial | Central | Luque | Ita Angu'a | Rural | 87 | 53 | 149 | 144 | - | - | - | - | - | - | - | - | 03 |
| 5 | 1109082 | 8214 | Escuela Básica N° 539 Héroes Luqueños | Oficial | Central | Luque | Yukyry | Rural | 72 | 98 | 216 | 171 | - | - | - | - | - | - | - | - | 03 |
| 6 | 1109192 | 18580 | Escuela Básica N° 6359 San Antonio | Oficial | Central | Luque | Marín Ka'aguy | Rural | 50 | 48 | 129 | 108 | - | - | - | - | - | - | - | - | 03 |
| 7 | 1109206 | 16014 | Escuela Básica N° 7495 Divino Niño Jesús | Oficial | Central | Luque | Itapuami | Rural | 16 | 5 | 84 | 62 | - | - | - | - | - | - | - | - | 03 |
| | | | | | | | | Sub total | 313 | 274 | 928 | 793 | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| | | | | | | | | Total general | 587 | | 1721 | | - | | - | | - | | - | | |

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



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

Lic. Manuel González
Secretario General
Municipalidad de Luque

Lic. Carlos Echeverría E.
Intendente
Municipalidad de Luque

FONACIDE

Fio4/30.

**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** |
| | 312 kcal +/- 30 kcal | 450 kcal +/- 50 kcal |

| 5. Composición del menú | |
|---|---|
| 5.1 Horario de preparación del menú | De 07: 00 hs a 10:00 hs |
| 5.2 Horario de distribución | Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs<br>Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs<br>JEE: 11:30 a 12:30 |
| 5.3 Constitución del menú | Plato Principal, Ensalada y postre<br>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** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **Plato Principal** | Vori Vori de carne | Guiso de fideo con pollo | Caldo de Poroto con arroz | Guiso de mandioca con carne | Picadito de Pollo con puré de papas |
| ***Porción para Nivel Inicial*** | 240 gramos | 200 gramos | 240 gramos | 170 gramos | 70 gramos picadito + 110 gramos pure |
| ***Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)*** | 350 gramos | 300 gramos | 350 gramos | 250 gramos | 100 gramos picadito + 160 gramos pure |
| **Ensalada** | Ensalada de lechuga, tomate, cebolla | Ensalada de Repollo, remolacha, zanahoria | Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria | Ensalada de repollo, tomate, zanahoria | Ensalada de tomate, pepino, zanahoria |
| **Postre** | Fruta de estación (Banana) | Ensalada de frutas | Fruta cítrica (Naranja) | Fruta de estación (Banana) | Turrón de mani |

| SEMANA 2 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Días de la semana** | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **Plato Principal** | Guiso de arroz con pollo | Polenta con salsa de carne | Caldo de Poroto con fideo | Guiso de mandioca con carne | Salsa de legumbres con arroz quesu |
| ***Porción para Nivel Inicial*** | 200 gramos | 70 gramos Salsa + 170 gramos polenta | 240 gramos | 170 gramos | 70 gramos Salsa + 100 gramos de arroz |
| ***Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)*** | 300 gramos | 100 gramos Salsa + 250 gramos polenta | 350 gramos | 250 gramos | 100 gramos Salsa + 130 gramos de arroz |

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

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

Abg. Manuel Gonzalez
Secretario General
Municipalidad de Luque

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

Abg. Carlos Echeverría L.
Intendente
Municipalidad de Luque

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Ensalada** | Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria | Ensalada de Repollo, tomate, zanahoria | Ensalada de Lechuga, tomate, cebolla | Ensalada de Repollo, pepino, zanahoria | Ensalada de Remolacha, zanahoria, choclo |
| **Postre** | Fruta de estación (Banana) | Ensalada de frutas | Fruta cítrica (Naranja) | Fruta de estación (Banana) | Fruta cítrica (Naranja) |

| SEMANA 3 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Días de la semana** | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **Plato Principal** | Guiso de mandioca con carne | Estofado de pollo con papa | Caldo de poroto con fideo | Salsa de pollo con arroz | Locro |
| ***Porción para Nivel Inicial*** | 170 gramos | 200 gramos | 240 gramos | 70 gramos salsa + 90 gramos arroz | 240 gramos |
| ***Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)*** | 250 gramos | 300 gramos | 350 gramos | 100 gramos salsa + 130 gramos arroz | 350 gramos |
| **Ensalada** | Ensalada de repollo, pepino, zanahoria | Ensalada de lechuga, tomate, cebolla | Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria | Ensalada de Tomate, zanahoria, cebolla | Ensalada de Lechuga, zanahoria, cebolla |
| **Postre** | Fruta de estación (Banana) | Fruta de estación (Piña) | Fruta cítrica (Naranja) | Fruta de estación (Banana) | Ensalada de frutas |

| SEMANA 4 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Días de la semana** | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **Plato Principal** | Tallarín con salsa de pollo | Salsa de Legumbre con arroz quesu | Revuelto de Mandioca | Picadito de pollo con papa | So'o Apu'a |
| ***Porción para Nivel Inicial*** | 70 gramos Salsa + 80 gramos fideo | 70 gramos salsa + 100 gramos arroz | 170 gramos | 200 gramos | 240 gramos |
| ***Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)*** | 100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo | 100 gramos Salsa + 130 gramos arroz | 250 gramos | 300 gramos | 350 gramos |
| **Ensalada** | Ensalada de repollo, tomate, zanahoria | Ensalada de Lechuga, pepino, zanahoria | Ensalada de Lechuga, tomate, cebolla | Ensalada de Lechuga, pepino, zanahoria | Ensalada de Remolacha, zanahoria, choclo |
| **Postre** | Fruta de estación (Banana) | Fruta cítrica (Naranja) | Crema | Ensalada de frutas | Fruta de estación (Banana) |

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

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

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

Ing. Manuel González
Secretario General
Municipalidad de Luque

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

Abg. Carlos Echeverría
Intendente
Municipalidad de Luque

DIRECCIÓN DE GENERAL FONACIDE

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

7406/30.

**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** |
| **VORI VORI DE CARNE**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 398 Kcal<br><br>**Peso por Porción:**<br>Nivel inicial:<br>240 gramos<br>Edad escolar:<br>350 gramos | Carne vacuna magra<br>Zapallo<br>Harina de maiz<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Orégano<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 80 g<br>60 g<br>40 g<br>25 g<br>20 g<br>10 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 70 g<br>32 g<br>40 g<br>24 g<br>16 g<br>9 g<br>8 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br><br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br><br>Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate.<br><br>Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox.<br><br>Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme.<br><br>Agregar las bolitas de maiz (vori) al caldo.<br><br>Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano. |
| **Menú 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **GUISO DE FIDEO CON POLLO**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 308 Kcal<br><br>**Peso por Porción:**<br>Nivel inicial:<br>200 gramos<br>Edad escolar:<br>300 gramos | Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Fideo<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 60g<br>70g<br>45g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>0.5g<br>0,5g<br>0.2g<br>c/n | 42g<br>69g<br>45g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>0.5g<br>0.5g<br>0.2g<br>c/n | - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>- Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel.<br>- Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua.<br>- Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente) |
| **Menú 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

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

**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.



Ing. Manuel González
Secretario General
Municipalidad de Luque

Adol. Carlos Echeverría L.
Intendente
Municipalidad de Luque

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **CALDO DE POROTO CON ARROZ**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 266 Kcal<br><br>**Peso por Porción:**<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Zapallo<br>Poroto seco<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Arroz<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>30 g<br>25 g<br>20 g<br>15 g<br>15 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 32 g<br>30 g<br>24 g<br>16 g<br>15 g<br>15 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | - Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.<br>- Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.<br>- Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>- Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.<br>- Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.<br><br>**Observación:** si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente. |
| **Menú 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **GUISO DE MANDIOCA CON CARNE**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 363 Kcal<br><br>**Peso por Porción:**<br>Nivel inicial: 170 gramos<br>Edad escolar: 250 gramos | Mandioca<br>Carne vacuna magra<br>Tomate<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 200 g<br><br>60 g<br>60 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 116 g<br><br>52 g<br>59 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | **Mandioca:**<br>- Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.<br>**Guiso de mandioca:**<br><br>- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos.<br>- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>- Saltear la carne con aceite y ajo.<br>- Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos.<br>- Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente.<br>- Agregar agua si es necesario. |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **PICADITO DE POLLO CON PURÉ DE PAPAS**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 285 Kcal<br><br>**Peso por Porción:**<br>Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré<br><br>Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré | **Picadito de pollo**<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Perejil<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Puré de papas**<br>Papa<br>Leche fluida<br>Margarina<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>60 g<br>60 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 g<br>50 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>c/n | <br>42 g<br>59 g<br>16 g<br>14 g<br>8 g<br>5g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>134 g<br>50 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>c/n | **Picadito de pollo:**<br>- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>- 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 blandos.<br>- Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>- 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.<br>- Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario.<br>**Puré de papas**<br>- Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden.<br>- Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente. |

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

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

Abg. Manuel Gonzalez
Secretario General
Municipalidad de Luque

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

Abg. Carlos Echeverria E.
Intendente
Municipalidad de Luque

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

| Menú 6 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **GUISO DE ARROZ CON POLLO**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 348 kcal<br><br>**Peso por Porción:**<br>Nivel inicial: 200 gramos<br><br>Edad escolar: 300 gramos | Tomate<br>Pechuga de pollo<br>Arroz<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 70g<br>60g<br>45g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | 69g<br>48g<br>45g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>- Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel.<br>- Cocinar hasta formar una salsa roja, incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente) |
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **POLENTA CON SALSA DE CARNE**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 356 kcal<br><br>**Peso por Porción:**<br>Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta<br><br>Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta | **Salsa de carne**<br>Tomate<br>Carne vacuna magra<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Polenta**<br>Agua potable<br>Harina de maiz<br>Cebolla<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Sal yodada | <br>70 g<br>60 g<br>10 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 ml<br>40 g<br>15 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g | <br>69 g<br>52 g<br>9 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 ml<br>40 g<br>14 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g | **Salsa de carne**<br>- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br>- Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate.<br>- Cocinar hasta que estén blandos, por último, agregar tomate y laurel, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>- 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 liquido. Agregar agua si es necesario.<br><br>**Polenta.**<br>- Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada.<br>- Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maiz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.<br>- Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego. |
| **Menú 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

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

DIRECCIÓN DE OBRAS
FONACIDE

Abg. Carlos Echeverría E.
Intendente
Municipalidad de Luque

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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



Abg. Manuel González
Secretario General
Municipalidad de Luque

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **CALDO DE POROTO CON FIDEO**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 271 kcal<br><br>**Peso por Porción:**<br>Nivel inicial:<br>240 gramos<br><br>Edad escolar:<br>350 gramos | Zapallo<br>Poroto seco<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Fideo nido<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>30 g<br>25 g<br>20 g<br>15 g<br>15 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 32 g<br>30 g<br>24 g<br>16 g<br>15 g<br>15 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | - Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.<br>- Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.<br>- Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>- Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.<br>- Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos.<br>- Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.<br><br>**Observación:** si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente |
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **GUISO DE MANDIOCA CON CARNE**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 363 kcal<br><br>**Peso por Porción:**<br>Nivel inicial:<br>170 gramos<br><br>Edad escolar:<br>250 gramos | Mandioca<br>Carne vacuna magra<br>Tomate<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 200 g<br>60 g<br>60 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 116 g<br>52 g<br>59 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | **Mandioca:**<br>- Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.<br><br>**Guiso de mandioca:**<br><br>- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos.<br><br>- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>- Saltear la carne con aceite y ajo.<br><br>- Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos.<br><br>- Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente.<br><br>- Agregar agua si es necesario. |
| **Menú 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **SALSA DE LEGUMBRES CON ARROZ QUESU**<br><br>**Rendimiento:** porción<br><br>**Energía:** 304 kcal<br><br>**Peso por Porción:**<br>Nivel inicial:<br>70g salsa + 100g de arroz<br><br>Edad escolar:<br>100 g salsa + 130 g de arroz | **Salsa de legumbres**<br>Tomate<br>Poroto<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Arroz quesu**<br>Arroz<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>70 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>40 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | <br>69 g<br>20 g<br>14 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>40 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | **Salsa de legumbres:**<br>- Pelar, lavar y picar los vegetales finamente.<br>- Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>- Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción.<br><br>**Arroz quesu:**<br>- Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutes aproximadamente.<br>- Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien.<br>- Apagar el fuego.<br><br>**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 11** | **Ingredientes** | **Peso** | **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 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

Abg. Manuel González
Secretario General
Municipalidad de Luque

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

Prof. Carlos Echeverría L.
Intendente
Municipalidad de Luque

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

| | | Bruto | Neto | |
|---|---|---|---|---|
| **GUISO DE MANDIOCA CON CARNE**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 363 kcal<br><br>**Peso por Porción:**<br>Nivel inicial:<br>170 gramos<br><br>Edad escolar:<br>250 gramos | Mandioca<br>Carne vacuna magra<br>Tomate<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 200 g<br>60 g<br>60 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 116 g<br>52 g<br>59 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | **Mandioca:**<br>- Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.<br><br>**Guiso de mandioca:**<br><br>- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos.<br><br>- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>- Saltear la carne con aceite y ajo.<br><br>- Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos.<br><br>- Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente.<br><br>- Agregar agua si es necesario. |
| **Menú 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **ESTOFADO DE POLLO CON PAPA**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 257 kcal<br><br>**Peso por Porción:**<br>Nivel inicial:<br>200 gramos<br><br>Edad escolar:<br>300 gramos | Papa<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 200g<br>60 g<br>60 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 134 g<br>52 g<br>59 g<br>16 g<br>18 g<br>8 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br><br>- Lavar, pelar y cortar las verduras.<br><br>- Sellar el pollo con el ajo, una vez sellado agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br><br>- Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.<br><br>- Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada. |
| **Menú 13** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **CALDO DE POROTO CON FIDEO**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 271 kcal<br><br>**Peso por Porción:**<br>Nivel inicial:<br>240 gramos<br><br>Edad escolar:<br>350 gramos | Zapallo<br>Poroto seco<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Fideo nido<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>30 g<br>25 g<br>20 g<br>15 g<br>15 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 32 g<br>30 g<br>24 g<br>16 g<br>15 g<br>15 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | - Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.<br>- Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.<br>- Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>- Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.<br>- Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos.<br>- Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.<br><br>**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 14** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

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



Abg. Manuel Gonzalez
Secretario General
Municipalidad de Luque

Laura Vargas
Lic. Laura Vargas Santacruz
Nutricionista
Reg. Prof. N°3621

Abg. Carlos Echeverría L.
Intendente
Municipalidad de Luque

Folio 11/36

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **SALSA DE POLLO CON ARROZ**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 296 kcal<br><br>**Peso por Porción:**<br>Nivel inicial:<br>70 g salsa + 90 g arroz<br>Edad escolar:<br>100 g salsa + 130 g arroz | **Salsa de pollo**<br>Tomate<br>Pechuga de pollo<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Arroz**<br>Arroz<br>Aceite<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>70 g<br>60 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>45 g<br>2 ml<br>0,5 g<br>c/n | <br>69 g<br>42 g<br>16 g<br>14 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>45 g<br>2 ml<br>0,5 g<br>c/n | **Salsa de pollo:**<br><br>- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>- Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales.<br>- Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.<br>- Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel<br>- Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.<br><br>**Arroz**<br>- Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada.<br>- Revolver y agregar agua caliente.<br>- Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. |
| **Menú 15** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **LOCRO**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 343 kcal<br><br>**Peso por Porción:**<br>Nivel inicial:<br>240 gramos<br><br>Edad escolar:<br>350 gramos | Carne vacuna magra<br>Zapallo<br>Locro<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 80 g<br>60 g<br>40 g<br>25 g<br>20 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 70 g<br>32 g<br>40 g<br>24 g<br>16 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | -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.<br><br>- Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar.<br><br>- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Reservar.<br><br>- Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo.<br><br>- 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 aproximadamente.<br><br>- Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada. |
| **Menú 16** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **TALLARÍN CON SALSA DE POLLO**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 292 kcal<br><br>**Peso por Porción:**<br>Nivel inicial:<br>70g salsa + 80 g fideo<br><br>Edad escolar:<br>100 g salsa + 120 g fideo | **Salsa de pollo**<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Fideo**<br>Fideo<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>60 g<br>60 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | <br>42 g<br>59 g<br>16 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | **Salsa de pollo:**<br><br>- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>- Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.<br><br>- Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel.<br><br>- Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.<br><br>**Fideo:**<br>- Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente.<br><br>- Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir |
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

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

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

Abg. Manuel González
Secretario General
Municipalidad de Luque

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

Ing. Carlos Echeverría L.
Intendente
Municipalidad de Luque

Bio 12/30

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **SALSA DE LEGUMBRES CON ARROZ QUESU**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 304 kcal<br><br>**Peso por Porción:**<br>Nivel inicial:<br>70g salsa + 100g de arroz<br><br>Edad escolar:<br>100 g salsa + 130 g de arroz | **Salsa de legumbres**<br>Tomate<br>Poroto<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Arroz quesu**<br>Arroz<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>70 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | <br>69 g<br>20 g<br>14 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | **Salsa de legumbres:**<br>- Pelar, lavar y picar los vegetales finamente.<br>- Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>- Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción.<br><br>**Arroz quesu:**<br>- Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente.<br>- Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien.<br>- Apagar el fuego.<br><br>**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 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **REVUELTO DE MANDIOCA**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 339 kcal<br><br>**Peso por Porción:**<br>Nivel inicial:<br>170 gramos<br><br>Edad escolar:<br>250 gramos | Mandioca<br>Huevo*<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Cebollita de hoja<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 200 g<br>50 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 116 g<br>50 g<br>20 g<br>18 g<br>8 g<br><br>5 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | **Mandioca:**<br><br>- Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando.<br><br>**Revuelto:**<br><br>- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.<br>- Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos.<br><br>- Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños.<br><br>- Agregar huevo, sal yodada y queso desmenuzado. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule el huevo).<br><br>- Retirar del fuego y agregar cebollita de hoja picada.<br><br>*50 g de huevo corresponde a 1 unidad |
| **Menú 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **PICADITO DE POLLO CON PAPA**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 311 kcal<br><br>**Peso por Porción:**<br>Nivel inicial:<br>200 gramos<br><br>Edad escolar:<br>300 gramos | Papa<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Arveja<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 200 g<br>60 g<br>60 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 200 g<br>60 g<br>60 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br><br>- Lavar, pelar y cortar las verduras.<br><br>- Sellar el pollo con ajo, una vez sellado agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate, y agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br><br>- Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas. |

**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

Ing. Manuel Gonzalez
Secretario General
Municipalidad de Luque

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

Prof. Carlos Echeverría L.
Intendente
Municipalidad de Luque

FONACIDE

MEC BRIGADA @MECpy

13/3/22

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

| Menú 20 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **SO'O APU'A**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 306 kcal<br><br>**Peso por Porción:**<br>Nivel inicial: 240 gramos<br><br>Edad escolar: 350 gramos | Carne vacuna magra<br>Zapallo<br>Tomate<br>Arroz<br>Cebolla<br>Locote<br>Harina de maíz<br>Aceite<br>Orégano<br>Sal yodada<br>Ajo<br>Laurel<br>Agua potable | 80 g<br>60 g<br>30 g<br>20 g<br>10 g<br>10 g<br>5 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 70 g<br>32 g<br>29 g<br>20 g<br>9 g<br>8 g<br>5 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.<br><br>- Mezclar la carne molida con harina de maíz, ajo, y la mitad de sal. Formar las esferas.<br><br>- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.<br><br>- Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar las esferas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, arroz, el resto de sal yodada y laurel.<br><br>- Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano. |

## Ensaladas

| Menú 1 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Lechuga**<br>**Tomate**<br>**Cebolla**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 40 Kcal<br><br>**Peso por porción:** 60 gramos | Lechuga<br>Tomate<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cortar los vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir.<br><br>**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 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Repollo**<br>**Remolacha**<br>**Zanahoria**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 44 Kcal<br><br>**Peso por porción:** 55 gramos | Repollo<br>Remolacha<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>30 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>20 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | - Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria.<br>- Lavar y picar el repollo.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir.<br><br>**Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo |
| **Menú 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

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

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

www.mec.gov.py
@MECpy

Laura Vargas

Abg. Manuel Gonzalez
Secretario General
Municipalidad de Luque

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

Abg. Carlos Echeverría E.
Intendente
Municipalidad de Luque

FONACIDE
DIRECCIÓN DE OBRAS

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

7014/30.

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **lechuga, tomate, zanahoria**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 39 Kcal<br><br>**Peso por porción:** 60 gramos | Lechuga<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>19 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | - Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y cortar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir. |
| **Menú 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **repollo, tomate, zanahoria**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 40 Kcal<br><br>**Peso por porción:** 55 gramos | Repollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | - Lavar y rallar la zanahoria<br>- Lavar y picar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir.<br><br>**Observación**: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **tomate, pepino, zanahoria**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 38 Kcal<br><br>**Peso por porción:** 55 gramos | Tomate<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | - Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y cortar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir. |
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Lechuga, tomate, zanahoria**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 39 Kcal<br><br>**Peso por** | Lechuga<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>19 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | - Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y cortar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir. |

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

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

Abg. Manuel Gonzalez
Secretario General
Municipalidad de Luque

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

Abg. Carlos Echeverría
Intendente
Municipalidad de Luque

FONACIDE

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

| porción: 60 gramos | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Repollo, tomate, zanahoria**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 40 kcal<br><br>**Peso por porción:** 55 gramos | Repollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | - Lavar y rallar la zanahoria<br>- Lavar y picar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir.<br><br>**Observación**: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Lechuga, tomate, cebolla**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 40 kcal<br><br>**Peso por porción:** 60 gramos | Lechuga<br>Tomate<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | - Lavar y cortar los vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir.<br><br>**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 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Repollo, pepino, zanahoria**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 37 kcal<br><br>**Peso por porción:** 50 gramos | Repollo<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | - Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y cortar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir.<br>**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 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Remolacha, zanahoria, choclo** | Remolacha<br>Zanahoria<br>Choclo<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>16 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br><br>- Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar 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 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

Abg. Manuel Gonzalez
Secretario General
Municipalidad de Luque

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

Abg. Carlos Echeverría L.
Intendente
Municipalidad de Luque

2016/10/30

**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<br><br>**Energía:** 52 kcal<br><br>**Peso por porción:** 55 gramos | | | | - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br><br>- Servir. |
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Repollo, pepino, zanahoria**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 37 kcal<br><br>**Peso por porción:** 50 gramos | Repollo<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | - Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y cortar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir.<br>**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 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Lechuga, tomate, cebolla**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 40 kcal<br><br>**Peso por porción:** 60 gramos | Lechuga<br>Tomate<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | - Lavar y cortar los vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir.<br><br>**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 13** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Lechuga, tomate, zanahoria**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 39 Kcal<br><br>**Peso por porción:** 60 gramos | Lechuga<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>19 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | - Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y cortar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir. |

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

Laura Vargas

Abg. Manuel González
Secretario General
Municipalidad de Luque

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

Abg. Carlos Echeverría
Intendente
Municipalidad de Luque

FONACIDE

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 14** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Tomate, zanahoria, cebolla**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 43 Kcal<br><br>**Peso por porción:** 55 gramos | Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | - Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir.<br><br>**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 15** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Lechuga, zanahoria, cebolla**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 42 Kcal<br><br>**Peso por porción:** 60 gramos | Lechuga<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | - Lavar y cortar los vegetales.<br><br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br><br>- Servir.<br><br>**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** |
| **repollo, tomate, zanahoria**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 40 Kcal<br><br>**Peso por porción:** 55 gramos | Repollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | - Lavar y rallar la zanahoria<br>- Lavar y picar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir.<br><br>**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** |
| **Lechuga, pepino,** | Lechuga<br>Pepino | 30 g<br>20 g | 28 g<br>15 g | - Lavar y rallar la 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/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 222 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Abg. Manuel González
Secretario General
Municipalidad de Luque

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

Abg. Carlos Echeverría E.
Intendente
Municipalidad de Luque

DIRECCIÓN DE OBRAS FONACIDE

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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **zanahoria**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>40 Kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>60 gramos | Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 20 g<br>3 ml<br>0,5 g | 16 g<br>3 ml<br>0,5 g | - Lavar y cortar los demás vegetales.<br><br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br><br>- Servir |
| **Menú 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Lechuga, tomate, cebolla**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>40 Kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>60 gramos | Lechuga<br>Tomate<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | - Lavar y cortar los vegetales.<br><br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br><br>- Servir.<br><br>**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 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Lechuga, pepino, zanahoria**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>40 Kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>60 gramos | Lechuga<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>20 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>15 g<br>16 g<br>3 ml<br>0,5 g | - Lavar y rallar la zanahoria.<br><br>- Lavar y cortar los demás vegetales.<br><br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br><br>- Servir |
| **Menú 20** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Remolacha, zanahoria, choclo**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>52 Kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>55 gramos | Remolacha<br>Zanahoria<br>Choclo<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>16 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | - Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br><br>- Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br><br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br><br>- Servir |

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

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

Laura Vargas

Abg. Manuel Gonzalez
Secretario General
Municipalidad de Luque

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

Abg. Carlos Echeverria E.
Intendente
Municipalidad de Luque

Año 19/30.

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

| Postres | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 1** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **FRUTA DE ESTACIÓN**<br>**Rendimiento:** 2 porción<br>**Energía:** 126 Kcal | 2 unidades Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **ENSALADA DE FRUTAS**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 62 Kcal<br>**Peso por porción:** 100 gramos. | Piña<br>Naranja<br>Banana | 60 g<br>50 g<br>50 g | 31 g<br>37 g<br>32 g | Lavar y pelar las frutas.<br>Cortar en trozos pequeños<br>Colocar las frutas en una compotera o taza<br>Servir |
| **Menú 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **FRUTA CÍTRICA**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 62 Kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir. |
| **Menú 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **FRUTA DE ESTACIÓN**<br>**Rendimiento:** 2 porción | 2 unidades Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

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

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

Ing. Manuel González
Secretario General
Municipalidad de Luque

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

www.mec.gov.py
MEC Oficial
@MECpy

Ing. Carlos Echeverría E.
Intendente
Municipalidad de Luque

FONACIDE
DIRECCIÓN DE OBRAS

Jt/6020/30.

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Energía:** 126 Kcal | | | | |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **TURRON DE MANI**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 152 Kcal | Turrón de maní | 30 g | 30 g | Servir el turrón. |
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **FRUTA DE ESTACIÓN (BANANA)**<br>**Rendimiento:** 2 porción<br>**Energía:** 126 Kcal | 2 unidades Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **ENSALADA DE FRUTAS**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 62 Kcal<br>**Peso por porción:** 100 gramos. | Piña<br>Naranja<br>Banana | 60 g<br>50 g<br>50 g | 31 g<br>37 g<br>32 g | Lavar y pelar las frutas.<br>Cortar en trozos pequeños<br>Colocar las frutas en una compotera o taza<br>Servir |
| **Menú 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **FRUTA CÍTRICA (NARANJA)**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** | 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 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

Laura Vargas

Abg. Manuel González
Secretario General
Municipalidad de Luque

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

Abg. Carlos Echeverría
Intendente
Municipalidad de Luque

FONACIDE

Río 21/30.

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 62 Kcal | | | | |
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **FRUTA DE ESTACIÓN (BANANA)**<br>**Rendimiento:** 2 porción<br>**Energía:** 126 Kcal | 2 unidades Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **FRUTA CÍTRICA (NARANJA)**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 62 Kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **FRUTA DE ESTACIÓN (BANANA)**<br>**Rendimiento:** 2 porción<br>**Energía:** 126 Kcal | 2 unidades Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **FRUTA DE ESTACIÓN (PIÑA)**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 126 Kcal | Piña | 200 g | 104 g | Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir. |

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

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

www.mec.gov.py
MIC Digital @MEC.py

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

Abg. Manuel González
Secretario General
Municipalidad de Luque

Abg. Carlos Echeverría
Intendente
Municipalidad de Luque

Dirección de Cocinas FONACIDE

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

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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 13** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| FRUTA CÍTRICA (NARANJA)<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**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 (BANANA)<br><br>**Rendimiento:** 2 porción<br><br>**Energía:** 126 Kcal | 2 unidades Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 15** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| ENSALADA DE FRUTAS<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 64 Kcal<br><br>**Peso por porción:** 100 gramos. | Mamón<br>Naranja<br>Banana | 60 g<br>50 g<br>50 g | 31 g<br>37 g<br>32 g | - Lavar y pelar las frutas.<br><br>- Cortar en trozos pequeños.<br><br>- Colocar las frutas en una compotera o taza.<br><br>- Servir. |
| **Menú 16** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| FRUTA DE ESTACIÓN (BANANA)<br><br>**Rendimiento:** 2 porción | 2 unidades Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

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

**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

Abg. Manuel González
Secretario General
Municipalidad de Luque

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

Dr. Carlos Echeverría L.
Intendente
Municipalidad de Luque

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Energía:** 126 Kcal | | | | |
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **FRUTA CÍTRICA**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 62 Kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir. |
| **Menú 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **CREMA**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 110 Kcal<br><br>**Peso por porción:** 60 gramos | Leche fluida<br>Azúcar<br>Fécula de maiz<br>Cáscara de naranja o limón<br>Vainilla o canela | 120 ml<br>10 g<br>5 g<br>c/n<br>c/n | 120 ml<br>10 g<br>5 g<br>c/n<br>c/n | Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella.<br>- 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.<br>- 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.<br>- Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego.<br>- Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío. |
| **Menú 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **ENSALADA DE FRUTAS**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 62 Kcal<br><br>**Peso por porción:** 100 gramos. | Piña<br>Naranja<br>Banana | 60 g<br>50 g<br>50 g | 31 g<br>37 g<br>32 g | Lavar y pelar las frutas.<br>Cortar en trozos pequeños<br>Colocar las frutas en una compotera o taza<br>Servir |
| **Menú 20** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **FRUTA DE ESTACIÓN (BANANA)** | 2 unidades Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

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

**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
SEDE Digital MECpy

Abg. Manuel Gonzalez
Secretario General
Municipalidad de Luque

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

Abg. Carlos Echeverría L.
Intendente
Municipalidad de Luque

FONACIDE

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

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento:** 2 porción<br><br>**Energía:** 126 Kcal | | | | |

## 8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

### DETALLE AÑO 2023

| | |
|---|---|
| Año: | 2023 |
| Institucion Educativa: | 7 |
| Nº de comensales: | 2303 |
| N° de meses del proyecto: | 3,03 |

| | | Semana 1 | Semana 2 | Semana 3 | Semana 4 | TOTAL EN EL MES | Total del Proyecto |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | TOTAL l/kg | TOTAL l/kg | TOTAL l/kg | TOTAL l/kg | | |
| Insumo | Unidad de medida | Peso Bruto | Peso Bruto | Peso Bruto | Peso Bruto | | |
| Aceite | l | 87,704 | 92,32 | 92,32 | 87,704 | 360,048 | 1098,146 |
| Ajo | kg | 5,77 | 6,924 | 5,77 | 6,924 | 25,388 | 77,4334 |
| Almidón de maiz | kg | 0 | 0 | 0 | 11,54 | 11,54 | 35,197 |
| Arroz | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Arveja en granos | kg | 34,62 | 196,18 | 103,86 | 138,48 | 473,14 | 1443,077 |
| Azúcar | kg | 0 | 0 | 0 | 11,54 | 11,54 | 35,197 |
| Banana | kg | 0 | 0 | 0 | 23,08 | 23,08 | 70,394 |
| Batata | kg | 1130,92 | 1130,92 | 1130,92 | 1130,92 | 4523,68 | 13797,22 |
| Berro | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Carne vacuna magra * | kg | 69,24 | 0 | 0 | 0 | 69,24 | 0 |
| Carne vacuna magra molida ** | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Cebolla de cabeza | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Cebollita de hoja | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Crema de leche | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Dulce de batata | kg | 323,12 | 276,96 | 323,12 | 184,64 | 1107,84 | 3378,912 |
| Dulce de mamón | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Fideo | kg | 173,1 | 207,72 | 230,8 | 207,72 | 819,34 | 2498,987 |
| Harina de maiz | kg | 0 | 0 | 23,08 | 23,08 | 46,16 | 140,788 |
| Harina de trigo | kg | 0 | 23,08 | 0 | 23,08 | 46,16 | 0 |
| Laurel | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Leche entera | l | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Lechuga | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Lentejas | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Locote | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |

Abg. Carlos Echeverría E.
Intendente
Municipalidad de Luque

Abg. Manuel González
Secretario General
Municipalidad de Luque

Fjo 25/30



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

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

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

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Locro | kg | 103,86 | 34,62 | 34,62 | 92,32 | 265,42 | 809,531 |
| Mandarina | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mandioca | kg | 92,32 | 92,32 | 0 | 11,54 | 196,18 | 598,349 |
| Mani | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Manzana | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Melón | kg | 0 | 0 | 0 | 115,4 | 115,4 | 0 |
| Miel de abeja | l | 1,8464 | 1,8464 | 1,3848 | 1,3848 | 6,4624 | 19,71032 |
| Miel de caña o negra | l | 115,4 | 0 | 0 | 276,96 | 392,36 | 1196,698 |
| Naranja | kg | 138,48 | 138,48 | 207,72 | 207,72 | 692,4 | 2111,82 |
| Orégano | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Papa | kg | 115,4 | 115,4 | 115,4 | 115,4 | 461,6 | 1407,88 |
| Pechuga de pollo | kg | 0 | 0 | 92,32 | 0 | 92,32 | 281,576 |
| Pera | kg | 0 | 0 | 138,48 | 0 | | 0 |
| Perejil | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Pepino | kg | 461,6 | 461,6 | 461,6 | 461,6 | 1846,4 | 5631,52 |
| Pescado sin hueso ni piel | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Piña | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Pomelo | kg | 11,54 | 0 | 0 | 0 | 11,54 | 0 |
| Porgto | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Queso | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Repollo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Remolacha | kg | 530,84 | 946,28 | 530,84 | 530,84 | 2538,8 | 7743,34 |
| Sal yodada | kg | 1,154 | 0 | 0 | 1,154 | 2,308 | 7,0394 |
| Tomate | kg | 461,6 | 0 | 461,6 | 461,6 | 1384,8 | 4223,64 |
| Zanahoria | kg | 276,96 | 138,48 | 276,96 | 276,96 | 969,36 | 2956,548 |
| Zapallo/calabaza | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

*anexar al proyecto la planilla de Excel correspondiente al cálculo de insumos

**DETALLE AÑO 2024**

| | |
|---|---|
| Año: | 2024 |
| Institucion Educativa: | 7 |
| Nº de comensales: | 2308 |
| N° de meses del proyecto: | 3,05 |

Lcda. Manuel Gonzalez
Secretario General
Municipalidad de Luque

Abg. Carlos Echeverria E.
Intendente
Municipalidad de Luque

| | | Semana 1 | Semana 2 | Semana 3 | Semana 4 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | TOTAL l/kg | TOTAL l/kg | TOTAL l/kg | TOTAL l/kg | TOTAL EN EL MES | Total del Proyecto |
| Insumo | Unidad de medida | Peso Bruto | Peso Bruto | Peso Bruto | Peso Bruto | | |
| Aceite | l | 87,704 | 92,32 | 92,32 | 87,704 | 360,048 | 1098,146 |
| Ajo | kg | 5,77 | 6,924 | 5,77 | 6,924 | 25,388 | 77,4334 |
| Almidón de maiz | kg | 0 | 0 | 0 | 11,54 | 11,54 | 35,197 |

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 c/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Berkelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MEC.py

Laura Vargas

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

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

26/3.

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

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Arroz | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Arveja en granos | kg | 34,62 | 196,18 | 103,86 | 138,48 | 473,14 | 1443,077 |
| Azúcar | kg | 0 | 0 | 0 | 11,54 | 11,54 | 35,197 |
| Banana | kg | 0 | 0 | 0 | 23,08 | 23,08 | 70,394 |
| Batata | kg | 1130,92 | 1130,92 | 1130,92 | 1130,92 | 4523,68 | 13797,22 |
| Berro | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Carne vacuna magra * | kg | 69,24 | 0 | 0 | 0 | 69,24 | 0 |
| Carne vacuna magra molida ** | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Cebolla de cabeza | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Cebollita de hoja | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Crema de leche | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Dulce de batata | kg | 323,12 | 276,96 | 323,12 | 184,64 | 1107,84 | 3378,912 |
| Dulce de mamón | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Fideo | kg | 173,1 | 207,72 | 230,8 | 207,72 | 819,34 | 2498,987 |
| Harina de maíz | kg | 0 | 0 | 23,08 | 23,08 | 46,16 | 140,788 |
| Harina de trigo | kg | 0 | 23,08 | 0 | 23,08 | 46,16 | 0 |
| Laurel | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Leche entera | l | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Lechuga | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Lentejas | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Locote | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Locro | kg | 103,86 | 34,62 | 34,62 | 92,32 | 265,42 | 809,531 |
| Mandarina | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mandioca | kg | 92,32 | 92,32 | 0 | 11,54 | 196,18 | 598,349 |
| Maní | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Manzana | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Melón | kg | 0 | 0 | 0 | 115,4 | 115,4 | 0 |
| Miel de abeja | l | 1,8464 | 1,8464 | 1,3848 | 1,3848 | 6,4624 | 19,71032 |
| Miel de caña o negra | l | 115,4 | 0 | 0 | 276,96 | 392,36 | 1196,698 |
| Naranja | kg | 138,48 | 138,48 | 207,72 | 207,72 | 692,4 | 2111,82 |
| Orégano | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Papa | kg | 115,4 | 115,4 | 115,4 | 115,4 | 461,6 | 1407,88 |
| Pechuga de pollo | kg | 0 | 0 | 92,32 | 0 | 92,32 | 281,576 |
| Pera | kg | 0 | 0 | 138,48 | 0 | | 0 |
| Perejil | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Pepino | kg | 461,6 | 461,6 | 461,6 | 461,6 | 1846,4 | 5631,52 |
| Pescado sin hueso ni piel | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Piña | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Pomelo | kg | 11,54 | 0 | 0 | 0 | 11,54 | 0 |
| Poroto | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Queso | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Repollo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Remolacha | kg | 530,84 | 946,28 | 530,84 | 530,84 | 2538,8 | 7743,34 |

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



Abg. Manuel González
Secretario General
Municipalidad de Luque

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

Abg. Carlos Echeverría
Intendente
Municipalidad de Luque

FONACIDE

#027/30.

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

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sal yodada | kg | 1,154 | 0 | 0 | 1,154 | 2,308 | 7,0394 |
| Tomate | kg | 461,6 | 0 | 461,6 | 461,6 | 1384,8 | 4223,64 |
| Zanahoria | kg | 276,96 | 138,48 | 276,96 | 276,96 | 969,36 | 2956,548 |
| Zapallo/calabaza | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

## 9. Control de calidad y participación social

| Descripción | |
|---|---|
| 9.1. Plan de Monitoreo | Se realizarán controles diarios de la materia prima desde la recepción, utilización y almacenamiento de los alimentos para garantizar la inocuidad y buena calidad de los alimentos, estos trabajos de monitoreo y fiscalización estará a cargo del nutricionista contratado por la convocante. |
| 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.<br>Además, un nutricionista designado por la empresa adjudicada, en conjunto con la nutricionista de la convocante, tendrá a su cargo capacitar al personal encargado de manipular y elaborar los alimentos. Se les capacitara sobre buenas prácticas de manufactura, control, higiene e inocuidad de los alimentos, métodos de cocción, como evitar la contaminación cruzada, la importancia del consumo del almuerzo para el niño para que los encargados de elaborar los alimentos, puedan transmitir a los niños sus conocimientos e incentivarlos a consumir los alimentos que les son brindados. |
| 9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad | La difusión del proyecto aprobado por el MEC, quedará a cargo del Departamento de prensa de la Municipalidad de Luque, realizando publicaciones en las plataformas virtuales y medios de difusión disponibles a nivel local.- |

## 10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

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

**1. RECEPCION.**

Selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y 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 mas abajo:

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

**2. ALMACENAMIENTO.**

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



Abg. Manuel González
Secretario General
Municipalidad de Luque

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

Abg. Carlos Echeverría
Intendente
Municipalidad de Luque

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.

- ✓ 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.

**3. HIGIENE.**

- ✓ Se establece sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento, cocina y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.
- ✓ El personal encargado de elaborar el menú dispondrá de uniformes tales como: cofia, delantal, guardapolvo, guantes, tapabocas, para que puedan realizar una correcta manipulación de los alimentos.
- ✓ Las personas que manipulan y sirven los alimentos deben estar en optimas condiciones de salud, libre de enfermedades respiratorias o infectocontagiosas, además deberán mantener limpias 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 realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento.

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

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



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

MEC Digital @MECpy

Abg. Manuel González
Secretario General
Municipalidad de Luque

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

Carlos Echeverría
Intendente
Municipalidad de Luque

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

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.

Laura Vargas

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

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

Abg. Manuel Gonzal...
Secretario General
Municipalidad de Lu...



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

Blázo Bo.