Asunción, 05 de Octubre de 2023.

Nota DGBE N° 67/2023

Señor
Derlis Darío Espínola Guerrero, Intendente
Municipalidad de Dr Juan Eulogio Estigarribia
Departamento de Caaguazú

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Dr Juan Eulogio Estigarribia, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 256.236 de fecha 18 de septiembre 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 01/2023*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

Robert Ginoso Mendoza, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Edificio Beckelman 1° Piso

bienestar.estudiantil@mec.gov.py
Independencia Nacional c/ Humaitá
Asunción - Paraguay

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° 71/2023

A : **Robert Gayoso, Director General**
Dirección General de Bienestar Estudiantil

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

Fecha : 05 de octubre de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N° 256.236/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N° 02/2023** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N° 01/2023**, por el cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE DR. JUAN EULOGIO ESTIGARRIBIA DEL DEPARTAMENTO DE CAAGUAZÚ**, en fecha 18 de setiembre de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 256.236/23
Recibido por: Javier R
Fecha: 05/10/23 Hora: 14:37

Elaborado por: Erma Ocampos

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita. (Edif.Beckelman, 6to. Piso)
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MEMORÁNDUM DGPAE N°02/2023

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

DE : **Melissa Desvars,** Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 04 de octubre del 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°256236 de fecha 18 de septiembre de 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°01/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR para el ejercicio fiscal 2023-2024 de la Municipalidad de Dr. Juan Eulogio Estigarribia, presentado a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MESA DE ENTRADA
Xilema N°: 256.236
Recibido por: Emma
Fecha: 05-10-23 Hora: 08:00

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Cassandra Becker

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N°874 c/ Humaita. (Edif.Beckelman, 6to Piso)
Tel: (595.21) 493-852
www.mec.gov.py
MEC Digital

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°01/ 2023

Referencia: Expediente Xilema N°256236
de fecha 18 de septiembre de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr.Derlis Dario Espinola Guerrero,** Intendente de la Municipalidad de Dr Juan Eulogio Estigarribia del departamento de Caaguazú, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar ejercicio fiscal 2023-2024 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

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

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Cassandra Becker

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

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

7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	Cálculo de insumos para el almuerzo escolar		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	Control de calidad		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	Modalidad del servicio		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		Cumple	No Cumple
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
Alimentos preparados en las escuelas		Cumple	No Cumple
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	
***El Municipio presenta carta compromiso de días de provisión del servicio de almuerzo escolar ejercicio fiscal 2023-2024.**			

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 19 (diecinueve); teniendo en cuenta lo establecido en la Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N°2366/14** y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, se autoriza el mismo (ver tabla 2) por única vez con una vigencia de 90 (noventa) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

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

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
05	839	2023	38	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	38		

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Cassandra Becker

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

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 mi dictamen.

Mtr. Noelia Romero
Registro Profesional N°: 1.084
Fecha: Miercoles, 04 de octubre de 2023

Aprobado por: Lic. Melissa Desvars, 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.

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Cassandra Becker

MUNICIPALIDAD DE DR. J. E. ESTIGARRIBIA

Ciudad de Dr. Juan Eulogio Estigarribia – República del Paraguay
Dirección: 15 de Agosto esq. 1ra. Junta Municipal
Telefax (0528) 22 23 01 – municipalidadc9@gmail.com

ADMINISTRACION
LIC. DERLIS ESPINOLA

Dr. Juan E. Estigarribia, 14 de setiembre del 2023.-

DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXP. N°256236
FECHA: 18/09/2023
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

Señor:

Hugo Rene Tintel

Director General de Bienestar Estudiantil

Ministerio de Educación y Ciencia

E. S. D.

En mi carácter **de Intendente Municipal de Dr. Juan Eulogio Estigarribia,** por este medio me dirijo a Usted y por su digno intermedio a donde corresponda a fin de exponerle cuanto sigue:----------

Por el presente medio, se reingresa la solicitud de análisis y la autorización del Formulario 1 que contiene el Proyecto de Almuerzo Escolar para el presente ejercicio fiscal, y en ese sentido, se observa y adecua todas las recomendaciones emitidas por el Dictamen Técnico DGPAE N° 476/2023, salvo lo concerniente al punto **"Instituciones beneficiadas seleccionadas"**; al punto en particular, esta representación solicita una **reconsideración** del mismo, teniendo en cuenta los siguientes factores que se exponen a continuación: **1.-** Las instituciones sobre las que fueron solicitado la autorización para la provisión de almuerzo escolar son instituciones a las cuales la Municipalidad viene proveyendo en forma consecutiva hace seis (6) años; **2.-** Las mismas están asentadas en zonas rurales muy remotas y en algunos casos anegados, donde el acceso al almuerzo escolar, instaló en los estudiantes y padres de familia, estimular a la matriculación y la asistencia permanente en aula; **3.-** La solicitud de reconsideración de los directores de todas las instituciones afectadas, manifestando su profunda preocupación de que sus respectivas escuelas no cuenten con la continuidad en la provisión del almuerzo para el presente año.----------

Si bien, en la metodología de la Microplanificación señala y/o enseña un orden de prioridad pergeñado en una abstracto y frío documento a los cuales se debe otorgar el almuerzo escolar, el mismo, en la realidad del día a día, no se compadece en la mayoría de los casos a la necesidad real con que cuenta las instituciones, atendiendo a las asimetrías que marcan negativamente las zonas rurales frente a las instituciones ubicadas en las zonas urbanas; pero por encima de todo ello; el caos social que generará la interrupción del suministro del almuerzo escolar a las instituciones que se han habituado a recibir año tras año, generará una desazón que

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

Fdos 19

Escaneado con CamScanner

sin lugar a dudas tendrá una negativa trascendencia local y nacional. Amén de lo expuesto por la norma establecida en la Ley N° 5210/2014 "De alimentación escolar y control sanitario", en su artículo 9° inciso c), que establece el principio de "sostenibilidad", en las instituciones a las cuales solicitamos la autorización, son instituciones que de manera sostenida han sido autorizados la provisión del almuerzo escolar, por lo que, analizado desde tal perspectiva, la perdida de dicho beneficio para las instituciones en cuestión, implicará un mayor daño y escandalo social, del no haber contado nunca con tal eneficio.-

Por tanto al Señor **Director General de Bienestar Estudiantil,** se ruega tener por reingresado la solicitud de análisis y la autorización del Formulario 1 que contiene el Proyecto de Almuerzo Escolar para el presente ejercicio fiscal, y por reconsiderado el punto en particular señalado.-

Sin otro particular y esperando contar con una acogida favorable, me despido de Usted, haciendo propicia la ocasión para saludarlo muy cordialmente y desearle éxitos en sus funciones.-

Atte.;

Lic. Derlis Darío Espínola Guerrero
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS * DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR * PARAGUAY

Folio 19

Escaneado con CamScanner

Municipalidad de Dr. Juan Eulogio Estigarribia

Juan Eulogio Estigarribia. República del Paraguay
Dirección: 15 de agosto esq. 1ra Junta Municipal
Telefax (0528) 222301

Dr. Juan Eulogio Estigarribia, 04 de octubre del 2023

Señor
Robert Gayoso, Director General
Dirección de Gestión de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias
Presente

El que suscribe, Derlis Dario Espinola Guerrero, intendente municipal de la Ciudad de Dr. Juan Eulogio Estigarribia, por la presente se compromete a ampliar los DÍAS DE PROVISIÓN DEL ALMUERZO ESCOLAR 2023 a las escuelas beneficiadas por la Municipalidad, si se consigue aumentar los recursos para cubrir la mayor cantidad de días escolares.

Sin otro motivo en particular le saludo atentamente.

Lic. Derlis Dario Espinola
Intendente Municipal
Municipalidad Dr. J. E. Estigarribia

Folio 3/19

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: CAAGUAZU	**Distrito: Dr. Juan Eulogio Estigarribia**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: Calle 15 de agosto	**N° de Tel: 0528 222 301**
Nombre del Gobernador/ Intendente: Derlis Darío Espínola Guerrero	
N° de teléfono de línea baja: 0528 222 301	**N° de celular:**
Dirección de correo electrónico:	
Nombre del/la nutricionista: Ruth Noemi Diaz Villagra	
Nº de Registro Profesional: 3097	**N° de celular:** 0985 167 348
Dirección de correo electrónico: ruth_noemi82@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas: 5 (cinco) instituciones educativas	
Cantidad de estudiantes beneficiados: 839 (ochocientos treinta y nueve) alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) año 2023: 38 (treinta y ocho) días **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) año 2024: 38 (treinta y ocho)** días	
Fecha estimada de inicio de la provisión año 2023: Octubre **Fecha estimada de finalización de la provisión año 2023: Noviembre**	
Fecha estimada de inicio de la provisión año 2024: Marzo **Fecha estimada de finalización de la provisión año 2024: Abril**	
Presupuesto estimado para el servicio 2023: 413.712.000 guaraníes **Presupuesto estimado para el servicio 2024: 413.712.000** guaraníes **Total presupuesto:** 828.932.000	
Precio referencial por plato: 13.000 (trece mil guaraníes)	
% de la agricultura familiar a implementar: 10 %(diez por ciento) *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

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

Lic. Ruth Diaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097

Lic. Derlis Darío Espínola
Municipalidad Dr. J. E. Estigarribia

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

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

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	05122008	3930	Esc. Bás. N° 3947 Cristóbal Espínola	Oficial	Caaguazu	J. Eulogio Estigarribia	Asentamiento Cristóbal Espínola	rural	7	13	89	63									Fonacide
2	05122034	3963	Esc. Bás. Nº 7561 Augusto Roa Bastos	Oficial	Caaguazu	J. Eulogio Estigarribia	Dr. J. Eulogio Estigarribia	urbana	23	27	128	111									Fonacide
3	05122011	3933	Esc. Bás. Nº 3969 Paz del chaco	Oficial	Caaguazu	J. Eulogio Estigarribia	Primera Linea	rural	10	8	28	26									Fonacide
4	05122036	3966	Esc. Bas. Nº 5061 3 de mayo	Oficial	Caaguazu	J. Eulogio Estigarribia	Compañia Torin	rural	5	1	12	10									Fonacide
5	0512005	3927	Esc. Bás. Nº 1655 Dr. José Gaspar Rodríguez de Francia	Oficial	Caaguazu	J. Eulogio Estigarribia	Dr. J. Eulogio Estigarribia	rural	40	42	114	102									Fonacide
								Sub total	85	91	351	303									
								Total general	176		654										

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3037

Intendencia Municipal
Municipalidad Dr. J. E. Estigarribia

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

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

4. Requerimiento nutricional		
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	Nivel inicial 312 kcal +/-30 kcal	Edad Escolar 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 y SEMANA 3					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori Vori de carne	Tallarín con salsa de pollo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Estofado de pollo con papa
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos fideo	240 gramos	170 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos	350 gramos	250 gramos	300 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Dulce de membrillo/batata

SEMANA 2 Y SEMANA 4					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con pollo	Polenta con salsa de carne	Picadito de pollo con papa	Salsa de legumbres con arroz quesú
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	200 gramos	70 gramos salsa + 100 gramos arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	300 gramos	100 gramos salsa + 130 gramos arroz
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica

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.

Nelly Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

Lic. Dennis Darío Espinola
Intendente Municipal
Municipalidad Dr. J. E. Estigarribia

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

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

Platos Principales				
Menú 1 y 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Vori vori de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 398 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	-Limpiar la carne, 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 y laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. - Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas(vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo. - Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.

Ensaladas				
Menú 1 y 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 5, 7 a/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097

Lic. Derlis Darío Espinola
Intendente Municipal
Municipalidad Dr. J. E. Estigarribia

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

Postres				
Menú 1 y 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Menú 2 y 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 292 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 80 g fideo Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** - Limpiar el pollo, dejarlo libre de huesos y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** - Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. - Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Menú 2 y 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y picar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada

Lic. Ruth Díaz Nutricionista Reg. Prof. Nº 8097

Lic. Darío Espinola Intendente Municipal Municipalidad Dr. J. E. Estigarribia

Fio 8/19

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
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

				durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Menú 2 y 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Menú 3 y 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Caldo de poroto con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 266 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el arroz y cocinar hasta que este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. *Observación:* si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Menú 3 y 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Menú 3 y 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

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

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2007

Lic. Dennis Darío Espinola
Intendente Municipal
Municipalidad Dr. J. E. Estigarribia

Fdo 9/19

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

Energía: 62 kcal				

Menú 4 y 14	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, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con aceite y ajo. - Agregar cebolla, tomate, locote, 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.

Menú 4 y 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	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.

Menú 4 y 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Menú 5 y 15	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 la institución y la sociedad.

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3037

Lic. Dario Espinola
Intendente Municipal
Municipalidad Dr. J. E. Estigarribia

Folio 10/19

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

Nombre del Menú				
Estofado de pollo con papa	Papa	200g	134 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Pechuga de pollo	60g	42g	- Lavar, pelar y cortar las verduras
Rendimiento: 1 porción	Tomate	60 g	59 g	- 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.
Energía: 257 kcal	Zanahoria	20 g	16 g	
Peso por porción:	Cebolla	20 g	18 g	
Nivel inicial:200 gramos	Locote	10 g	8 g	
Edad escolar: 300 gramos	Aceite	5 ml	5 ml	- Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	- Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Agua potable	c/n	c/n	

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

Menú 5 y 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de batata	Dulce de menbrillo/ batata	30 g	30 g	-Servir el dulce.
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 79 kcal				

Menú 6 y 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	Zapallo	60 g	32 g	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
Caldo de poroto con fideo	Poroto seco	30 g	30 g	
	Tomate	25 g	24 g	- Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Fideo nido	15 g	15 g	- Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
Rendimiento: 1 porción	Queso Paraguay	15 g	15 g	- Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
	Cebolla	10 g	9 g	
Energía: 271 kcal	Locote	10 g	8 g	- Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 10 minutos.
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	- Retirar del fuego y agregar el queso

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

Lic. Nutricionista Reg. Prof. N° 3097

Lic. Doris Dario Espinola
Intendenta Municipal
Municipalidad Dr. J. E. Estigarribia

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	Sal yodada Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	desmenuzado junto con la sal yodada. - *Observación:* si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Menú 6 y 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 6 y 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62 kcal**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Menú 7 y 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Guiso de arroz con pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 348 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200gramos Edad escolar: 300gramos	Tomate Pechuga de pollo Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70 g 60 g 45g 15g 10g 5ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	69 g 52 g 45g 14g 8g 5ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	-Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja Incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente).

Menú 7 y 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Tomate	30 g 20 g	28 g 19 g	-Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente

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 976 / 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. Ruth Yanet Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097

Lic. Dr. Luis Darío Espinola
Intendente Municipal
Municipalidad Dr. J. E. Estigarribia

FSO 12/19

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

Energía: 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Cebolla Aceite Sal yodada	10 g 3 ml 0,5 g	9 g 3 ml 0,5 g	y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Menú 7 y 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Menú 8 y 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Polenta con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de carne** - Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. - Cocinar hasta que estén blandos, por último, agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta** - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar el queso desmenuzado, mezclar bien y retirar del fuego.

Menú 8 y 18	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 la familia y la sociedad.

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Nº 2037

Lic. Denis Porto Espinola
Intendente Municipal
Municipalidad Dr. J. E. Estigarribia

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

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

Menú 8 y 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Menú 9 y 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Picadito de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 311 kcal **Peso por porción:** Nive 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	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	-Limpiar el pollo, dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras - Sellar el pollo con ajo, una vez sellada agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate y agrega agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.

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

Menú 9 y 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

Lic. Julia Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 8097

Lic. Derlis Darío Espinola
Intendente Municipal
Municipalidad Dr. J. E. Estigarribia

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

F1014/19

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

Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Menú 10 y 20	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: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz 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 ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz quesú** -Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. - Apagar el fuego. **Observación**: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.

Menú 10 y 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	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.

Menú 10 y 20	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. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

Lic. Dariis Darío Espinola
Intendente Municipal
Municipalidad Dr. J. E. Estigarribia

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

Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

Año:	2023-2024
Institucion Educativa:	5
Nº de comensales:	839
N° de meses del proyecto:	3,8

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	40	40	40	40	160	608
Ajo	kg	2,5	2,5	2,5	2,5	10	38
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	15	85	15	85	200	760
Arveja en granos	kg	0	5	0	5	10	38
Azúcar	kg	0	0	0	0	0	0
Banana	kg	660	660	660	660	2640	10032
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
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	140	90	140	90	460	1748
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	100	120	100	120	440	1672
Cebollita de hoja	kg	5	5	5	5	20	76
Choclo	kg	8,39	0	0	0	8,39	0
Clavo de clor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	30	0	30	0	60	228
Clavo de clor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	40	15	40	15	110	418
Galeta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	40	40	40	40	160	608

Lic. Ruth Díaz Nutricionista Reg. Prof. Nº 3097

Lic. Derlis Darío Espinola Intendente Municipal Municipalidad Dr. J. E. Estigarribia

Bio 16/19

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

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

Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,6	0,6	0,6	0,6	2,4	9,12
Leche entera	l	0	0	0	0	0	0
Lechuga	kg	60	60	60	60	240	912
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	50	50	50	50	200	760
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0		0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	200	0	200	0	400	1520
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	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	180	360	180	360	1080	4104
Orégano	kg	0,5	0	0,5	0	1	3,8
Papa	kg	200	200	200	200	800	3040
Pechuga de pollo	kg	120	120	120	120	480	1824
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	0	0	0	0
Pepino	kg	0	0	0	0	0	0
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	30	50	30	50	160	608
Queso	kg	25	35	25	35	120	456
Repollo	kg	60	30	60	30	180	684
Remolacha	kg	41,95	0	0	0	41,95	159,41
Sal yodada	kg	5	5	5	5	20	76
Tomate	kg	340	405	340	405	1490	5662
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	120	90	120	90	420	1596
Zapallo	kg	120	60	120	60	360	1368

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

9. Control de calidad y participación social

Descripción	
9.1. Plan de Monitoreo	Se realizarán controles diarios de la materia prima (desde la recepción, utilización y almacenamiento de los alimentos) para garantizar la

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097

Lic. Darío Espinola
Intendente Municipal
Municipalidad Dr. J. E. Estigarribia

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

	inocuidad y buena calidad de los alimentos; estos trabajos de monitoreo y fiscalización estarán a cargo de los Nutricionistas encargados por la empresa adjudicada.
9.2. Plan de capacitaciones	Es realizado antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación 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 personal capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Se utilizarán los medios de comunicación como redes sociales, radios locales y prensa escrita o televisiva para promocionar y hacer difusión sobre el almuerzo escolar. Es imprescindible dar a conocer los beneficios que aportan a la comunidad el servicio de Almuerzo Escolar.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

La modalidad empleada es ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS, (COCINANDO EN LAS ESCUELAS).

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

2. ALMACENAMIENTO.
Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello ca v da institución cuenta con frezzer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

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

4. PRE-ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.
El horario de pre-elaboración es a partir de las 07.00hs a 10,30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.
Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo con 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

5. DISTRIBUCIÓN.
Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos 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). Al Independencia

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

Lic. Darlis Dario Espinola
Intendente Municipal
Municipalidad Dr. J. E. Estigarribia

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

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.

Lic. Darlis Darío Espinola
Intendente Municipal

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

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