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

Asunción, 11 de mayo de 2022.

Nota DGBE N° 425/2022

Señor
Juan Manuel Santacruz, Intendente
Municipalidad de San Cosme y Damián
Departamento de Itapúa

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de San Cosme y Damián, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 158.162 de fecha 03 de mayo de 2022, 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 323/2022*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

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

Elaborado por: Arzacia Olmedo

Revisado por: Hugo Tintel

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

MEMORÁNDUM DAE N°472/2022

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

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

Fecha : 10 mayo de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° 158.162 – **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto **Memorándum DGPAE N°410/2022**, en la cual adjunta **Dictamen Técnico DGPAE N° 323/2022**, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022, PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE SAN COSME Y DAMIÁN DEL DEPARTAMENTO DE ITAPÚA,** conforme al expediente xilema N° 158.162 de fecha 03 de mayo de 2022._

Atentamente._

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar- DAE
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional N°874 c/ Humaita.(Edif.Beckelman, 6to. Piso)
Tel: (595.21) 454.220 int 18

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

MEMORÁNDUM DGPAE N°410/2022

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

DE : **Liz Samudio,** Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 09 de mayo de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°158162

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°323/2022** referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022 presentado por la Municipalidad de San Cosme y Damián, departamento de Itapúa según expediente xilema Nº 158162 de fecha 03 de mayo del año 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 158162
Recibido por: Modesta
Fecha: 09/05/2022 Hora: 18:00

Elaborado por: Claudia Benítez **Revisado por:** Liz Samudio

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

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

DICTAMEN TÉCNICO N°323/2022

Referencia: Expediente Xilema N°158162
de fecha 03 de mayo de 2022.

1. Antecedentes

El **Sr. Juan Manuel Santacruz Barberán,** Intendente de la Municipalidad de San Cosme y Damián del departamento de Itapuá, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar año 2022 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación del mismo.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

N°	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	Identificación		
1.1	Datos de la Gobernación/Municipio	✓	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✓	
1.3	Datos del nutricionista	✓	
2.	Principales datos del proyecto de almuerzo escolar		
2.1	Cantidad de instituciones educativas seleccionadas	✓	
2.2	Cantidad de estudiantes beneficiados	✓	
2.3	Tiempo de provisión del servicio	*	
2.4	Fecha estimada de inicio de la provisión	✓	
2.5	Fecha estimada de finalización de la provisión	✓	
2.6	Presupuesto estimado para el servicio	✓	
2.7	Precio referencial	✓	
2.8	% de la agricultura familiar a implementar	✓	
3.	Identificación de las instituciones educativas seleccionadas		
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✓	
3.2	Códigos completos	✓	
3.3	Fuente de financiación	✓	
4.	Requerimiento nutricional		
4.1	Distribución del aporte calórico por rango etáreo	✓	
5.	Composición del menú		
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	
5.3	Constitución del menú	✓	
5.4	Modalidad del servicio	✓	
6.	Menú cíclico		

Elaborado por: Claudia Benitez

Revisado por: Liz Samudio

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Teléf : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

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

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

*Se adjunta Carta de Compromiso de los días de provisión.

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 38 (treinta y ocho); teniendo en cuenta lo establecido en la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario **N° 2366/14** y los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por **Resolución MEC N°370** del 01 de abril de 2020 y la **Resolución MEC N°734** del 23 de setiembre del 2020.

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 por única vez con una vigencia de 45 (cuarenta y cinco) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

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

Elaborado por: Claudia Benitez

Revisado por: Liz Samudio

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Teléf : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

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

Tabla 2. Resumen del proyecto presentado

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Modalidad	Días
12	900	2022	128	Alimentos preparados en las escuelas	Lunes a Viernes

Asimismo, deslindo 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; circunscribiéndome al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes.

Se 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 del mismo, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Claudia Benitez
Registro Profesional N°: 2.647
Fecha: Lunes, 09 de mayo de 2022

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · Departamento de Gestión de PAE

Aprobado por: Lic. Liz Samudio, Jefa
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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Claudia Benitez **Revisado por:** Liz Samudio

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Direcc ón de Alimentación Escolar
Direcc ón General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Teléf : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

Misión: *" Un Municipio transparente y participativo, que respeta a los habitantes y orienta el bienestar de los mismos, los valores, la cultura, los lugares históricos y protege el medio ambiente".*

NOTA IM N° 108/2022

DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE:158162
FECHA: 03/05/2022
RECIBIDO: ARZACIA OLMEDO

San Cosme y San Damián, 25 de abril de 2022

SEÑOR

HUGO TINTEL ROMERO, DIRECTOR GENERAL
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS.

Nos dirigimos respetuosamente a usted, y por su digno intermedio a donde corresponda, a objeto de **INFORMAR** que, en caso de contar con disponibilidad presupuestaria nos comprometemos en presentar una Ampliación para cubrir los días faltantes para la provisión del almuerzo escolar (***raciones***)

Sin otro particular motivo,saludamos atentamente,deseandole exitos en sus funciones.

Lic. JUAN SILVERO GAUTO
SECRETARIO GENERAL

Don JUAN MANUEL SANTACRUZ BARBERAN
INTENDENTE MUNICIPAL

San Cosme y San Damián: Best Tourism Villages By UNWTO

MUNICIPALIDAD DE SAN COSME Y DAMIÁN
INTENDENCIA
TEL FAX 073 275 250 /253 Asunción esq San Damián
San Cosme y Damián - Itapúa

Misión: "Un municipio trasparente y participativo, que respeta a los habitantes, y orienta el bienestar de los mismos, los valores, la cultura, los lugares históricos y protege el medio ambiente"

NOTA IM Nº 110/2022.

San Cosme y Damián, 29 de abril de 2022.-

SEÑOR

LIC HUGO TINTEL ROMERO, DIRECTOR GENERAL.

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS.

Me dirijo respetuosamente a usted, en mi carácter de Intendente Municipal del distrito de San Cosme y Damián del departamento de Itapúa; y por su digno intermedio a donde corresponda, a fin de **SOLICITAR** la aprobación del Proyecto de Almuerzo Escolar para las Instituciones del Distrito, año lectivo 2022, considerando que hemos realizado los ajustes correspondientes al DICTÁMEN TÉCNICO DGPAE Nº 2733/2022.----------

Ajuntamos el Proyecto ajustado con las documentaciones correspondientes.----------

Sin otro particular motivo, y aguardando una respuesta en la brevedad; atendiendo la necesidad de las Instituciones del distrito, me despido muy atentamente, deseándole el mayor de los éxitos en sus funciones.----------

MUNICIPALIDAD DE SAN COSME Y DAMIÁN · SECRETARIA GENERAL ·

Lic. Juan Silvero Gauto

Secretario General

MUNICIPALIDAD DE SAN COSME Y DAMIÁN · INTENDENCIA ·

Juan Manuel Santacruz Barberán

Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR · REPUBLICA DEL PARAGUAY

Visión: "Una Institución que responde a los intereses de a población del distrito, comprometido con la mejora contínua de la calidad de vida de sus habitantes, a través de la participación, reivindicando su rica historia y cultura"

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*: Itapúa	Distrito*: San Cosme y Damián
Dirección del local de la Municipalidad*: **Asunción, esquina San Damián**	N° de Tel*: (073) 275 250
Nombre del Intendente*: Juan Manuel Santa Cruz	
N° de teléfono de linea baja*:(073) 275 250	N° de celular: (0985) 754069
Dirección de correo electrónico*: municipalidadsancosmeydamian@hotmail.com	
Nombre de la nutricionista*: Lic. Norma Nuñez Da Silveira	
N° de Registro Profesional*: 1081	**N° de celular: (0985) 163581**
Dirección de correo electrónico*: norma_dasilveira@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 12 (Doce) Instituciones	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 900 (Novecientos estudiantes)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *: 128 Días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Mayo del 2022	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Noviembre del 2022	
Presupuesto estimado para el servicio*: 360.000.000 (Trescientos sesenta millones de guaraníes)	
Precio referencial por plato*: 10.500 (Diez mil, quinientos guaraníes)	
% de la agricultura familiar a implementar*: 25% (veinticinco por ciento) de la agricultura familiar *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

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 EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR · REPUBLICA DEL PARAGUAY

Lic. Norma Nuñez Da Silveira
Nutricionista
Reg. 1.081

MUNICIPALIDAD DE SAN COSME Y DAMIAN · INTENDENCIA

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal
de San Cosme y Damián

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Deneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Prejardin - Jardin - preescolar)		E.E.B. 1º y 2º Ciclo		E.E.B. 3º Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach. Científico		Bach. Técnico - Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0719001	5235	Esc. Bas. N° 209 "Vice Presidente Sánchez"	Centro	35	41	124	92	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE FUENTE 30
2	719005	5239	Esc. Bas. N° 759 "María Duris de Bolf"	Lomas Valentinas	13	9	57	44	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
3	719002	5236	Esc. Bas. N° 2584 Virgen del Rosario	Villa Permanente	17	21	33	42	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
4	719004	5238	Esc. Bas. N° 622 Padre Adriano Formoso	Calle 2	10	11	23	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
5	0719002	5237	Esc. Bas. N° 1581 Don José Santiago Esquivel	Tiburcio Bogado	0	2	3	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
6	0719008	5242	Esc. Bas. N°3012 Profesor Elvio Asunción Barberán González	Calle 1	0	0	9	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
7	0719013	5247	Esc. Bas N° 3011 San Jorge	Ñua'u	1	2	17	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

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. Norma Nuñez De Silva
Nutricionista
Reg. 1.801

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal
Municipalidad de San Cosme y Damián

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

8	719016	5250	Esc. Bas N° 3895 Cabo Lisandro Amarilla	Calle 5	3	3	32	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9	719010	5244	Esc. Bas. N° 2016 Soldado José Domingo Ferreira	Calle 6	2	0	17	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10	0719017	5251	Esc. Bas. N° 5196 Mártires de Acosta Ñu	Atinguy	9	6	51	43	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11	708021	4951	Esc. Bas. N° 5195 Don Silverio Fretes	Calle 6	0	1	11	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12	719007	5241	Esc. Bas. N°2015 Santa Mónica	Cambyretá	0	0	8	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
				Sub total	90	96	385	329										
				Total, general	900													

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

Folio 5/38

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. Norma Nuñez De Silveira
Nutricionista
Reg. 1.951

MUNICIPALIDAD DE SAN COSME Y DAMIÁN

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal
Municipalidad de San Cosme y Damián

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 etárec.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**	**Adolescente**
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	No aplica
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 hs 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						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Guiso de arroz con carne	Caldo de Poroto con fideo	Estofado de Pollo con Papa	Locro	Caldo de Pollo con Arroz y Verduras
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	200 gramos	240 gramos	200 gramos	240 gramos	120 gramos
	Edad Escolar	300 gramos	340 gramos	300 gramos	350 gramos	180 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Fruta de Estación (2 Bananas)	Ensalada de Fruta	Dulce de Mamon	Fruta de Estación (2 Bananas)	Fruta de Estación (2 Bananas)

SEMANA 2						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Soyo	Tallarín con salsa de Pollo	Guiso de Arroz con poroto	Caldo de Pollo con Arroz y Verduras	Albóndigas de carne con arroz
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70 gs de salsa + 80 gs de fideo	200 gramos	120 gramos	70 gs de Salsa (3 bolitas) + 90 gs de arroz

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

Lic. Norma Nuñez De Silveira
Nutricionista
Reg. 1 951

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal
Municipalidad de San Cosme y Damián

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

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

	Edad Escolar	350 gramos	100 gs de salsa + 120 gs de fideo	300 gramos	180 gramos	100 gs de Salsa (4 bolitas) + 130 gs de arroz
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Fruta de Estación (2 Bananas)	Fruta de Estación (2 Bananas)	Ensalada de Frutas	Fruta de estación (naranja)	Fruta de Estación (2 Bananas)

SEMANA 3						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Vori Vori de Pollo	Guiso de Mandioca con carne	Picadito de Pollo con Puré de papa	Guiso de arroz con poroto	Soyo
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	200 gramos	170 gramos	200 gramos	200 gramos	240 gramos
	Edad Escolar	300 gramos	250 gramos	300 gramos	300 gramos	350 gramos
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Fruta de Estación (2 Bananas)	Fruta de Estación (Naranja)	Fruta de Estación (2 Bananas)	Fruta de Estación (Naranja)	Fruta de Estación (2 Bananas)

SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Locro	Tallarín con salsa de Pollo	Guiso de Poroto con arroz	Vori Vori de carne	Revuelto de Mandioca
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70 gs de salsa + 80 gs de fideo	200 gramos	240 gramos	170 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gs de salsa + 120 gs de fideo	300 gramos	350 gramos	250 gramos
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	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.

Lic. Normil Nuñez De Silvero
Nutricionista
Reg. 1 951

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal
Municipalidad de San Cosme y Damián

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 4/38

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

Postre	Fruta de Estación (2 Bananas)	Fruta de Estación (2 Bananas)	Fruta de estación (naranja)	Fruta de Estación (2 Bananas)	Fruta de Estación (Piña)

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.

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

Lic. Norma Nuñez De Silvera
Nutricionista
Reg. 1.901

MUNICIPALIDAD DE SAN COSME Y DAMIÁN · INTENDENCIA

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal
Municipalidad de San Cosme y Damián

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

Folio 8/38

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**
Guiso de arroz con carne Rendimiento:1 porción de 300 g. **Energía: 340 kcal.** **Peso por porción:** Nivel Inicial: 200 gramos Edad Escolar: 300 gramos	Carne vacuna magra	60g	52g	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos 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 y revolver. Agregar el agua potable caliente y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
	Tomate	70g	69g	
	Arroz	45g	459	
	Cebolla	15 g	14g	
	Locote	10 g	8g	
	Aceite	5mL	5mL	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensaladas				
Ensalada 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de Vegetales Rendimiento:1 porción Energía: 46 kcal. Peso por porción: 50g	Remolacha	40g	27g	Lavar y cocinar la remolacha en agua potable. Luego pelar y cortar en trozos pequeños. Lavar y cortar en trozos 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 potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Tomate	20g	19g	
	Cebolla	10g	9g	
	Aceite	3mL	3mL	
	Sal yodada	0,5g	0,5 g	

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

Lic. Hortis Nuñez Da Silveira
Nutricionista
Reg. 1 861

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal
Municipalidad de San Cosme y Damián

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

Postres				
Postre 1	**Ingredientes**	Peso Bruto	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:** 2 porciones **Energía: 126 kcal.**	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	Peso Neto	**Preparación**
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:1 porción de 350 g.** **Energía: 271 kcal.** Peso por porción: Nivel Inicial: 240 gramos Edad Escolar: 340 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60g 30g 25g 20g 15g 15g 10g 10g 5mL 0,5 g 0,5 g c/n	32g 30g 24g 16g 15g 15g 9g 8g 5mL 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 potable caliente, una vez blando agregar el zapallo. Anadir la ración de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente, agregar el queso antes de servir el plato. **Observación:** si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua potable 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.

Lic. Norma Nuñez De Silvero
Nutricionista
Reg. 1.894

MUNICIPALIDAD DE SAN COSME Y DAMIÁN

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal
Municipalidad de San Cosme y Damián

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

Folio 10/38

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

Ensaladas				
Ensalada 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de Vegetales **Rendimiento:1 porción de 60g** **Energia: 40 kcal.**	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3mL 0,5 g	28g 19 g 9g 3mL 0,5 g	Lavar y cortar en trozos pequeños los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observaci6n.** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Postre 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de Frutas **Rendimiento:1** porción de 100g **Energía: 64 kcal.**	Mamón Naranja Banana	60g 50g 50g	31g 37g 31g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en recipiente. Servir

Platos Principales				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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 Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60g 20g 20g 10g 5g 5mL 5g 0,5g 0,5g c/n	134g 42g 59g 16g 18g 8g 5g 5mL 5g 0,5g 0,5g c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de huesos y ligamentos. Cortar en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, cebolla, zanahoria, locote y arveja (previamente sancochada), cubrir los ingredientes con agua potable caliente y cocinar hasta que estén tiernas. Por último agregar las papas, una vez listas apagar el fuego y agregar la cebollita de hoja.

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

Lic. Norma Nuñez De Silva
Nutricionista
Reg. 1.861

MUNICIPALIDAD DE SAN COSME Y DAMIAN
INTENDENCIA

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal
Municipalidad de San Cosme y Damián

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

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

Ensaladas				
Ensalada 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de Vegetales **Rendimiento:1 porción de 60g** **Energía: 40 kcal.**	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 20g 3mL 0,5 g	28g 15g 16g 3mL 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Postre 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de mamón o calabaza **Rendimiento:1** porción de 50g **Energía: 99 kcal.**	Mamón o calabaza Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	200g 10g 0,2 g 0,2 g c/n	102g 10g 0,2 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. Escaldar: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frio servir. **Observación.** Se pocrá utilizar producto envasado o pre elaborado.

Platos Principales				
Menú 4	**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. Norma Nuñez De Silvero
Nutricionista
Reg. 1.891

Municipalidad de San Cosme y Damián - Intendencia

Juan Manuel Santacruz B.

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

Folio 12/38

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

Locro **Rendimiento:1 porción de 350g** **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/cilantro Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 5mL 5g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70g 32g 40g 24g 16g 9g 8g 5mL 5g 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 potable caliente una hora antes de empezar la preparaci6n. Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro, sal yodada, agua potable caliente y cocinar hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y continuar la cocción 15 minutos aprox. Por último, agregar cebollita de hoja/cilantro.

Ensaladas				
Ensalada 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de Vegetales **Rendimiento:1 porción de 60g** **Energía: 40 kcal.**	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3mL 0,5 g	28g 19 g 9g 3mL 0,5 g	Lavar y cortar en trozos pequeños los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observaci6n.** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Postre 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal.	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

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

Lic. Norma Nuñez De Silveira
Nutricionista
Reg. 1.654

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal
Municipalidad de San Cosme y Damián

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR

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 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de Pollo con Arroz y Verduras **Rendimiento:1 porción de 350g** **Energía: 254 kcal.** **Peso por porción:** **Nivel Inicial: 120 gramos** **Edad Escolar: 180 gramos**	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita en hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 60g 35g 20g 20g 10g 10g 5mL 5g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	56g 32g 34g 20g 16g 9g 8g 5mL 5g 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. Una vez sellado agregar cebolla, tomate, ajo y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada y laurel, cocinar hasta que estén tiernas. Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo. Una vez apagado en fuego agregar cebollita de hoja.

Ensaladas				
Ensalada 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de Vegetales **Rendimiento:1 porción** **Energía: 46 kcal.** **Peso por porción: 50g**	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40g 20g 10g 3mL 0,5g	27g 19g 9g 3mL 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua potable. Luego pelar y cortar en trozos pequeños. Lavar y cortar en trozos 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 potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Postre 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:** 2 porciones **Energía: 126 kcal.**	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir

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

Lic. Norma Nuñez De Silveira
Nutricionista
Reg. 1.881

MUNICIPALIDAD DE SAN COSME Y DAMIÁN · INTENDENCIA

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal
Municipalidad de San Cosme y Damián

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

Folio 74/38

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 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo Rendimiento:1 porción de 350g **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	60g 60g 30g 20g 20g 15g 10g 10g 5mL 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	52g 32g 29g 20g 16g 15g 9g 8g 5mL 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear la cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Agregar el agua potable, la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz. Revolver lentamente, hasta que la preparación esté totalmente cocida. Retirar del fuego, agregar el queso y orégano.

Ensaladas

Ensalada 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de Vegetales Rendimiento:1 porción de 55g **Energía: 40 kcal.**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3mL 0,5g	24g 19g 9g 3mL 0,5 g	Lavar y cortar en trozos pequeños los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua potable helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres

Postre 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de Estación **Rendimiento:** 2 porciones **Energía: 126 kcal.**	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

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

Lic. Norma Nuñez De Oliveira
Nutricionista
Reg. 1.354

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal

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 7	**Ingredientes**	Peso Bruto	Peso Neto	**Preparación**
Tallarín con salsa de Pollo Rendimiento:1 porción **Energía: 292 kcal.** Peso por porción: Nivel Inicial: 70 gs. de salsa + 80 gs de fideo Edad Escolar: 100 gs de salsa + 120 gs de fideo	Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	60g 60g 20g 15 g 10g 5mL 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40g 0,5 g c/n	42g 59g 16g 14g 80 5ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40g 0,5 g c/n	**Salsa** de pollo Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en trozos pequeños. Pelar, lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar, cebolla, locote, zanahoria 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 aprox. por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocci6n.

Ensaladas				
Ensalada 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de Vegetales Rendimiento:1 porción de 60g **Energía: 40 kcal.**	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3mL 0,5 g	28g 19 g 9g 3mL 0,5 g	Lavar y cortar en trozos pequeños los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observaci6n.** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua potable 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 @MECpy

Lic. Norma Nuñez De Barreiro
Nutricionista
Reg. 1.859

MUNICIPALIDAD DE SAN COSME Y DAMIAN
INTE

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal

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

Folio 16/38

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

Postres				
Postre 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:** 2 porciones **Energía: 126 kcal.**	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de Arroz con Poroto **Rendimiento:1 porción de 300 g** **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 0,5 g 0,5 g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5mL 5g 0,5 g 0,5 g 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 con sal yodada y agua potable caliente hasta que estén blandos. luego agregar el arroz y cocinar hasta por aproximadamente 15 minutos más. Por último, agregar la cebollita de hoja **Observación:** Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua potable a temperatura natural o 1 hora antes en agua potable caliente.

Ensaladas				
Ensalada 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de Vegetales **Rendimiento:1 porción de 60g** **Energía: 40 kcal.**	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3mL 0,5 g	28g 19 g 9g 3mL 0,5 g	Lavar y cortar en trozos pequeños los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observaci6n.** La cebolla una vez picada se recomienda sumergir en agua potable 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 @MECpy

Lic. Norma Núñez Da Silveira
Nutricionista
Reg. 1 951

Juan Manuel Santacruz B.

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

Folio 77/38

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

Postres				
Postre 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de Frutas **Rendimiento:** 1 porción de 100g **Energía: 64 kcal.**	Mamón Naranja Banana	60g 50g 50g	31g 37g 31g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en recipiente. Servir

Platos Principales				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de Pollo con Arroz y Verduras Rendimiento:1 porción de 350g Energía: 254kcal. Peso por porción: Nivel Inicial: 120 gramos Edad Escolar: 180 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita en hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 60g 35g 20g 20g 10g 10g 5mL 5g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	56g 32g 34g 20g 16g 9g 8g 5mL 5g 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. Una vez sellado agregar cebolla, tomate, ajo y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada y laurel, cocinar hasta que est6n tiernas. Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo. Una vez apagado en fuego agregar cebollita de hoja.

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. Norma Nuñez De Silveira
Nutricionista
Reg. 1.851

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal

Folio 1838

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

Ensaladas				
Ensalada 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de Vegetales Rendimiento:1 porción **Energía: 46 kcal.** Peso por porción: 50g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40g 20g 10g 3mL 0,5g	27g 19g 9g 3mL 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua potable. Luego pelar y cortar en trozos pequeños. Lavar y cortar en trozos 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 potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Postre 9	Ingredientes	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación Rendimiento:1 porción Energía: 62 kcal.	Naranja	180g	130g	Lavar y pelar antes de consumir.

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Norma Núñez De Silveira
Nutricionista
Reg. 1.901

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal
Municipalidad de San Cosme y Damián

Folio 19/38

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 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Albóndigas de carne con arroz Rendimiento:1 porción de 350g Energía: 306kcal. **Peso por porción:** Nivel Inicial: **70 gs de Salsa (3 bolitas) + 90 gs de arroz** Edad Escolar: **100 gs de Salsa (4 bolitas) + 130 gs de arroz**	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harina de maíz Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua Potable	80g 60g 30g 20g 10g 10g 5g 5mL 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70g 32g 29g 20g 9g 8g 5g 5mL 0,5 g 0,5g 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				
Ensalada 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de Vegetales **Rendimiento:1 porción de 60g** **Energía: 40 kcal.**	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 20g 3mL 0,5 g	28g 15g 16g 3mL 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar en trozos pequeños 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.

Lic. Norma Nuñez De Silvera
Nutricionista
Reg. 1.801

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal

Folio 20138

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

Postres				
Postre 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:** 2 porciones **Energía: 126 kcal.**	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori Vori de Pollo **Rendimiento:1 porción de 350g** Energía: 351kcal. **Peso por porción:** Nivel Inicial: **200 gramos** Edad Escolar: **300 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 0,5 g 0.5 g 0,5 g 0,2 g c/n	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5mL 0,5 g 0,5 g 0.5 g 0.2 g c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos 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 potable 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 caldo, 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.

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. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Norma Nuñez De Silveira
Nutricionista
Reg. [illegible]

MUNICIPALIDAD DE SAN COSME Y DAMIÁN

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal
Municipalidad de San Cosme y Damián

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

Folio 21/30

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

Ensaladas				
Ensalada 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de Vegetales **Rendimiento:** 1 porción de 60g **Energía:** 40 kcal.	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3mL 0.5 g	28g 19 g 9g 3mL 0.5 g	Lavar y cortar en trozos pequeños 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 potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Postre 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:** 2 porciones **Energía:** 126 kcal.	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir

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

Lic. Norma Nuñez De Barreiro
Nutricionista
Reg. 1 301

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal
Municipalidad de San Cosme y Damián

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

Folio 22/38

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 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de Mandioca con carne **Rendimiento:1 porción de 250 g.** **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	200g 60g 60g 15g 10g 5mL 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52g 59g 14g 8g 5mL 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 esté blanda **Guiso de mandioca** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos 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 trozos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua potable caliente si es necesario.

Ensaladas				
Ensalada 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de Vegetales **Rendimiento:1 porción de 55g** **Energía: 40 kcal.**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3mL 0,5g	24g 19g 9g 3mL 0,5 g	Lavar y cortar en trozos pequeños los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua potable helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

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. Norma Nuñez De Silveira
Nutricionista
Reg. 951

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal
Municipalidad de San Cosme y Damián

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR

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

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

Platos Principales				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de Pollo con Puré de papa **Rendimiento:1 porción de 300g** **Energía: 285 kcal.** Peso por porción: Nivel Inicial: 250 gramos Edad Escolar: 350 gramos	Picadito de pollo Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil/cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Puré de papas Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	 60g 60g 20g 15g 10g 5g 3mL 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50mL 5g 0,5 g c/n	 42g 59g 16g 14g 8g 5g 3mL 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50mL 5g 0,5 g c/n	**Picadito de pollo** Limpiar el pollo dejarlo libre de piel, hueso y cortar en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua potable caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua potable caliente si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Cocinar con agua potable hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal yodada y mezclar uniformemente.

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Norma Núñez De Silveira
Nutricionista
Reg. 1.101

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal
Municipalidad de San Cosme y Damián

Folio 24/38

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

Ensaladas				
Ensalada 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de Vegetales Rendimiento:1 porción de 60g Energia: 40 kcal.	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 20g 3mL 0,5 g	28g 15g 16g 3mL 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Postre 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:** 2 porciones **Energía: 126 kcal.**	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de Arroz con Poroto Rendimiento:1 porción de 300 g **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 0,5 g 0,5 g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5mL 5g 0,5 g 0,5 g 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 con sal yodada y agua potable caliente hasta que estén blandos luego agregar el arroz y cocinar hasta por aproximadamente 15 minutos más. Por último, agregar la cebollita de hoja. **Observación:** Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua potable a temperatura natural o 1 hora antes en agua potable 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
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Martha Nunez De Silveira
Nutricionista
Reg. 1 851

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR

Folio 25/38

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

Ensaladas				
Ensalada 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de Vegetales **Rendimiento:1 porción de 60g** **Energía: 40 kcal.**	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3mL 0,5 g	28g 19 g 9g 3mL 0,5 g	Lavar y cortar en trozos pequeños 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 potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Postre 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:**1 porción **Energía: 62 kcal.**	Naranja	180g	130g	Lavar y pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Soyo **Rendimiento:1 porción de 350g** **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	60g 60g 30g 20g 20g 15g 10g 10g 5mL 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	52g 32g 29g 20g 16g 15g 9g 8g 5mL 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Moliar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear la cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Agregar el agua potable, la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz. Revolver lentamente, hasta que la preparación esté totalmente cocida. Retirar del fuego, agregar el queso y 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.

Lic. Norma Nuñez De Silvero
Nutricionista
Reg. 1.851

MUNICIPALIDAD DE SAN COSME Y DAMIAN - INTENDENCIA

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal

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

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

Ensaladas				
Ensalada 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de Vegetales **Rendimiento:1 porción de 60g** **Energía: 40 kcal.**	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 20g 3mL 0,5 g	28g 15g 16g 3mL 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Postre 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:** 2 porciones **Energía: 126 kcal.**	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Locro **Rendimiento:1 porción de 350g** **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/cilantro Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 5mL 5g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70g 32g 40g 24g 16g 9g 8g 5mL 5g 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 potable caliente una hora antes de empezar la preparaci6n. Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro, sal yodada, agua potable caliente y cocinar hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y continuar la cocción 15 minutos aprox. Por último, agregar cebollita de hoja/cilantro.

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

Lic. Norma Nuñez Da Silveira
Nutricionista
Reg. : 861

MUNICIPALIDAD DE SAN COSME Y DAMIAN - INTENDENCIA

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS - DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Fd. 62438

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

Ensaladas				
Ensalada 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de Vegetales **Rendimiento:** 1 porción de 60g **Energía:** 40 kcal.	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3mL 0,5 g	28g 19 g 9g 3mL 0,5 g	Lavar y cortar en trozos pequeños 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 potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma

Postres				
Postre 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de **Estación** **Rendimiento:** 2 porciones **Energía: 126 kcal.**	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Pribilbury y Humaitá
Edificio Beckelman. Bto. Piso Telef. (595)21 454 720 int. 18
Email: gti@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
MECpy

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
REPUBLICA DEL PARAGUAY

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 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de Pollo **Rendimiento:1 porción** **Energía: 292 kcal.** **Peso por porción:** Nivel Inicial: **70 gs. de salsa + 80 gs de fideo** Edad Escolar: **100 gs de salsa + 120 gs de fideo**	Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo Fideo Sal yodada Agua potable	60g 60g 20g 15 g 10g 5mL 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40g 0,5 g c/n	42g 59g 16g 14g 80 5ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40g 0,5 g c/n	**Salsa de pollo** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en trozos pequeños. Pelar, lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar, cebolla, locote, zanahoria 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 aprox. Por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción.

Ensaladas				
Ensalada 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de Vegetales **Rendimiento:1 porción de 60g** **Energía: 40 kcal.**	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 20g 3mL 0,5 g	28g 15g 16g 3mL 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar en trozos pequeños 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

Lic. Mónica Muñez De Oliveira
Nutricionista
Reg. 1.881

MUNICIPALIDAD DE SAN COSME Y DAMIAN · INTENDENCIA ·

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · Depto. de Gestión

Folio 29138

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

Postres				
Postre 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:** 2 porciones **Energía: 126 kcal.**	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de Arroz con Poroto **Rendimiento:1 porción de 300 g** **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 0,5 g 0,5 g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5mL 5g 0,5 g 0,5 g 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 con sal yodada y agua potable caliente hasta que estén blandos. luego agregar el arroz y cocinar hasta por aproximadamente 15 minutos más. Por último, agregar la cebollita de hoja. **Observación:** Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua potable a temperatura natural o 1 hora antes en agua potable caliente.

Ensaladas				
Ensalada 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de Vegetales **Rendimiento:1 porción de 60g** **Energía: 40 kcal.**	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3mL 0,5 g	28g 19 g 9g 3mL 0,5 g	Lavar y cortar en trozos pequeños 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 potable 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 @MECpy

Lic. Norma Nuñez De Silveira
Nutricionista
Reg. 1.001

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal
San Cosme y Damián

Folio 30/38

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

Postres				
Postre 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:**1 porción **Energía: 62 kcal.**	Naranja	180g	130g	Lavar y pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori de Carne **Rendimiento:1 porción de 350 g.** **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	80g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5mL 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	7og 32g 4og 24g 16g 9g 8g 10g 5mL 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 trozos 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 potable 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 caldo, 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

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. Norma Núñez De Oliveira
Nutricionista
Reg. 1.801

Juan Manuel Santacruz B.
Municipal

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

Ensalada 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de Vegetales Rendimiento:1 porción de 55g **Energía: 40 kcal.**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3mL 0,5g	24g 19g 9g 3mL 0,5 g	Lavar y cortar en trozos pequeños los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua potable helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres				
Postre 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:** 2 porciones **Energía: 126 kcal.**	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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	200g 50g 20g 20g 10g 5g 3mL 0,5 g 0,5 g c/n	116g 50g 20g 18g 8g 5g 3mL 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 blanda. **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 cocida y cortada en trozos pequeños. Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule). (50g de huevo corresponde a 1 unidad.)

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

Lic. Norma Núñez De Silveira
Nutricionista
Reg. I 061

MUNICIPALIDAD DE SAN COSME Y DAMIAN
INTENDENCIA

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal

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

Folio 32/38

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

Ensaladas				
Ensalada 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de Vegetales **Rendimiento:1 porción de 60g** **Energía: 40 kcal.**	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3mL 0,5 g	28g 19 g 9g 3mL 0,5 g	Lavar y cortar en trozos pequeños 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 potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Postre 20	**Ingredientes**	Peso Bruto	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:**1 porción Energía: **53** kcal.	Piña	200g	104g	Lavar, pelar y cortar en trozos pequeños o cortar dos rodajas. Colocar en una compotera o taza. Servir.

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Norma Núñez Da Silveira
Nutricionista
Reg. 1 061

MUNICIPALIDAD DE SAN COSME Y DAMIAN
INTENDENCIA

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal

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

Folio 33/38

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

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año:	2022
Institución Educativa:	12
Nº de comensales:	900
N° de meses del proyecto:	7

		Semana 1		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	36	36	0	0	72	64.800
Ajo	kg	2	2	2	2	9	8.100
Almidón de maíz	kg	0	0	36	0	36	32.805
Anís	kg	0	0	0	36	36	32.400
Arroz	kg	41	54	66	0	160	144.180
Arveja en granos	kg	0	5	0	0	5	4.050
Azúcar	kg	9	0	9	16	34	30.780
Banana	kg	639	639	594	639	2511	2.259.900
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	162
Canela	kg	0	0	0	0	0	162
Carne vacuna magra *	kg	126	126	162	198	612	550.800
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	-
Cebolla de cabeza	kg	95	81	72	90	338	303.750
Cebollita de hoja	kg	14	9	5	14	41	36.450
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	162
Choclo	kg	0	0	0	0	0	-
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	-
Fideo	kg	14	36	0	36	86	76.950
Harina de maíz	kg	0	0	0	0	0	-
Huevo	kg	0	0	0	45	45	40.500
Laurel	kg	1	1	1	0	2	14
Leche entera	l	0	0	198	0	198	178.200

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. Mónia Nunes De Silveira
Nutricionista
Reg. 1 851

MUNICIPALIDAD DE SAN COSME Y DAMIÁN · INTENDENCIA ·

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal
Municipalidad de San Cosme y Damián

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

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

Lechuga	kg	54	108	108	108	378	340.200
Locote	kg	45	45	45	45	180	162.000
Locro	kg	36	0	0	36	72	64.800
Mamón	kg	180	0	0	0	180	162.000
Mandioca	kg	0	45	225	180	450	405.000
Maní	kg	18	0	0	0	18	16.200
Manzana	kg	0	0	0	0	0	-
Margarina	kg	0	0	5	0	5	4.050
Miel de abeja	l	14	0	0	0	14	12.150
Naranja	kg	45	369	324	207	945	850.500
Orégano	kg	0	1	1	0	2	2.025
Papa	kg	180	0	180	0	360	324.000
Pechuga de pollo	kg	126	126	126	54	432	388.800
Perejil	kg	0	0	5	0	5	4.050
Pepino	kg	18	18	36	18	90	81.000
Piña	kg	0	180	0	180	360	324.000
Poroto	kg	27	18	18	18	81	72.900
Queso	kg	14	27	36	41	117	105.300
Repollo	kg	0	27	27	27	81	72.900
Remolacha	kg	72	36	0	0	108	97.200
Sal yodada	kg	5	4	5	5	17	15.390
Tomate	kg	266	275	275	234	1049	943.650
Zanahoria	kg	90	99	270	45	504	453.600
Zapallo	kg	162	162	108	108	540	486.000

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

Lic. Norma Nuñez Da Silveira
Nutricionista
Reg. 1 861

Juan Manuel Santacruz B.
...dente Municipal

Folio 35/38

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	Los mecanismos de control de calidad de los alimentos cocinados en las escuelas se encuentra a cargo de la convocante (La Municipalidad de San Cosme y Damián), la misma se reserva el derecho de realizar los controles que crea conveniente antes y durante el proceso de elaboración de los alimentos por la empresa adjudicada en el llamado a licitación, realizar controles de calidad en forma individual o en coordinación con otros estamentos públicos o privados tales como el **"Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición" (INAN/ MSPBS)** o el **"Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología" (INTN),** de manera periódica en el momento de que la convocante la determine. Así mismo, el Proveedor debe disponer de un funcionario Técnico Licenciado/a en Nutrición para el acompañamiento en las unidades atendidas con los productos, entrenamiento de cómo utilizar los productos para la preparación correcta de los menús, teniendo en cuenta la nutrición balanceada en los alimentos, previa coordinación entre la Municipalidad de San Cosme y Damián, el Consejo Distrital de Educación, la Nutricionista y la empresa adjudicada.
9.2. Plan de capacitaciones	La Capacitación es realizada un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitaciones 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	El Proyecto autorizado por el MEC (cantidad de instituciones beneficiadas, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, proceso de licitación, etc.); todas estas informaciones serán difundidas a través de los medios de comunicación oficiales del Distrito (Página Web de la Municipalidad de San Cosme y Damián, así como la cuenta de Facebook de la misma y la Radio Local de la comunidad, la "92.7 San Cosme y Damián FM").

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. Norma Núñez De Oliveira
Nutricionista
Reg. 1 801

MUNICIPALIDAD DE SAN COSME Y DAMIÁN · INTENDENCIA

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal
Municipalidad de San Cosme y Damián

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

Folio 36/38

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

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

El sistema de entrega es: "Alimentos preparados en las escuelas" (cocinando en las escuelas)[1]:

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

- **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 todos 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 por institución.
  La contratada es la 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.

---

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

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. María Núñez Da Silveira
Nutricionista
Reg. 1 861

MUNICIPALIDAD DE SAN COSME Y DAMIAN · INTENDENCIA ·

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal

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

Folio 37/38

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

- **DISTRIBUCIÓN**

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

  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 la higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

MUNICIPALIDAD DE SAN COSME Y DAMIÁN • INTENDENCIA

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal
Municipalidad de San Cosme y Damián

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

Lic. Norma Núñez Da Silveira
Nutricionista
Reg. 1.001

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 EDUCACION Y CIENCIAS • DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR • REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Folio 38/38.