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

Nota DAE N°: 778 **/2020**

Asunción, 16 de junio de 2020

Señora
PATRICIA CORVALAN, Intendente
Municipalidad de Quyquyhó
Departamento de Paraguarí

El Ministerio de Educación y Ciencias, se dirige a Usted con relación a la nota presentada por la Municipalidad de Quyquyhó en fecha 15 de junio del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N° 91752 /20; en la cual hace referencia a la solicitud de cancelación de la Nota DAE 204/2020 de fecha 27 de marzo del corriente año, debido a que feneció la vigencia del mismo y se procede a la autorización del Proyecto de Almuerzo Escolar para su implementación en las instituciones educativas.

Al respecto, la Dirección de Alimentación Escolar autoriza el proyecto para el servicio de almuerzo escolar en vista que reúne los requisitos exigidos en las normativas legales vigentes. Se adjunta los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 33 (Treinta y tres).Se resume en el siguiente cuadro los datos de la nueva autorización al proyecto:

Datos del proyecto para el servicio de almuerzo escolar autorizado. Año 2020					
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
04	37	2020	107	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

El MEC no se hace responsable sobre la ejecución fuera del proyecto autorizado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, cantidad de matriculados, los procesos de contratación, la modalidad de servicio seleccionada por la contratante y los datos omitidos en el Formulario N° 01, el cual es exclusiva responsabilidad de la Municipalidad de Quyquyhó; circunscribiéndome al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes. Se remitirá al órgano de control correspondiente en caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo.

Por último, 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.

La presente actualización tiene una vigencia de 45 (cuarenta y cinco) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Sin otro motivo, deseándole éxitos en sus funciones se despiden atentamente.

P/AMB
Selba Montania, Nutricionista
Departamento de Gestión de PAE

P/A
Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de PAE

P/A
Melissa Desvars, Jefa
Departamento de Educación Alimentaria y Nutricional

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.

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*: PARAGUARI	**Distrito*: QUYQUYHO**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: ALBERDI N° 202	**N° de Tel*: 021-3281736**
Nombre del Gobernador/ Intendente*:PATRICIA ADRIANA CORVALAN GABRIAGUEZ	
N° de teléfono de línea baja*:	**N° de celular: 0984-718625**
Dirección de correo electrónico*: patriciagabriaguez@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: IVONNE LARRIEUR ESPINOLA	
Nº de Registro Profesional*: 1926	**N° de celular: 0983-232634**
Dirección de correo electrónico*: ivonnelarrieur@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 4 (CUATRO)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 37 (TREINTA Y SIETE)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)* 107 (CIENTO SIETE):	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: JULIO	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: NOVIEMBRE	
Presupuesto estimado para el servicio*: Gs. 49.487.500 (GUARANIES CUARENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS)	
Precio referencial por plato*: Gs. 12.500.- (GUARANIES DOCE MIL QUINIENTOS)	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% (DIEZ POR CIENTO) *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

**Son campos obligatorios*
Obs. Para elaborar los precios referenciales se deben considerar las normativas vigentes

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.

MUNICIPALIDAD DE QUYQUYHO INTENDENCIA PARAGUAY

Patricia Corvalan
Intendente Municipal

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1º y 2º Ciclo		E.E.B. 3º Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach.Científico		Bach. Técnico-Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0911009	6224	Esc. Bas. 1371 Juana Maria Pereira	Guazu Corá	2	1	5	10											840-30-03
2	0911010	6225	Esc. Bas. 1370 Don Manuel Jose Rodriguez	Yaguary			7	3											840-30-03
3	0911005	6220	Esc. Bas. 1854 Saturnina M. de Cano	Loma Guazú			3	2											840-30-03
4	0911004	6219	Esc. Bas. 1860 Ing. Enrique Yoffre Barrial	Loma Guazú			3	1											840-30-03
				Sub total	**2**	**1**	**18**	**16**											
				Total general	**37**														

Patricia Corvalan
Intendenta Municipal

Lic. Ivonne Larrieur
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1926

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.

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	Nivel Inicial	Edad escolar	Adolescente
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	568 kcal +/- 56 kcal

5. Composición del menú	
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs
5.2Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Escribir la modalidad seleccionada: a) Alimentos preparados en las escuelas,

6. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soyo	Tallarín con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos + 80 gramos de fideo	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	350 gramos	300 gramos	300 gramos
	Adolescentes	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Crema	Fruta de estación (banana)	Ensalada de fruta	Barrita de maní	Fruta de estacion (banana)

SEMANA 2						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Picadito de pollo con puré de papa	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Salsa de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 gramos salsa + 110 gramos puré	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	70 gramos + 80 gramos de fideo	70 gramos salsa + 90 gramos arroz
	Edad Escolar	100 gramos salsa + 160 gramos	100 gramos salsa + 250gramos	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	100 gramos salsa + 130 gramos arroz

Lic. Ivonne Lambert
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1[illegible]

Patricia Corvalan
Intendenta Municipal

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

		puré	polenta			
	Adolescentes	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Dulce de mamón	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Ensalada de frutas

SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Guiso de fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Salsa de legumbres con arroz quesú	Vori vori de carne	Albóndigas de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 100 gramos arroz	240 gramos	70 gramos salsa (3 bolitas) + 90 gramos de arroz
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 130 gramos arroz	350 gramos	100 gramos salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz
	Adolescentes	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Crema	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Dulce de mamón

SEMANA 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Locro	Tallarin con Salsa de pollo	Guiso de arroz con poroto	Vorivori de pollo	Tallarin con salsa de carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos de fideo	200 gramos	240 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos de fideo
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	300 gramos	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo
	Adolescentes	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Ensalada de frutas	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica

Folio 4

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

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.

Patricia Gonzalez
Intendenta Municipal

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

con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

7. Recetario del menú cíclico

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Soyo **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 297 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.
	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Tomate	30 g	29 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.
	Arroz	20 g	20 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida.
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Tallarin con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 292 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100g	**Salsa de pollo**			**Salsa de pollo**
	Pollo	60 g	42 g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.
	Tomate	60 g	59 g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Zanahoria	20 g	16 g	Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Fideo			**Fideo**
				Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por

Folio 5

Patricia Corvalan
Intendenta Municipal

Lic. Ivonne Larrieur
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1928

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

salsa + 120g fideo	Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	40 g 0,5 g c/n	40 g 0,5 g c/n	8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. Sellar el pollo con el ajo y aceite.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 271 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Estofado de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 257 kcal **Peso por porción:**	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar,pelarycortarlasverduras Sellar el pollo conelajo,unavezselladaagregareltomate,luegolasdemásyerduras y agregar elaguacalientehastacubrir los ingredientes Porúltimoagregarlaspapasycocinarhastaqueestenblandas .

Lic. Ivonne Larrieur
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1926

Patricia Corvalan
Intendenta Municipal

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

Nivel inicial:200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Sal yodada Agua potable	c/n	c/n	
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Guiso de arroz con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 340 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)

Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 285 kcal	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	**Picadito de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte

Lic. Ivonne Lamieu
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1926

Patricia Corvalán
Intendenta Municipal

INTENDENCIA
PARAGUARÍ

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

Peso por porción: Nivel inicial:70 g picadito + 110 g puré Edad escolar:100 g picadito + 160 g puré	Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Polenta con salsa de carne **Rendimiento**: 1 porción **Energía:** 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta.** Pelar, lavar y picar la cebolla. en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar la leche.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú	Zapallo Poroto seco	60 g 30 g	32 g 30 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el

Lic. Ivonne Larrieur
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1926

Patricia Corvalán
Intendente Municipal

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 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 266 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la 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**
Nombre del Menú Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 337 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
	Ingredientes	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Folio 9

Lic. Ivonne Larrieur
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1926

Patricia Corvalán
Intendenta Municipal

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

Menú 10				
	Salsa de pollo			**Salsa de pollo:**
Salsa de pollo con arroz	Tomate	70 g	69 g	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel.
	Pollo	60 g	42 g	Cortar en porciones iguales.
	Zanahoria	20 g	16 g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
Rendimiento: 1 porción	Cebolla	15 g	14 g	Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
Energía: 296 kcal	Ajo	0,5 g	0,5 g	Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
Peso por porción:	Agua potable	c/n	c/n	
				Arroz
Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz	**Arroz**			Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada.
	Arroz	45 g	45 g	
Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	Aceite	2 ml	2 ml	Revolver y agregar agua caliente.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
	Agua potable	c/n	c/n	
Adolescentes: 130 g salsa + 160 g arroz				

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	Pechuga de pollo	60g	42g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.
Guiso de fideo con pollo		70g	69g	
	Tomate	45g	45g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Fideo	15g	14g	Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada.
	Cebolla	10g	8g	
Rendimiento: 1 porción	Locote	5ml	5ml	Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua.
	Aceite	0,5g	0,5g	

Lic. Ivonne Larrieur
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1928

Patricia Corvalan
Intendenta Municipal

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

Energía: 308 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	0,5g 0,2g c/n	0,5g 0,2g c/n	Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Picadito de carne con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 319 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Salsa de legumbres con arroz blanco **Rendimiento:** 1 porción	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite	70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g	69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g	**Salsa de legumbres:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción.

Dirección de Gestión de PAE - Ministerio de Educación y Ciencias - Alimentación Escolar

Folio 11

Municipalidad de Quyquyho - Intendencia

Lic. Ivonne Larrieur
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1000

Patricia Corvalan
Intendenta Municipal

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

Energía: 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	Ajo Sal yodada laurel Agua potable **Arroz blanco** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Arroz quesú** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. **Observación**: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Vorivori de carne **Rendimiento**: 1 porción **Energía:** 398 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú	**Albóndigas de pollo:**			**Albóndigas** Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel

Folio 121

Lic. Ivonne Larrieur
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1926

Patricia Corvalan
Intendenta Municipal

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

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

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

Folio 13

Lic. Ivonne Larrieur
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1926

Patricia Corvalan
Intendente Municipal

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

350 gramos	Agua potable			
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Tallarín con Salsa de pollo **Rendimiento**: 1 porción **Energía:** 292 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Guiso de arroz con poroto **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 317 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebolita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Lic. Ivonne Larrieur
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1926

Patricia Corvalán
Intendenta Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 14

MUNICIPALIDAD DE QUYQUYHO
INTENDENCIA
PARAGUAY

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.

gramos				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Vorivori de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 351 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 337 kcal **Peso por porción:**	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	 69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo**

Lic. Ivanna Larrieur
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1926

Patricia Gonzalez
Intendenta Municipal

MUNICIPALIDAD DE QUYQUYHO
INTENDENCIA
PARAGUAY

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

Nivel inicial:70g salsa + 80 g fideo Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo	**Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 40 g 0,5 g c/n	 40 g 0,5 g c/n	Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Ensaladas

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

Folio 16

Lic. Ivonne Larreur
Nutricionista
Reg. N° 1926

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.

Patricia Gonzalez
Intendenta Municipal

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

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

Folio 17

Lic. Ivonne Larrieur
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1926

Patricia Cesarino
Nutricionista Municipal

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

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

Folio 18

Lic. Ivonne Larrieur
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1926

Patricia Corvalán
Intendenta Municipal

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

55 g				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 48 g	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 56 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Repollo Pepino Zanahoria	30 g 20 g 10 g	24 g 15 g 8 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y

Lic. Ivonne Larrieu
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1926

Dirección de Gestión de Alimentación Escolar

7/10/19

Intendencia Municipal

Municipalidad de Quyquyho
Intendencia
Paraguay

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.

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

Folio 20

Lic. Ivonne Larrieur
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1028

Patricia Sanabria
Intendenta Municipal

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

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

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

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 56 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Folio 21

Lic. Ivonne Larrieur
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1926

Patricia Corvalan
Intendenta Municipal

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
Crema **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 kcal **Peso por porción:** 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 64 kcal **Peso por porción:** 100 g	Mamón Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Ivonne Larrieur
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1926

Patricia Corvalan
Intendenta Municipal

Folio 22

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.

Barra de maní **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 152 kcal	**Alimento a base de maní (Barra de maní)**			Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de mamón/ calabaza **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 99 kcal **Peso por porción:** 50 gr	**Dulce de mamón/ calabaza** Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	 200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	 102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. **Escaldar**: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Ivonne Larrieur
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1928

Patricia Corvalan
Intendenta Municipal

Folio 23

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.

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción: 100 g	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover.

Lic. Ivonne Larrieur
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1928

Patricia Corvalán
Intendenta Municipal

INTENDENCIA

Folio 24

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.

				Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta citrica **Rendimiento:** 1 porción **Energia:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de mamón/ calabaza **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**	**Dulce de mamón/ calabaza** Mamón Azúcar Clavo de olor	 200 g 10 g 0,2 g	 102 g 10 g 0,2 g	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. **Escaldar**: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de cocción.

Folio 25

Lic. Ivonne Larreal
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1926

Patricia Corvalan
Intendente Municipal

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

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

99 kcal **Peso por porción:** 50 gr	Bicarbonato de sodio Agua potable	0,2 g c/n	0,2 g c/n	Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal **Peso por porción:** 100 g	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Ivonne Barrieur
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1926

Patricia Corvalán
Intendenta Municipal

Folio 26

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.

63 kcal				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año:	2020
Institucion Educativa:	4
Nº de comensales:	37
N° de meses del proyecto:	8

		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	3,72	3,348	3,72	3,72	14,508	116,06
Ajo	kg	0,2325	0,2325	0,3255	0,2325	1,023	8,18
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	
Arroz	kg	6,045	1,395	7,905	3,72	19,065	152,5
Arveja en granos	kg	0,465	0	0,465	0	0,93	7,4
Azúcar	kg	0,93	0,93	1,86	0	3,72	29,7
Banana	kg	25,11	0	20,46	4,65	50,22	401,7
Batata	kg	0	2,79	0	2,79	5,58	44,6
Berro	kg	0	0	2,79	0	2,79	22,3
Carne vacuna magra *	kg	11,16	11,16	13,02	13,02	48,36	386,8
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	
Cebolla de cabeza	kg	8,37	9,765	8,835	7,905	34,875	27
Cebollita de hoja	kg	0,465	0,465	0,465	0,93	2,325	18
Crema de leche	kg	0	0	0	0	0	
Dulce de batata	kg	0	0	0	0	0	
Dulce de mamón	kg	0	0	0	0	0	

Patricia Corvalan
Lic. Ivonne Larrieur
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1926

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

Fideo	kg	1,395	3,72	4,185	3,72	13,02	104,16
Harina de maíz	kg	3,72	3,72	3,72	3,72	14,88	119,04
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,0372	0,0558	0,0744	0,0744	0,2418	1,9344
Leche entera	l	11,16	4,65	11,16	0	26,97	215,76
Lechuga	kg	0	2,79	2,79	5,58	11,16	89,28
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	4,65	4,65	4,65	4,65	18,6	148,8
Locro	kg	0	0	0	3,72	3,72	29,76
Mandarina	kg	0	14,88	0	14,88	29,76	238,08
Mandioca	kg	0	18,6	0	18,6	37,2	297,6
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	27,9	0	27,9	55,8	446,4
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	0	0	16,74	4,65	21,39	171,12
Orégano	kg	4,6965	0	0,0465	0,0465	4,7895	38,316
Papa	kg	18,6	18,6	18,6	0	55,8	446,4
Pechuga de pollo	kg	11,16	5,58	11,16	13,02	40,92	327,36
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	0	0	0	0
Pepino	kg	3,72	3,72	1,86	0	9,3	74,4
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	18,6	0	24,18	42,78	342,24
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	2,79	2,79	1,86	1,86	9,3	74,4
Queso	kg	3,72	4,185	1,86	2,325	12,09	96,72
Repollo	kg	5,58	2,79	2,79	2,79	13,95	111,6
Remolacha	kg	7,44	6,51	7,44	6,51	27,9	223,2
Sal yodada	kg	0,5115	0,6045	0,558	0,5115	2,1855	17,484
Tomate	kg	30,225	26,505	29,295	26,97	112,995	903,96
Zanahoria	kg	10,23	13,02	11,16	13,02	47,43	379,44
Zapallo/calabaza	kg	11,16	24,18	24,18	11,16	70,68	565,44

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1 Plan de Monitoreo	Los nutricionistas a cargo del almuerzo escolar tanto del municipio como de la empresa contratada; serán los que estarán fiscalizando periódicamente, realizando controles diarios o según la necesidad así lo demande, en cada monitoreo se tendrán en cuenta algunos puntos para realizar un buen servicio como: el uso del uniforme del personal encargado de la elaboración de los menús, si respetan el menú establecido y los ingredientes ánsen

Lic. Ivonne Lamboy
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1926

MUNICIPALIDAD DE QUYQUYHO
INTENDENCIA
PARAGUAY

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

Folio 28

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

	utilizados, si los alimentos son de buena calidad e inocuos, si el almacenamiento se realiza en forma correcta, si los platos son servidos de acuerdo a como está establecido para cada grupo etario, se habilitara un libro de actas para el informe de cualquier anormalidad, logros, reclamos o algún cambio que se realice.
9.2 Plan de capacitaciones	Las capacitaciones se realizaran periódicamente por los nutricionistas encargados; tanto de la empresa contrata como del Municipio; se les capacitara sobre buenas prácticas de manufactura, higiene e inocuidad de los alimentos, métodos de cocción, como evitar la contaminación cruzada, la importancia de respetar el menú, y sobre la ración correspondiente a cada niño, la importancia del consumo del almuerzo para el niño; para que lo encargados a través de sus preparaciones y conocimientos puedan también estimular al niño al consumo del almuerzo que se le provee.
9.3 Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Se brindará charlas tanto a los padres como a los alumnos sobre la importancia del almuerzo escolar, se les hablará de las enfermedades propias por déficit o exceso del consumo de nutrientes, la importancia de la desparasitación y el uso del agua potable y de la utilización de la sal yodada. A los padres se les pedirá su colaboración para la elaboración del almuerzo escolar de acuerdo al tiempo que dispongan. La difusión del proyecto se realizará a través de medios de comunicación como páginas web, redes sociales, prensa oral o escrita, para así hacer conocer el menú establecido para el año lectivo, cantidad de beneficiarios e Instituciones educativas que cuentan con el almuerzo escolar. Los medios de difusión serán de una gran ayuda, para dar a conocer a la población la importancia del almuerzo escolar, de los beneficios que aportan al niño para su buen crecimiento y desarrollo, que con el almuerzo también se educa ya que los niños aprenden a consumir alimentos sanos que le ayudaran a tener una mejor calidad de vida.

10. ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS

10.1 RECEPCION.

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

10.2 ALMACENAMIENTO.

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello cada institución cuenta con fresser y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente que garanticen la seguridad de los alimentos.

10.3 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.

10.4 PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07.00hs a 10:30 hs. Se cuentan con los utensilios

Folio 29

Patricia Cervalan
Intendenta Municipal

Lic. Ivonne Larrieu
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1926

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

necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

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

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de los alimentos que incluye compra de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales.
ensaladas y postres

Los alimentos deberán ser elaborados en las Instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.

El oferente deberá entregar diariamente las porciones el menú, en cantidad equivalente al número de destinatarios de cada escuela responsable de producir los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de la Bases y Condiciones, de la entrega de los alimentos en las escuelas, de la distribución de las raciones al interior de las escuelas, asi como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

10.5 DISTRIBUCIÓN.

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 hs a 13:00 hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad de alimento. Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cuchara, vaso de plástico, o un pote de plástico para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del area utilizada.

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

La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la Institución Educativa, mediante el acondicionamiento de inca cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

La empresa proveedora debe proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa, se encargaran de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.

10.6 EQUIPAMIENTOS BÁSICOS MÍNIMOS QUE DEBE SER MONTADO EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA.

- Heladeras y congeladores.
- Cocina o Fogón.
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, de materiales no contaminantes.
- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, cucharones, tenedores, tabla diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandejas, entre otros), se debe minimizar la utilización de utensilios de madera.
- Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos), aptos para entrar en contacto con

Lic. Ivonne Carrón
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1926

Raúl Corvalan
Gestión Municipal

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

folio 30

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

alimentos.

- Basureros con bolsa y tapa.
- Mesas y sillas

10.7PROCEDEMIENTO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO

- Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada Institución educativa, según la cantidad estipulada en el PBC
- Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo a su naturaleza y características (a temperatura ambiente, refrigerada o congelada, según corresponda)
- Preparar el menú correspondiente a cada día según las, BPM debiendo los encargados de la preparación contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene (delantales, gorros entre otros)
- Distribuir el almuerzo escolar a los estudiantes, utilizando utensilios como platos y cubiertos (cucharas)
- Retirar todos los utensilios y enseres para la correspondiente limpieza, luego de finalizado el servicio.
- Las personas responsables de elaborar los alimentos en las Escuelas deberán cumplir con todas las normas de prácticas de higiene salubridad.
- En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases están suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer los alimentos, ni la Institución a recibirla. La comunicación en dicho caso estará a cargo del Director de cada Institución Educativa.
- El periodo de vigencia del contrato será desde el primer día hábil siguiente a la firma del contrato hasta la entrega total de las raciones.
- Las cantidades del cuadro del plan de entrega son estimadas, y estará a cargo del Director de cada escuela, especificar la cantidad exacta de alumnos.
- El proveedor debe disponer de un equipo de funcionarios técnicos, por los menos un profesional nutricionista, para el acompañamiento en todas las instituciones educativas, para entrenamiento de cómo utilizar los productos de la mejor forma, y brindar capacitación personal en cuanto a higiene y preparación de los alimentos.
- El oferente elaborará un informe sobre la cantidad de platos entregados por día en cada institución, dicho informe deberá estar firmado por el Director de la escuela.
- Para el cobro del servicio prestado, el proveedor deberá presentar en la Municipalidad, un informe detallado de la entrega y la factura correspondiente.
- La fiscalización básica del servicio estará a cargo del Director de cada Escuela, debiendo estos informar a la Municipalidad sobre cualquier incumplimiento en que incurra el proveedor.
- La Municipalidad se reserva el derecho de realizar los controles de salubridad que crea necesarios.

10.8 Recursos Humanos

La empresa proveedora deberá disponer de los siguientes recursos humanos para la ejecución del contrato:

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

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

Lic. Ivonne Larrieur
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1926

Patricia Corvalán
Intendenta Municipal

Folio 31

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

1 (un) personal para la limpieza de utensilio y del espacio (Demanda: 1 por institución educativa

1 (un) Profesional Nutricionista (Demanda: 1 profesional por cada 100 estudiantes)

.....

Firma de la Intendente
PATRICIA A. CORVALÁN

Patricia Corvalan
Intendenta Municipal

MUNICIPALIDAD DE QUYQUYHO
INTENDENCIA
PARAGUAY

.....

Lic. Ivonne Larrieur
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1926

Firma de la Nutricionista
IVONNE LARRIEUR

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

Folio 32