Asunción, 23 de mayo de 2023

Nota DGBE N° 505/2023

Señor
Luis Rodríguez Lugo, Intendente
Municipalidad de Yaguarón
Departamento de Caazapá

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Yaguaron, sobre el ***" Proyecto de Almuerzo Escolar"***, con Expediente Xilema N° 132.765 de fecha 25 de abril de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, en 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 Alimentación Escolar*** N° 283/2023 en cuatro (04) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

Nancy Oilda Benítez Ojeda, Encargada de Despacho
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

Elaborado por Javier Aguilar

Revisado por Arzacia Olmedo

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita. (Edif.Beckelman, 1er. Piso)
Tel: (595.21) 454.220

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
bienestar.estudiantil@mec.gov.py

MEMORÁNDUM DAE N°482/2023

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

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

Fecha : **23** de mayo de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N°132.765/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°382/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°283/2023**, en la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR**, para el ejercicio fiscal 2023/2024, de la **MUNICIPALIDAD DE YAGUARÓN DEL DEPARTAMENTO PARAGUARÍ**, conforme al expediente xilema de referencia, de fecha 25 de abril de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. –

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 132.765/23
Recibido por: Jaime A.K
Fecha: 23/05/23 Hora: 14:53

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: P/A Andrea Milena Fernández

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

MEMORÁNDUM DGPAE N° 382/2023

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

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

FECHA : 23 de mayo de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 132.765 fecha 25 de abril de 2023

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N° 283/2023** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR, ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la Municipalidad de Yaguarón según expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 132.765
Recibido por: BMG
Fecha: 23-05-23 Hora: 13:50

Elaborado por: Selba Montania

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

DICTAMEN TÉCNICO N° 283/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 132.765
de fecha 25 de abril de 2023.

1. Antecedentes

EL **Sr. Luis Rodríguez Lugo,** Intendente de la Municipalidad de Yaguarón del departamento de Paraguarí, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar año 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

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

Elaborado por: Selba Montania **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

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

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

4.	**Requerimiento nutricional**		
4.1	Distribución del aporte calórico por rango etáreo	✓	
5.	**Composición del menú**		
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	
5.3	Constitución del menú	✓	
5.4	Modalidad del servicio	✓	
6.	**Menú cíclico**		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	**Recetario de menú cíclico**		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	**Calculo de insumos para el almuerzo escolar**		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	**Control de calidad**		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	**Modalidad del servicio**		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
Alimentos preparados en las escuelas		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	
**La Municipalidad se compromete a extender los días de provisión del servicio de acuerdo a la disponibilidad presupuestaria del ejercicio fiscal 2023 y 2024.*			

Elaborado por: Selba Montania

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

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 26 (veintiseis); 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	
02	312	2023	118	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	69		

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: Selba Montania **Revisado por:** Cassandra Becker

Departamento de Gestión de Programas de Alimentción Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar EStudiantil
Independencia Nacional 374 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

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

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

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 el dictamen.

Lic. Nut. Selba Montania
Registro Profesional N°: 2.287
Fecha: Martes, 23 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, Director
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Selba Montania

Revisado por: Cassandra Becker

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusion 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 YAGUARÓN
munivaguauoc@gmail.com
Yaguarón - Paraguay

Yaguarón, 25 de abril del 2023-

Señor.
Hugo Rene Tindel Romero
Ministerio de Educación y Cultura
Dirección General de Bienestar Estudiantil.
Presente:

Ref.: Resp. a NOTA DGBE 231/2023 Expediente Xilema N° 68.453

En representación de la **Municipalidad de Yaguarón**, tenemos el agrado de dirigirnos a Usted, y por su intermedio a quien corresponda, a objeto de presentar las correcciones y justificaciones del proyecto según el dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 175/2023 para la Aprobación y autorización del proyecto de provisión de Almuerzo Escolar en Instituciones Educativas de este Distrito 2023 – 2024 plurianual.

Punto 1: Tiempo de provisión

La Municipalidad de Yaguarón ha realizado los ajustes correspondientes en tiempo de provisión y prevé como plurianual.

Punto 2: Identificación de Instituciones educativas

La Municipalidad cuenta con poca disponibilidad presupuestaria para ampliar a mas instituciones educativas la provisión de Almuerzo Escolar comprometiéndonos a solicitar ampliar esta autorización si contamos con más disponibilidad presupuestaria.

Punto 3: Planilla de Cálculo de Insumos

Se remite en formato digital.

Punto 3: Formato del Formulario N° 1 del Proyecto de almuerzo escolar

Realizamos los ajustes correspondientes al Formulario N° 1 conforme a lo establecido en la Resolución N° 965/2022 Manual de Procedimiento PAEP

Sin otro particular, aprovechamos la ocasión para saludarle muy atentamente.

Lic. Iris María Celeste Villalba
SECRETARIA GENERAL

Dr. Luis Rodríguez Lugo
INTENDENTE MUNICIPAL

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

0002001

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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*: Yaguarón**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Buenaventura Gamarra N° 442	**N° de Tel*:** 0533 232 296
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Dr. Luis Gilberto Rodríguez Lugo	
N° de teléfono de línea baja*: Tel:0533- 232 296	**N° de celular: Celular:** (0986) 395 534
Dirección de correo electrónico*: muniyaguaron@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Alba Mercedes Galeano Ruiz Díaz	
N° de Registro Profesional*:2170	**N° de celular:** 0994862285
Dirección de correo electrónico*: mer.galeano_rd@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 2	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 312 alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2023*: 118 días hábiles escolares	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2024*: 69 días hábiles escolares	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2023*: JUNIO	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2023*: NOVIEMBRE	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2024*: FEBRERO	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2024*: MAYO	
Presupuesto estimado para el servicio 2023*: 478.608.000	
Presupuesto estimado para el servicio 2024*: 279.864.000	
Precio referencial por plato*: 13.000gs	
% de la agricultura familiar a implementar*:10% (diez) por ciento *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

**Son campos obligatorios*

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

Dr. LUIS G. RODRIGUEZ LUGO
INTENDENTE MUNICIPAL

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
Msc Nutricionista
Reg.Prof.N°2.170

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

00000002

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

3. Identificación de las Instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución/Centro	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (urbana o rural)	Estudiantes Beneficiarios												Fuente de Financiación
									Educación Inicial		Educación Escolar Básica				Educación Media				Educ. Inclusiva		
									Formal y No Formal		1° y 2° ciclo		3° ciclo		Bach. Científico		Bach. Técnico				
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0915017	6297	Esc. Bás. N° 791 Prof Ramón Bogarin	oficial	Paraguari	Yaguarón	Cñia Ita Potrero	rural	15	19	63	46									FONACIDE
2	0915012	6299	Esc. Bás. N° 685 Prof. Teodoro Rodriguez	oficial	Paraguari	Yaguarón	Zayas	rural	26	25	65	53									FONACIDE
								Sub total	41	44	128	99									
								Total general	85		227										

JC. LUIS G. RODRIGUEZ LUGO
INTENDENTE MUNICIPAL

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
Msc Nutricionista
Reg.Prof.N°2.170

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

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

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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	No aplica
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 a 10:00		
5.2 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12.00 Turno tarde: 12:00 a 13:00		
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas		

Alba M. Galeano Ruiz Diaz.
Msc Nutricionista
Reg.Prof.N°2.170

6. Menú Cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Estofado de pollo con papa	Guiso de mandioca con carne	Caldo de poroto con arroz	Vori vori con carne	Guiso de fideo con pollo
Porción para Nivel Inicial	200	170	240	240	200
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300	250	350	350	300
Ensalada	**Ensalada de vegetales** Berro, tomate, cebolla	**Ensalada de vegetales** Lechuga, zanahoria, cebolla	**Ensalada de vegetales** Remolacha, tomate, cebolla	**Ensalada de vegetales** Tomate, pepino Zanahoria	**Ensalada de vegetales** Repollo, remolacha, zanahoria.
Postre	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica (Mandarina)	Ensalada de fruta 2 (piña, naranja, banana)	Fruta cítrica (naranja)	Fruta de estación (banana)

SEMANA 2					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Salsa de legumbres con arroz quesu	Caldo de pollo con verduras y fideo.	So 'o Apu'a	Polenta con salsa de pollo	Guiso de arroz con carne
Porción para Nivel Inicial	70gr de salsa y 100gr de arroz	240	240	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	200
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100gr de salsa y 130gr de arroz	350	350	100 gramos salsa + 250gramos polenta	300
Ensalada	**Ensalada de vegetales**	**Ensalada de**	**Ensalada de vegetales**	**Ensalada de vegetales**	**Ensalada de vegetales**

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

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · Dpto. de Gestión de PAE

Dr. LUIS E. RODRIGUEZ LUGO

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

INTENDENTE MUNICIPAL

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

	Tomate pepino zanahoria	**vegetales** Lechuga tomate cebolla	Repollo tomate zanahoria	Tomate pepino zanahoria	Repollo remolacha zanahoria
Postre	Fruta cítrica (naranja)	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica (Mandarina)	Fruta de estación (Banana)	Candial

SEMANA 3					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori vori con pollo	Guiso de arroz con poroto	Locro	Picadito de pollo con puré de papa	Tallarín con salsa de carne
Porción para Nivel Inicial	240	200	240	70 gramos salsa + 110 gramos puré	70 gramos salsa + 80 gramos de fideo
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350	300	350	100 gramos salsa + 160 gramos puré	100 gramos salsa + 120 gramos fideo
Ensalada	**Ensalada de vegetales** Lechuga tomate zanahoria	**Ensalada de vegetales** Remolacha zanahoria cebolla	**Ensalada de vegetales** Berro tomate zanahoria	**Ensalada de vegetales** Lechuga tomate zanahoria	**Ensalada de vegetales** Remolacha tomate cebolla
Postre	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica (naranja)	Ensalada de frutas (banana, piña, naranja)	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica (Mandarina)

SEMANA 4					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Soyo	Tallarín con salsa de pollo	Revuelto de mandioca	Picadito de carne con papa	Caldo de poroto con fideo
Porción para Nivel Inicial	240	70 gramos salsa + 80 gramos de fideo	170	200	240
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	250	300	350
Ensalada	**Ensalada de vegetales** Lechuga tomate cebolla	**Ensalada de vegetales** Repollo remolacha zanahoria	**Ensalada de vegetales** Berro tomate zanahoria	**Ensalada de vegetales** Lechuga Tomate Zanahoria	**Ensalada de vegetales** Remolacha tomate cebolla
Postre	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica (Mandarina)	Fruta de estación (Banana)	Candial	Fruta cítrica (naranja)

Dr. LUIS G. RODRIGUEZ LUGO
INTENDENTE MUNICIPAL

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, promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas.

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
Nutricionista
Reg.Prof.N°2.170

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y picar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. ***Observación*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 63kcal	Banana	110gr	70gr	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del menú: Guiso de mandioca con carne. **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 363 kcal	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca:** - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con aceite y ajo.

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 374 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 ...
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
Msc Nutricionista
Reg.Prof.N°2.170

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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 170 gramos Edad escolar 250 gramos				- Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. - Agregar agua si es necesario.

Ensaladas				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. ***Observación***: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía :** **61kcal**	Mandarina	160gr	115gr	Lavar, pelar antes de consumir.

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

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
Msc Nutricionista
Reg.Prof.N°2.170

Dr. LUIS G. RODRIGUEZ LUGO
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.

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Ensaladas				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 46 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	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.

Postres				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía :** 82kcal **Peso por porción:** 100gr	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 una compotera o taza. - Servir.

Platos Principales				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del menú: Vori vori de carne. **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 398 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	-Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. - Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. - Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo. - Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.

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.

Dr. LUIS G. RODRIGUEZ LUGO
INTENDENTE MUNICIPAL

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
Msc Nutricionista
Reg.Prof.N°2.170

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 4[illegible]
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mitarandeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Ensaladas				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	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.

Postres				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 82kcal	Naranja	180gr	130gr	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre de menú: Guiso de fideo con pollo. **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 308 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. - Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)

Ensaladas				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por**	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

DR. LUIS G. RODRIGUEZ LUGO
INTENDENTE MUNICIPAL

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

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
MSC Nutricionista
Reg.Prof.N°2.170

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

porción: 55 gramos				picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía : 63kcal**	Banana	110gr	70gr	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del menú: Salsa de legumbre con arroz quesu **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz quesu** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Salsa de legumbres:** - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz quesu** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. - 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.

Ensaladas				
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	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.

Postres				
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción	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, 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 4[illegible]
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

LUIS G. RODRIGUEZ LUGO
INTENDENTE MUNICIPAL

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
Msc Nutricionista
Reg.Prof.N°2.170

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Depto. de Gestión de PAE

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Moterondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Energía: 62 kcal.				

Platos Principales				
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del menú: Caldo de pollo con verduras y fideo. **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 256 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Pechuga de pollo	80 g	56 g	-Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños.
	Zapallo	60 g	32 g	- Lavar, pelar y cortar los vegetales.
	Tomate	35 g	34 g	- Sellar el pollo en aceite con ajo.
	Fideo	20 g	20 g	- Una vez sellado agregar cebolla,
	Zanahoria	20 g	16 g	tomate y locote, luego agregar agua
	Cebolla	10 g	9 g	potable caliente, zanahoria, zapallo, sal
	Locote	10 g	8 g	yodada y laurel, cocinar hasta que estén
	Aceite	5 ml	5 ml	tiernos.
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	- Por último, agregar el fideo y cocinar hasta que esté listo. Una vez apagado
	Ajo	0,5 g	0,5 g	el fuego agregar cebollita de hoja.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensaladas				
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 80 gramos	Lechuga	30 g	28 g	
	Tomate	20 g	19 g	- Lavar y rallar la zanahoria.
	Zanahoria	10 g	8 g	- Lavar y cortar los demás vegetales.
	Aceite	3 ml	3 ml	- Colocar los vegetales en un recipiente
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	y mezclar con sal yodada y aceite.
				- Servir.

Postres				
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía : 83kcal**	Banana	110gr	70gr	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del menú: So 'o apu'a Rendimiento: 1 porción **Energía:** 306 kcal **Peso por**	Carne vacuna magra	80 g	70 g	
	Zapallo	60 g	32 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de
	Tomate	30 g	29 g	ligamentos y grasa. Molinar y reservar.
	Arroz	20 g	20 g	- Mezclar la carne molida con harina de
	Cebolla	10 g	9 g	maíz, ajo, y la mitad de sal. Formar las
	Locote	10 g	8 g	esferas.
	Harina de	5 g	5 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.

Dr. LUIS G. RODRIGUEZ LUGO
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.

Lic. M. Gabriela Ruiz Diaz
Msc Nutricionista
Reg.Prof.N°2.170

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

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Depto. de Gestión de PAE

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

porción: Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	maíz Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- 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. - Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano.

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

Postres				
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía :** **61kcal**	Mandarina	160gr	115gr	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del menú: Polenta con salsa y pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 307 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa + 170g polenta Ecad escolar 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maiz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de pollo** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo y aceite. - Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. **Polenta** - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maiz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.

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.

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
Msc Nutricionista
Reg.Prof.N°2.170

Dr. LUIS G. RODRIGUEZ LUGO
INTENDENTE MUNICIPAL

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

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Ensaladas				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	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.

Postres				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía : 63kcal**	Banana	110gr	70gr	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 10	**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 vacuna magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - 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)

Ensaladas				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	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.

Postres				
Menú 10	**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 socie

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
Msc Nutricionista
Reg.Prof.N°2.170

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

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

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

Candial 1 porción **Energía:** 110 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	Leche fluida Azúcar Fécula de maiz Anis	120 ml 10 g 5 g 0,2 g	120 ml 10 g 5 g 0,2 g	- Disolver la fécula de maiz en la mitad de la leche fria. - En una olla calentar a fuego moderado el resto de la leche con el azúcar y luego agregar la preparación anterior. - Revolver constantemente hasta que la preparación espese. - Por último, agrega el anis estrujado.

Platos Principales				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del menú: Vori vori de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 351 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maiz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 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 el pollo 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 y laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. - Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. - Mezclar en un bol harina de maiz 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 de maiz (vori) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. - Apagar del fuego y agregar el orégano.

Ensaladas				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.

Postres				
Menú 11	**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.

Lic. Luis G. Rodriguez Lugo
Intendente Municipal

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
Msc Nutricionista
Reg.Prof.N°2.170

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

Rendimiento:1 porción **Energía : 63kcal**	Banana	110gr	70gr	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 12	**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 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita 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 y el queso Paraguay desmenuzado. *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.

Ensaladas				
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	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.

Postres				
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía: 62 kcal.**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

DR. LUIS G. RODRIGUEZ LUGO
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.

Alba N. Galeano Ruiz Diaz
Msc Nutricionista
Reg.Prof.N° 2.170

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 451 220
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Platos Principales				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del menú: Locro **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 343 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 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 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g 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. - Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Reservar. - Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. - Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada.

Ensaladas				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	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

Postres				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 62kcal	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 una compotera o taza. - Servir.

Platos Principales				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del menú: Picadito de pollo con puré de papa. **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g	42 g 59 g 16 g 14 g 8 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

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)2[illegible]
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
Msc Nutricionista
Reg.Prof.N°2.170

Dr. LUIS G. RODRIGUEZ LUGO
INTENDENTE MUNICIPAL

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

285 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar 100 g picadito + 160 g puré	Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	5g 3 ml 0.5 g 0.5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0.5 g c/n	5g 3 ml 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0.5 g c/n	blandos. - Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. - Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** - Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. - Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

Ensaladas				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0.5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.

Postres				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía : 63kcal**	Banana	110gr	70gr	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del menú: Tallarin con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 337 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo**	 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, dejarla libre de ligamentos y grasa. - Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la

Dr. LUIS G. RODRIGUEZ LUGO INTENDENTE MUNICIPAL

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
Msc. Nutricionista
Reg.Prof.N°2.170

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 45[illegible]
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MEC.py

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Dpto. de Gestión de PAE

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

100 g salsa + 120 g fideo	Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	40 g 0.5 g c/n	40 g 0.5 g c/n	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.

Ensaladas				
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 46 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	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.

Postres				
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 61kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 16	**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 Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0.5 g 0.5 g 0.5 g c/n	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0.5 g 0.5 g 0.5 g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. - Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. - Retirar del fuego y agregar queso y orégano.

Ensaladas				
Menú 16	**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.

Dr. LUIS G. RODRIGUEZ LUGO
INTENDENTE MUNICIPAL

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
Msc Nutricionista
Reg.Prof.N°2.170

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

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

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

Postres				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 63kcal	Banana	110gr	70gr	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
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 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** - Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. - Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Ensaladas				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	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.

Postres				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso**	**Peso**	**Preparación**

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democr... promueve la participación, inc...usión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la socied...

Dr. LUIS G. RODRIGUEZ LUGO
INTENDENTE MUNICIPAL

Ana M. Galeano Ruiz Diaz
Msc Nutricionista
Reg.Prof.N°2.170

DIRECCIÓN ... ALIMENTACIÓN ESCOLAR ... Dpto. de Gestión de PAE

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA Motenondeha
Ministerio de EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

		Bruto	Neto	
Rendimiento:1 porción **Energía : 61kcal**	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del menú: Revuelto de mandioca **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 339 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 170 gramos Edad escolar 250 gramos	Mandioca Huevo* Queso Paraguay Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 50 g 20 g 20 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	116 g 50 g 20 g 18 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Mandioca:** - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. **Revuelto:** - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. - Agregar huevo, sal yodada y queso desmenuzado. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule el huevo). - Retirar del fuego y agregar cebollita de hoja picada. *50 g de huevo corresponde a 1 unidad

Ensaladas				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y picar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. ***Observación***: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía : 63kcal**	Banana	110gr	70gr	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del menú: Picadito de carne con puré de papa.	**Picadito de carne** Carne vacuna magra	60 g	50 g	**Picadito de carne:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.

Dr. LUIS G. RODRIGUEZ LUGO
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.

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
Msc Nutricionista
Reg.Prof.N°2.170

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 45[illegible]20
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 276 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar 100 g picadito + 160 g puré	Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	- Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos. - Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. - Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** - Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. - Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

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

Postres				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 110 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Anís	120 ml 10 g 5 g 0,2 g	120 ml 10 g 5 g 0,2 g	-Disolver la fécula de maíz en la mitad de la leche fría. - En una olla calentar a fuego moderado el resto de la leche con el azúcar y luego agregar la preparación anterior. - Revolver constantemente hasta que la preparación espese. - Por último, agrega el anís estrujado.

Platos Principales				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del menú: Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g	-Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida.

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.

Dr. LUIS G. RODRIGUEZ LUGO
INTENDENTE MUNICIPAL

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
Msc. Nutricionista
Reg.Prof.N°2.170

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 45 [illegible]
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Moteoondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ TETÃ REKUÁI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Platos Principales				
Menú 20	**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. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - 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.

Ensaladas				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 46 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	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.

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

MUNICIPALIDAD DE YAGUARÓN
Dr. Luis G. Rodríguez Lugo
INTENDENTE MUNICIPAL

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
Msc Nutricionista
Reg Prof.N°2.170

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

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

00000022

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
Msc Nutricionista
Reg.Prof.N°2.170

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

Año 2023- 2024
Institución educativa: 2
N° de comensales:312
N° de meses del proyecto: 9,3

		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	40	40	40	40	160	1488
Ajo	kg	3	3	2,5	2,5	11	102,3
Almidón de maíz	kg	0	5	0	5	10	93
Arroz	kg	15	85	40	20	160	1488
Arveja en granos	kg	0	0	0	0	0	0
Azúcar	kg	0	10	0	10	20	186
Banana	kg	270	220	270	220	980	9114
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	30	0	30	60	120	1116
Carne vacuna magra *	kg	140	140	140	120	540	5022
Cebolla de cabeza	kg	100	75	80	100	355	3301,5
Cebollita de hoja	kg	5	5	10	5	25	232,5
Fideo	kg	45	20	40	55	160	1488
Harina de maiz	kg	40	40	40	0	120	1116
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,6	1	0,8	0,4	2,8	26,04
Leche entera	l	0	120	0	120	240	2232
Lechuga	kg	30	30	60	60	180	1674
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	50	50	50	50	200	1860
Locro	kg	0	0	40	0	40	372
Mandarina	kg	160	160	160	160	640	5952
Mandioca	kg	200	0	0	200	400	3720
Naranja	kg	230	180	230	180	820	7626
Orégano	kg	0,5	0,5	0,5	0,5	2	18,6
Papa	kg	200	0	200	200	600	5580
Pechuga de pollo	kg	120	140	140	60	460	4278
Perejil	kg	0	0	5	5	10	93
Pepino	kg	20	40	0	0	60	558
Piña	kg	60	0	60	0	120	1116
Poroto	kg	30	20	20	30	100	930
Queso	kg	25	20	25	50	120	1116
Repollo	kg	30	60	0	30	120	1116

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

MUNICIPALIDAD DE YAGUARON
Dr. Luis G. Rodríguez Lugo
INTENDENTE MUNICIPAL

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

00000023

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Remolacha	kg	70	30	80	70	250	2325
Sal yodada	kg	5	5	5,5	5,5	21	195,3
Tomate	kg	310	355	330	265	1260	11718
Zanahoria	kg	90	70	130	100	390	3627
Zapallo/calabaza	kg	130	120	120	120	490	4557

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

1. Control de calidad y participación social

	Descripción
1.1. Plan de Monitoreo	La municipalidad de Yaguarón cuenta con una nutricionista encargada de monitorear la calidad y cantidad de los insumos en el momento en el que los proveedores realizan su entrega. Asegurando que éstos sean de primera calidad y de esa manera brindar una alimentación inocua de los escolares beneficiados por el programa. Realiza control y cumplimiento del menú cíclico, y así también verificación de las indumentarias del personal de servicios.
1.2. Plan de capacitaciones	El Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), realiza capacitaciones a pedido del municipio 1 vez al año a cocineras y ayudantes de cocina. Además las nutricionistas tanto de la empresa adjudicada como del municipio tendrán a su cargo capacitar al personal encargado de manipular y elaborar los alimentos. Se les capacitará sobre buenas prácticas de manufactura, control, higiene e inocuidad de los alimentos, métodos de cocción, cómo evitar la contaminación cruzada, la importancia de los nutrientes que tiene cada menú y la ración que le corresponde a cada niño, la importancia del consumo del almuerzo para el niño, para que, los encargados de elaborar los alimentos, puedan transmitir a los niños sus conocimientos e incentivar a los niños a consumir todo lo que se les brinda.
1.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Se utilizarán los medios de comunicación como redes sociales, radios locales y prensa escrita o televisiva para promocionar y hacer difusión sobre el almuerzo escolar. Es imprescindible dar a conocer los beneficios que aportan a la comunidad el servicio de Almuerzo Escolar. En tanto la nutricionista ofrece charlas educativas a los alumnos, profesores, directores y padres de familia de las instituciones, sobre todo los beneficios que conlleva el programa del almuerzo escolar.

2. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

La modalidad empleada es "Alimentos preparados en las escuelas" (cocinando en las escuelas).

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

Dr. Luis G. Rodríguez Lugo
INTENDENTE MUNICIPAL

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
Msc Nutricionista
Reg Prof.N°2.170

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, 5to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int.
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

0000024

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

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 heladera, frezzer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

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

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.
El horario de pre elaboración es a partir de las 07.00hs a 10,30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.
Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.
La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega de los ingredientes a las instituciones educativas, de la distribución de raciones a los estudiantes dentro de las instituciones educativas, así como de la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria, según corresponda.

5. DISTRIBUCIÓN.
Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento .Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para la ensalada. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. 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 elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

PROCEDIMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

- Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipulada en el PBC.
- Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo a su naturaleza y características (a temperatura ambiente ,refrigerada o congelada, según corresponda)
- Preparar el menú correspondiente a cada día según 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. (cuchara)
- Retirar todos los utensilios y enseres para su correspondiente limpieza, luego de finalizado el servicio.
- Las personas responsables de elaborar los alimentos de las escuelas deberán cumplir con totas las normas de práctica de higiene y salubridad.
- En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer

Dr. Luis C. Rodríguez Lugo
INTENDENTE MUNICIPAL

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democraticos, 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

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Depto. de Gestión de PAE

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
Msc Nutricionista
Reg. Prof. N°2.170

0000025

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

los alimentos ni la institución a recibirlo. 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 raciones
- El proveedor de un equipo de funcionarios técnicos, por lo 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 al personal en cuanto a higiene y preparación de alimentos.
- El oferente elaborara 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 necesario.
- La empresa proveedora deberá disponer de los siguientes recursos humanos para la ejecución del contrato:
  1 cocinera (demanda 1 cocinero por cada 100 estudiantes)
  1 auxiliar de cocina (demanda 1 auxiliar por cada 100 estudiantes)
  1 (un) Personal para la limpieza de utensilios y del espacio. (Demanda: 1 por institución educativa)

MUNICIPALIDAD DE YATAITY

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución
Dr. Luis G. Rodriguez Lugo
INTENDENTE MUNICIPAL

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
Msc Nutricionista
Reg.Prof.N°2.170

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.