Asunción, 11 de setiembre de 2023.

Nota DGBE N° 892/2023

Señor
Víctor Torres Ríos, Intendente
Municipalidad de José Fassardi
Departamento de Guairá

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de José Fassardi, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 228909 de fecha 22 de agosto de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 476/2023*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

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

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

MEMORÁNDUM DAE N°879/2023

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

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

Fecha : **11** de setiembre de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N° 228.909/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°682/2023** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°476/2023**, por el cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE JOSÉ FASSARDI DEL DEPARTAMENTO DE GUAIRÁ,** de fecha 22 de agosto de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. –

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 228.909/23
Recibido por: Iaier
Fecha: 11/09/23 Hora: 10:26

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

MEMORÁNDUM DGPAE N° 682/2023

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

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

FECHA : 11 de setiembre de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 228.909 fecha 22 de agosto de 2023

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N° 476/2023** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR, ejercicio fiscal 2023, presentado por la Municipalidad de José Fassardi según expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema N° 228-909
Recibido por: Elma
Fecha: 11-09-23 Hora: 09:00

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por:** Claudia Benítez

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

DICTAMEN TÉCNICO N° 476/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 228.909
de fecha 22 de agosto de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Victor Torres Rios,** Intendente de la Municipalidad de José Fassardi del departamento de Guaira, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar año 2023 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

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

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por:** Claudia Benítez

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

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.*
***El Municipio presenta Nota justificando la anualidad 2023 del presente Proyecto de Almuerzo Escolar*

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 31(treinta y uno); 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

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por:** Claudia Benítez

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	
13	782*	2023	18	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

**Cantidad de matriculados según datos del RUE proveídos por la Dirección Departamental de Guaira*

Asimismo, se deslinda responsabilidad sobre la ejecución fuera del proyecto presentado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación, la modalidad de servicio seleccionada por la contratante y los datos omitidos en el Proyecto, el cual es exclusiva responsabilidad del encargado de la elaboración del mismo; se circunscribe el análisis a las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a fin de garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes.

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

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

Es el dictamen.

Lic. Nut. Selba Montania
Registro Profesional N°: 2.287
Fecha: Lunes, 11 de setiembre 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: Claudia Benítez

MUNICIPALIDAD DE JOSE FASSARDI
INTENDENCIA MUNICIPAL
Avda. 14 de Mayo / Augusto Roa Bastos
R.U.C. 80024740-0

JOSE FASSARDI, 22 de agosto de 2.023

Señor
HUGO TINTEL
DIRECTOR GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
PRESENTE

El que suscribe, LIC. VICTOR EDUARDO TORRES RIOS INTENDENTE MUNICIPAL DE JOSE FASSARDI tiene el agrado de dirigirse a Ud. a fin de remitir el Formulario N° 01: Proyecto de Almuerzo Escolar para la aprobación con los ajustes correspondientes, planilla de cantidad de Alumnos de acuerdo al RUE actualizado 2023 y debido a los pedidos de los Directores se incluyen a las Escuelas que recibieron el año pasado más las dos Escuelas con doble escolaridad.-

Sin otro particular hago propicia la ocasión para presentarles mis saludos y respeto de siempre.-

MUNICIPALIDAD JOSE FASSARDI INTENDENCIA

.....
LIC. VICTOR EDUARDO TORRES RIOS.
INTENDENTE MUNICIPAL
JOSÉ FASSARDI

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

00006001

M U N I C I P A L I D A D DE JOSE FASSARDI
INTENDENCIA MUNICIPAL
Avda. 14 de Mayo / Augusto Roa Bastos
R.U.C. 80024740-0

CARTA DE COMPROMISO

JOSE FASSARDI, 22 de agosto de 2.023

Yo, LIC. VÍCTOR EDUARDO TORRES RÍOS, INTENDENTE MUNICIPAL DE JOSÉ FASSARDI, a la atención del Sr. HUGO TINTEL, DIRECTOR GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
PRESENTE.

Por medio de esta carta Yo, LIC. VÍCTOR EDUARDO TORRES RÍOS INTENDENTE MUNICIPAL DE JOSÉ FASSARDI con C.I.N° 1.350.176, me comprometo a ampliar la Provisión del Almuerzo Escolar en las Instituciones Educativas según la disponibilidad presupuestaria del Municipio.-

Sin otro particular hago propicia la ocasión para presentarles mis saludos y respeto de siempre.-

MUNICIPALIDAD JOSE FASSARDI INTENDENCIA

.....

LIC. VICTOR EDUARDO TORRES RIOS.
INTENDENTE MUNICIPAL
JOSÉ FASSARDI

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS • DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR • Dpto. de Gestión de PAE • REPUBLICA DEL PARAGUAY

00000002

M U N I C I P A L I D A D DE JOSE FASSARDI
INTENDENCIA MUNICIPAL
Avda. 14 de Mayo / Augusto Roa Bastos
R.U.C. 80024740-0

JOSE FASSARDI, 08 de setiembre de 2.023

Señor
HUGO TINTEL
DIRECTOR GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
PRESENTE

El que suscribe, LIC. VICTOR EDUARDO TORRES RIOS INTENDENTE MUNICIPAL DE JOSE FASSARDI tiene el agrado de dirigirse a Ud. en relación a la Ley N°7050/23 Art. 193 de los procesos de Contratación. Cabe mencionar que debido al corto plazo que nos resta; la Municipalidad realizara por única vez y para que las Instituciones Educativas no se queden sin Almuerzo Escolar este periodo lectivo realizaremos el llamado por Contratación Directa asumiendo el compromiso de adjuntar el 2024 y 2025 por la modalidad Plurianual.-

Sin otro particular hago propicia la ocasión para presentarles mis saludos y respeto de siempre.-

MUNICIPALIDAD JOSE FASSARDI INTENDENCIA

Lic. Víctor Eduardo Torres Ríos
Intendente Municipal
José Fassardi

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

00000003

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mitesindeha
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*: GUAIRA.-	Distrito*: JOSÉ FASSARDI.-
Dirección del local de la Municipalidad*: Avda. 14 de Mayo/ Augusto Roa Bastos.-	N° de Tel*: 0981 780 780.-
Nombre del Intendente*: Víctor Eduardo Torres Ríos.-	
N° de teléfono de línea baja*:	N° de celular: 0981 780 780.-
Dirección de correo electrónico*: municipalidadfassardi@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Christian Ariel Duarte Ibarra.-	
N° de Registro Profesional*: 1.610.-	N° de celular: 0982 482 511.-
Dirección de correo electrónico*: christ_903@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 13 (TRECE).-	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 782 (SETECIENTOS OCHENTA Y DOS).-	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 18 (DIEZ Y OCHO).-	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Octubre.-	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Octubre.-	
Presupuesto estimado para el servicio*: Gs. 190.026.000 (GUARANÍES CIENTO NOVENTA MILLONES VEINTE Y SEIS MIL).-	
Precio referencial por plato*: Gs. 13.500 (GUARANÍES TRECE MIL QUINIENTOS).	
% de la agricultura familiar a implementar*: Gs. 19.002.600 (GUARANÍES DIEZ Y NUEVE MILLONES DOS MIL SEISCIENTOS).- *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

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

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

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

MUNICIPALIDAD JOSE FASSARDI
INTENDENCIA

00000004

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mbaenondeka
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.

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	0410 006	127 64	Esc. Bas. N° 5.278 San Antonio De Padua	Oficial	Guaira	José Fassardi	San Antonio	Urbana	43	35	35	60									848-030-003
2	0410 001	127 71	Esc. Bas. N° 150 José Fassardi	Oficial	Guaira	José Fassardi	José Fassardi	Urbana	24	13	78	93									848-30-003
3	0410 024	130 13	Esc. Bas. N° 6009 San Pablo	Oficial	Guaira	José Fassardi	San Pablo	Rural	8	8	25	11									848-30-003
4	0410 004	127 80	Esc. Bas. N° 2719 San Roque Gonzalez	Oficial	Guaira	José Fassardi	Caguare i 16 Linea	Rural	5	3	20	16									848-30-003
5	0408 019	127 69	Esc. Bas. N° 5276 San Jorge	Oficial	Guaira	José Fassardi	Col. Guarani	Rural	2	4	21	18									848-30-003
6	0410 028	129 89	Esc. Bas. N° 5991 San Luis	Oficial	Guaira	José Fassardi	San Luis	Rural	3	5	14	16									848-30-003
7	0410 009	127 48	Esc. Bas. N° 5280 San Roque	Oficial	Guaira	José Fassardi	San Roque	Rural	-	3	11	17									848-30-003
8	0410 027	129 90	Esc. Bas. N° 5992	Oficial	Guaira	José Fassardi	Caguare'i 17 Linea	Rural	3	2	13	12									848-30-003

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

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

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

MUNICIPALIDAD JOSÉ FASSARDI • INTENDENCIA

www.municipalidadjosefassardi.gov.py
MUNI Digital
MUNICpy

00000005

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
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.

			Caguare'i km 17 linea																			
9	0410 003	127 74	Esc. Bas. N° 5274 Sgdo. Corazón de Jesús	Oficial	Guaira	José Fassardi	Ñupyahu	Rural	-	-	6	8										848-30-003
10	0410 011	129 65	Esc. Bas. N° 5288 San Pedro	Oficial	Guaira	José Fassardi	San Pedro	Rural	-	-	5	8										848-30-003
11	0410 008	127 88	Esc. Bas. N° 7003 San Isidro	Oficial	Guaira	José Fassardi	San Isidro	Rural	-	-	4	-										848-30-003
12	0410 029	129 92	Esc. Bas. N° 5993 Santa Catalina	Oficial	Guaira	José Fassardi	Santa Catalina	Rural			1	6										848-30-003
13	0410 005	127 83	Esc. Bas. N° 5277 Virgen de Fátima	Oficial	Guaira	José Fassardi	Caguare'i	Rural	13	13	43	55										848-30-003
								Sub total	101	86	276	319										
								Total general	187		595											762

MUNICIPALIDAD JOSE FASSARDI
INTENDENCIA

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

900000003

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondéha
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**
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal
5. Composición del menú		
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs	
5.2 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs	
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales	
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas.-	

6. Menú Cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Soyo	Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	Estofado de pollo con papa	So´o a pu´a
Porción para Nivel Inicial	240	240	70 g salsa + 90 g arroz	200	240
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350	350	100 g salsa + 130 g arroz	300	350
Ensalada	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza
Postre	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica (Mandarina)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Piña)	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con carne	Tallarin con Salsa de pollo	Caldo de pollo con verduras y arroz	Polenta
Porción para Nivel Inicial	240	200	70 gr de salsa + 80 gr de fideo	240	70 gr de salsa + 170 gr de polenta
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350	300	100 gr de salsa + 120 gr de fideo	350	100 gr de salsa + 250 gr de polenta
Ensalada	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza
Postre	Fruta cítrica	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Melón)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)

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

MUNICIPALIDAD JOSE FASSARDI INTENDENCIA

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

00006007

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mitanguéra
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente (5) Cinco

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

SEMANA 3					
Dias de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Salsa de legumbres con arroz quesu	Vori vori de pollo	Tallarin con salsa de carne	Revuelto de mandioca	Albóndigas de pollo con arroz
Porción para Nivel Inicial	70 g salsa + 100 g arroz	240	70 g salsa + 80 g fideo	170	70 g de salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 g salsa +130 g arroz	350	100 g salsa + 120 g fideo	250	100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz
Ensalada	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza
Postre	Fruta citrica	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Fruta citrica	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 4					
Dias de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Jopara	Guiso de mandioca con carne	Guiso de fideo con pollo	Vori vori de carne	Guiso de arroz con poroto
Porción para Nivel Inicial	240	170	170	200	200
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350	250	250	300	300
Ensalada	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza
Postre	Fruta citrica	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Fruta citrica

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.

7. Recetario del menú cíclico

Plato Principal				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Soyo	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.
Rendimiento: 1 porción	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Tomate	30 g	29 g	
	Arroz	20 g	20 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.
	Zanahoria	20 g	16 g	
Energía: 297 kcal	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	9 g	Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida.
	Locote	10 g	8 g	

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 JOSE FASSARDI INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR Dpto. de Gestión de PAE REPUBLICA DEL PARAGUAY

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mbotesodehá
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente (6) Seis

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

Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.

Ensalada

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 gr.	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.

Postre

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal Peso por porción: 110 gr	-Banana	110 gr	70 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

Plato Principal				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 271kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Nivel 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.

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

MEC.py @MECpy

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

00006003

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Moroviondeha
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

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 gr.	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.

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 61 kcal **Peso por porción:** 160 gr	-Mandarina	160 gr	115 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

Plato Principal				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Salsa de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 292 kcal **Peso por porción:** Educación inicial: 70 gr de salsa + 90 gr arroz Edad escolar: 100 gr salsa + 130 gr arroz	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz Arroz Aceite Ajo 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 45 g 2 ml 0,5 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 45 g 2 ml 0,5 g 0, 5g 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. **Arroz** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

Ensaladas

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Berro Tomate Cebolla	30 g 20 g 10 g	18 g 19 g 9 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 28
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py MEC Mbeca MECpy

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

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
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: 39 kcal Peso por porción: 50 gr.	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	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

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal Peso por porción: 110 gr	-Banana	110 gr	70 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

Plato Principal				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Estofado de pollo con papas Rendimiento: 1 porción Energía: 257 kcal Peso por porción: Educación inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.

Ensaladas

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 gr.	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.

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

MUNICIPALIDAD JOSE FASSARDI INTENDENCIA

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

00006011

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mokomondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente (9) Nueve

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

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 53 kcal Peso por porción: 200 gr	-Piña	200 g	104 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.

Plato Principal

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú So'o a pu'a Rendimiento: 1 porción Energía: 306 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harina de maíz Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	80 g 60 g 30 g 20 g 10 g 10 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 29 g 20 g 9 g 8 g 5 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. Molinar y reservar. Mezclar la carne molida con harina de maíz, ajo, y la mitad de sal. Formar las esferas. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. 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

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 gr.	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.

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 DEPORTES @MECPy
UNIVERSIDAD JOSE FASSARDI INTENDENCIA
MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR Dpto. de Gestión de TM REPUBLICA DEL PARAGUAY
00006012

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mburuvicha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente (10) Diet

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

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal Peso por porción: 300 gr	-Banana	110 gr	70 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

SEMANA 2

Plato Principal				
Menú 1	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.

Ensaladas

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 gr.	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.

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
MEC.py

MUNICIPALIDAD JOSE FASSARDI INTENDENCIA

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

R0006013

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente (11) Once

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

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal Peso por porción: 160 gr	-Mandarina	160 gr	115 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

Plato Principal				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 340 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne 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).

Ensaladas

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 gr.	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.

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

MUNICIPALIDAD JOSE FASSARDI INTENDENCIA

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

00006014

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Moroñandeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente (12) Doce

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

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 63 kcal **Peso por porción:** 110 gr	-Banana	110 gr	70 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

Plato Principal

Menú 3	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: 70 gr de salsa + 80 gr fideo Edad escolar: 100 gr salsa +120 gr 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.

Ensaladas

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 50 gr.	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 rallar la zanahoria. Lavar y picar 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.

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 @MEC Cpy

MUNICIPALIDAD JOSE FASSARDI INTENDENCIA

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

00006015

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Moenondcha
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente (17) Trece

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

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 50 kcal Peso por porción: 300 gr	-Melón	300 gr	180 gr	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.

Plato Principal				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Caldo de pollo con verduras Rendimiento: 1 porción Energía: 254 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita en hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 35 g 20 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	56 g 32 g 34 g 20 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada, cebollita de hoja y laurel, cocinar hasta que estén tiernas. Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo.

Ensaladas

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 gr.	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.

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

MUNICIPALIDAD JOSE FASSARDI INTENDENCIA

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

00006016

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.

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 63 kcal **Peso por porción:** 110 gr	-Banana	110 gr	70 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

Plato Principal

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Polenta **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 400 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 gr de salsa + 170 gr de polenta Edad escolar: 100 gr de salsa + 250 gr de polenta	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de pollo** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por último agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. Polenta Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar leche y retira del fuego.

Ensaladas

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 gr.	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.

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. 188
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py MEC Oficial MEC py

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

00006017

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mbaenduchu
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.

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 63 kcal **Peso por porción:** 110 gr	**-Banana**	**110 gr**	70 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

SEMANA **3:**

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

Ensaladas

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 gr.	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.**

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 MEC Digital @MECPy

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

00006018

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mbaenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente (16) Diez y seis

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

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal Peso por porción: 160 gr	-Mandarina	160 gr	115 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

Plato Principal				
Menú 2	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 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.

Ensaladas

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 gr.	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.

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 MECDigital @MEC.py

MUNICIPALIDAD JOSE FASSARDI INTENDENCIA

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

00006019

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mbaraneidu
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente (17) Diez y ocho

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

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal **Peso por porción:** 110 gr	-Banana	110 gr	70 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

Plato Principal				
Menú 3	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: 70gr salsa + 80 gr fideo Edad escolar: 100 gr salsa + 120 gr fideo	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 Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 40 g 0,5 g c/n	 40 g 0,5 g c/n	**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

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 gr.	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.

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.municipalidad... MEC Digital ... MEC.py

MUNICIPALIDAD JOSE FASSARDI INTENDENCIA

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

00006029

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mitei ndicha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente (10) Diez - ocho

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

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 63 kcal **Peso por porción:** 110 gr	-Banana	110 gr	70 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

Plato Principal				
Menú 4	**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. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule). *50 g de huevo corresponde a 1 unidad

Ensaladas

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 gr.	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.

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 Beckerman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

MUNICIPALIDAD JOSÉ FASSARDI INTENDENCIA

MEC MEDIA MECpy

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR Dpto. de Gestión de RR.

00006021

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mokondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ TETÃ REKUÁI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente (19) Dieta nuevo

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

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción: 180 gr	-Naranja	180 gr	130 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

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

Ensaladas

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 50 gr.	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 rallar la zanahoria. Lavar y picar 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.

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 MEC Cpy

MUNICIPALIDAD JOSE FASSARDI INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS DIRECCION DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Dpto. de Gestión de PM REPUBLICA DEL PARAGUAY

R0006022

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente (20) Veinte

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

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal Peso por porción: 110 gr	-Banana	110 gr	70 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

SEMANA 4

Plato Principal				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Jopara Rendimiento: 1 porción Energía: 264 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Tomate Locro Queso Paraguay Poroto Cebolla Locote Aceite Sal yodada Ajo Perejil Agua potable	60 g 40 g 30 g 20 g 15 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	32 g 39 g 30 g 20 g 15 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	Pelar, lavar y picar todos los vegetales en cubos pequeños. En una olla saltear con aceite, cebolla, locote, tomate y ajo, con sal yodada hasta que estén blandos. Agregar agua, zapallo, locro y porotos. Cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, agregar queso Paraguay y perejil. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Ensaladas

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 gr.	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.

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. 118
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py MEC Oficial MECpy

MUNICIPALIDAD JOSE FASSARDI INTENDENCIA

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

00006023

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mokomondcha
Ministerio de EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente (21) Veinte y uno

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

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal Peso por porción: 160 gr	-Mandarina	160 gr	115 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

Plato Principal				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Guiso de mandioca con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 363 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Carne vacuna 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 vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. 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

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 gr.	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.

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 MEC.py

MUNICIPALIDAD JOSE FASSARDI INTENDENCIA

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

R0006024

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mocuondeha
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.

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 63 kcal **Peso por porción:** 110 gr	-Banana	110 gr	70 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

Plato Principal				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del 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	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)

Ensaladas

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 50 gr.	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 rallar la zanahoria. Lavar y picar 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.

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

MECpy

INTENDENCIA

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · Dpto. de Gestión de PNI

00006025

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mbo'ehaodecha
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente (23) Veinti y tres

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

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 63 kcal **Peso por porción:** 110 gr	-Banana	110 gr	70 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

Plato Principal				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Vori vori de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 390 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.

Ensaladas

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 gr.	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.

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 @MEC.py

MUNICIPALIDAD JOSE FASSARDI INTENDENCIA

DIRECCIÓN ALIMENTACIÓN ESCOLAR Dpto. de Gestión de PAE

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente (24) veint y cuat

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

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 63 kcal **Peso por porción:** 110 gr	-Banana	110 gr	70 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

Plato Principal				
Menú 5	**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. 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

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 gr.	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.

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. 16
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

MECpy

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

R0006027

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
EDUCACIÓN · CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente 25

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

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 52 kcal Peso por porción: 180 gr	Naranja	180 gr	130 gr	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:	2023
Institución Educativa:	13
Nº de comensales:	782
N° de meses del proyecto:	1

		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	32,844	31,28	29,716	31,28	125,12	97843,84
Ajo	kg	2,346	1,955	2,737	1,955	8,993	8,993
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	66,47	50,83	66,47	31,28	215,05	215,05
Arveja en granos	kg	3,91	0	0	0	3,91	3,91
Azúcar	kg	0	0	0	0	0	0
Banana	kg	258,06	258,06	258,06	258,06	1032,24	1032,24
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	23,46	23,46	23,46	23,46	93,84	93,84
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	62,56	46,92	46,92	109,48	265,88	265,88
Carne vacuna magra molida **	kg	46,92	0	0	0	46,92	46,92
Cebolla de cabeza	kg	66,47	74,29	74,29	70,38	285,43	285,43
Cebollita de hoja	kg	3,91	3,91	3,91	3,91	15,64	15,64
Chocio	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR · REPUBLICA DEL PARAGUAY · Dpto. de Gestión de Pil

00006028

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Ministerio de EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente (26)

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

Veinte y seis

Chocio	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	11,73	43,01	31,28	35,19	121,21	121,21
Galleta Molida	kg	0	0	7,82	0	7,82	0
Harina de maíz	kg	3,91	31,28	31,28	31,28	97,75	97,75
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Higado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	39,1	0	39,1	0
Laurel	kg	0,3128	0,6256	0,6256	0,4692	2,0332	2,0332
Leche entera	l	0	0	0	0	0	0
Lechuga	kg	46,92	46,92	46,92	46,92	187,68	187,68
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	**0**
Locote	kg	35,19	39,1	39,1	38,1	152,49	152,49
Locro	kg	0	0	0	23,46	23,46	23,46
Mamón	kg	0	0	0	0		**0**
Mandarina	kg	125,12	125,12	125,12	125,12	500,48	500,48
Mandioca	kg	0	0	156,4	156,4	312,8	312,8
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	234,6	0	0	234,6	234,6
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	140,76	140,76	281,52	281,52
Orégano	kg	0,782	0	0,391	0,391	1,564	1,564
Papa	kg	156,4	0	0	0	156,4	156,4
Pechuga de pollo	kg	140,76	156,4	109,48	46,92	453,56	453,56
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	0	0	0	0
Pepino	kg	46,92	46,92	46,92	46,92	187,68	187,68
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	156,4	0	0	0	156,4	156,4
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	23,46	23,46	15,64	27,37	89,93	89,93
Queso	kg	23,46	19,55	31,28	35,19	109,48	109,48
Repollo	kg	0	0	0	0	0	0
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	3,91	4,301	5,083	3,91	17,204	17,204
Tomate	kg	238,51	281,52	251,97	285,43	1067,43	1067,43
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	93,84	78,2	62,56	54,74	289,34	289,34
Zapallo	kg	140,76	93,84	46,92	93,84	375,36	375,36

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 JOSE FASSARDI INTERIOR

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

00006029

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

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	El Municipio cuenta con un plan de monitoreo el cual consiste en realizar visitas aleatorias a las instituciones beneficiada por parte de profesionales técnicos, debiendo estos verificar la calidad de los alimentos (olor, sabor, textura, apariencia y gramaje servido por plato). Una vez concluida la visita se elaborara un informe sobre las condiciones organolépticas y las apreciaciones resaltantes a fin de que las autoridades tomen las precauciones correspondientes en cada caso.
9.2. Plan de capacitaciones	Es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Se desarrollara una campaña de difusión del proyecto previa autorización del MEC (a través de medios de comunicación, página web, redes sociales, etc.) sobre toda información relevante para la comunidad, es decir, instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, proceso de licitación, etc. a fin de que la comunidad se informe, valorice y saque provecho del esfuerzo que realiza el gobierno local para mejorar la calidad de vida de la población en situación vulnerable y en consecuencia disminuir los niveles de deserción escolar.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

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

- 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.

- 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 frezzer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

- 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.

- PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

El horario de pre-elaboración es a partir de las 07:00 hs 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.

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

R0006039

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.

- DISTRIBUCIÓN.

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11:00 hs a 12:00 hs y turno tarde 12:00 hs a 13:00 hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán 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.

Firma del Gobernador/Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Dr. Víctor Eduardo Torres Ríos
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD JOSE FASSARDI
INTENDENCIA

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

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

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

00006031