

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

Asunción, 20 de marzo de 2024.

Nota DGBE N° 148/2024

Señor


Víctor Hugo Forneron, Gobernador

Gobernación Departamental de Ñeembucú

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Gobernación Departamental de Ñeembucú, sobre el *"Proyecto de Almuerzo Escolar"* con Expediente Xilema N° 96.800 de fecha 15 de marzo de 2024, 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 N° 85/2024*, por el cual se autoriza el *Proyecto de Almuerzo Escolar*, en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.




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

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Dirección General de Bienestar Estudiantil - Independencia Nacional c/ Humaitá (Edificio Beckelman 1º Piso)
Correo: bienestar.estudiantil@mec.gov.py



Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

MEMORÁNDUM DAE N° 172/2024



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

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

Fecha : 20 de marzo de 2024

Referencia : Responder Expediente Xilema N° 96.800 PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA GOBERNACIÓN DE ÑEEMBUCÚ.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el Memorándum DGPAE N° 129/2024 del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°85/2024**, por el cual se autoriza el **Proyecto de Almuerzo Escolar** del ejercicio fiscal 2024-2025 de la **Gobernación de Ñeembucú**, presentado a través del expediente de referencia de fecha 15 de marzo de 2024.

Atentamente.-

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL MESA DE ENTRADA	
Expediente N°:	96.800
Recibido por:	Jair
Fecha:	20/03/24
Hora:	11:00

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Dirección de Alimentación Escolar – Independencia Nacional N°874 e/ Humaitá y Piribebuy (Edif. Beckelman, 6to piso)

Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

MARANDU DGPAE PPY N°129/2024

MÁVAPE GUARÃ : Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

MÁVAGUI : Melissa Desvars, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

ARANGE : 19 de Marzo del 2024.

MBA'ÉGUIPA : Expediente Xilema N°96800 de fecha 15 de marzo de 2024.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°85/2024**, por el cual se autoriza EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR del ejercicio fiscal 2024-2025 de la Gobernación Departamental de Ñeembucú, presentado a través del expediente de referencia.

Maite rory.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS	
Dirección de Alimentación Escolar	
MESA DE ENTRADA	
Xilema N°:	-
Recibido por:	Andrea Fernández
Fecha:	20/03/2024 Hora: 10:20

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Melissa Desvars

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá.
(6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

DICTAMEN TÉCNICO DGPAE N°85/2024

Referencia: Expediente Xilema N° 96800
de fecha 15 de marzo de 2024.

1. Antecedentes

El Sr. Víctor Hugo Forneron, Gobernador Departamental del departamento de Ñeembucú, presenta el proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del departamento 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 que evaluar			
Nº	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	Identificación		
1.1	Datos de la Gobernación/Municipio	✓	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✓	
1.3	Datos del nutricionista	✓	
2.	Principales datos del proyecto de almuerzo escolar		
2.1	Cantidad de instituciones educativas seleccionadas	✓	
2.2	Cantidad de estudiantes beneficiados	✓	
2.3	Tiempo de provisión del servicio	✓	
2.4	Fecha estimada de inicio de la provisión	✓	
2.5	Fecha estimada de finalización de la provisión	✓	
2.6	Presupuesto estimado para el servicio	✓	
2.7	Precio referencial	✓	
2.8	% de la agricultura familiar a implementar	✓	
3.	Identificación de las instituciones educativas seleccionadas		
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✓	
3.2	Códigos completos	✓	
3.3	Fuente de financiación	✓	
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 Benítez

Revisado por: Melissa Desvars

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.



Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

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

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 30 (treinta); 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	
99	7472	2024	145	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2025	182		

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Melissa Desvars

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.



Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.


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, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es el dictamen.





Lic. Nut. Claudia Benítez
Registro Profesional N°: 2.647
Fecha: Martes, 19 de Marzo de 2024


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: Claudia Benítez 

Revisado por: Melissa Desvars 

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.





GOBERNACIÓN DE ÑEEMBUCÚ



Pilar, 13 de marzo de 2024.-

Nota EDGN N° 179/2024

Señor
ROBERT DARIÓ GAYOSO MENDOZA, Director
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias
Asunción

Referencia: Proyecto para el servicio de
Almuerzo Escolar 2024 – 2025.

De nuestra mayor consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a usted y a través suyo donde corresponda, con el objeto de responder a las observaciones realizadas en el marco del **Expediente N° 77165**, referente a la solicitud de aprobación del **Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar Año 2024 – 2025 de la Gobernación del Departamento de Ñeembucú**, conforme a los siguientes:

Punto 1.- Identificación

Datos del profesional nutricionista responsable

Se adjuntan los siguientes:

- Formulario N° 1 Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar 2024-2025.
- Planilla de calculo de materia prima (formato Excel)
- Copias de documentos de la Profesional Nutricionista (Cédula de Identidad, Registro Profesional, Título Universitario, Factura por Honorarios Profesionales)

Punto 2.- Principales datos de los proyectos de almuerzo escolar

- Verificado el Centro para personas ciegas que tiene como beneficiarios a Educación Inclusiva, manifestar que dicha institución brinda apoyo pedagógico y los niños que asisten a la misma ya reciben el beneficio de Almuerzo Escolar en sus respectivas instituciones educativas.
- En referencia a las tres instituciones del distrito de Villa Oliva, las mismas se encuentran incluidas conforme al siguiente orden: Escuela Básica N° 1672, Orden 95; Escuela Básica N° 5662, Orden 93 y la Escuela Básica N° 5661, Orden:96.

Punto 6.- Menú Cíclico

Tener en cuenta lo establecido en la Ley N° 6277/19, Artículo 2°

- Al respecto señalar, que la Gobernación de Ñeembucú brinda cobertura del Proyecto Desayuno/Merienda Escolar en el cual se ofrece dos bananas tres veces por semana a cada niño, cumpliendo de esta forma con lo exigido por la Ley N° 6277. Asimismo, se incluye en este Proyecto de Almuerzo Escolar la ración de banana, 2 veces por semana como postre.





GOBERNACIÓN DE ÑEEMBUCÚ



Semana 1: Se debe incluir un menú que contemple legumbres 1 vez por semana.

- Se modificó el menú cíclico incluyendo un menú de legumbres en la primera semana, conforme la observación realizada.


Punto 10.- Modalidad del servicio

10.6 Formulario Actualizado

- El Formulario se ajustó al formato actualizado.

Sin otro particular, y en espera de una respuesta favorable en la brevedad posible, hago propicia la oportunidad para saludarlo con mi más alta y distinguida consideración.





LINA MABEL SOSA VILLALBA
Secretaria General




VÍCTOR HUGO FORNERÓN PORTILLO
Gobernador



Folio 2/30


Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

**DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

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*: Ñeembucú.	Distrito*: Pilar.
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: Avda. Mcal. López y 14 de mayo.	
N° de teléfono de línea baja*: 0786 – 232210	
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Abg. Víctor Hugo Fornerón.	
N° de celular: 0975 628 198	
Dirección de correo electrónico*: despachogob12@gmail.com	
Nombre del/la Nutricionista*: Lic. Liza Marcela Martínez Acosta.	
N° de Registro Profesional*: 2781	N° de celular*: 0975 775 998
Dirección de correo electrónico*: lmmnutricion@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones educativas beneficiadas*: 99 escuelas.	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 7472 alumnos. (siete mil, cuatrocientos setenta y dos alumnos)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*:	
<ul style="list-style-type: none">• Año 2024: 145 días. (ciento cuarenta y cinco días)• Año 2025: 182 días. (ciento ochenta y dos días)	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: 22 de abril de 2024.	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: final de clases, noviembre 2025.	
Presupuesto estimado para el servicio*:	
<ul style="list-style-type: none">• Año 2024: 15.005.644.000• Año 2025: 18.834.670.400	
Precio referencial por plato*: 13.850gs. (trece mil, ochocientos cincuenta)	
Porcentaje de la agricultura familiar a implementar*: 10%	
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


Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2781




Víctor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Neembucú



Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población

3. Identificación de las instituciones educativas a ser beneficiadas

En este ítem se debe de colocar las instituciones educativas que serán beneficiadas con el servicio de almuerzo escolar, seleccionadas de la Planilla N° 13.2 de Almuerzo escolar de la Microplanificación de Oferta Educativa en formato digital, respetando el orden de prioridad de estas. En caso de no beneficiar algún nivel educativo, eliminar la fila.

Nº	IDENTIFICACIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA										CANTIDAD DE ESTUDIANTES												Fuente de financiación
											Educación Inicial								Educación Escolar Básica				
	Código de establecimiento escolar	Código de institución	Nombre de la institución	Tipo de Gestión	Cuenta con jornada escolar extendida	Localidad o Barrio	Zona	Nombre de la comunidad indígena (si se encuentra ubicada en una)	Nombre del asentamiento (si se encuentra ubicada en uno)	Maternal		Pre Jardín		Jardín		Pre escolar		1º ciclo		2º Ciclo			
										H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	
1	1201015	8855	Esc. Básica N.º 5630 Ntra. Sra. Del Pilar	Priv. Sub.	NO	Pilar.	U	-	-	-	-	18	21	19	36	17	16	69	73	69	64	10-01 Recursos del Tesoro. 30-003 FONACIDE	
2	1201009	6827	Centro Educativo Infantil N.º 0160 Gral. Bernardino Caballero	Priv. Sub.	NO	Pilar.	U	-	-	18	6	15	16	-	-	-	-	-	-	-	-		
3	1201018	8836	Esc. Básica N.º 5640 San Gerardo	Priv. Sub.	SI	Pilar.	U	-	-	-	-	-	-	9	7	7	13	34	35	29	24		
4	1201010	8837	Esc. Básica N.º 5641 Carlos Miguel Jiménez	Oficial.	NO	Pilar.	U	-	-	-	-	-	-	5	4	6	9	14	23	11	12		
5	1201049	8866	Es. Básica N.º 15437 Experimental Dr. Narciso González Romero	Oficial.	NO	Pilar.	R	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	25	13	18	23		
6	1201112	16421	Centro Educativo 7664 San Filippo Smaldone	Priv. Sub.	NO	Pilar.	U	-	-	12	9	9	5	5	2	5	2	-	-	-	-		
7	1201006	8824	Esc. Básica N.º 92 San Miguel	Oficial.	SI	Pilar.	U	-	-	6	4	13	11	8	17	12	11	34	39	33	38		
8	1201004	8822	Esc. Básica N.º 244 Rca. Oriental del Uruguay	Oficial.	SI	Pilar.	U	-	-	-	-	5	15	16	6	12	12	30	36	32	29		
9	1201012	8830	Esc. Básica N.º 1288 San Ramón.	Oficial.	NO	Pilar.	U	-	-	-	-	19	18	17	21	21	23	61	65	67	46		
10	1201013	8831	Esc. Básica N.º 5642 San Alfonso	Oficial.	SI	Pilar.	U	-	-	-	-	-	-	11	9	9	6	32	28	30	32		
11	1201010	8828	Esc. Básica N.º 1140 Cristo Rey	Priv. Sub.	NO	Pilar.	U	-	-	-	-	-	-	16	22	14	17	60	77	73	61		

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente

Lic. Lilia Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2781

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py



Victor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Neembucú

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

12	1201003	8821	Esc. Básica N.º 1807 San Francisco de Asís	Oficial.	SI		Pilar.		U	-	-	-	-	-	-	12	14	17	16	44	31	50	26	10-01 Recursos del Tesoro. 30-003 FONACIDE
13	1201007	8825	Esc. Básica N.º 1141 San José Artesano	Priv. Sub.		NO	Pilar.		U	-	-	-	-	-	-	20	23	27	21	66	85	70	61	
14	1201008	8828	Esc. Básica N.º 578 Defensores del Chaco	Oficial.	SI		Pilar.		U	-	-	-	-	12	15	15	26	25	14	59	55	52	44	
15	1201014	8867	Esc. Básica N.º 1142 Santa María Magdalena	Priv. Sub.		NO	Pilar.		U	-	-	-	-	-	-	19	22	20	26	70	70	65	61	
16	1201020	8838	Esc. Básica N.º 679 Pedro Simeón Bordón	Oficial.		NO	Pilar.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	1	5	9	4	4	12	
17	1201021	8839	Esc. Básica N.º 190 Don Bernabé Medina	Oficial.		NO	Pilar.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	5	1	5	
18	1201023	8841	Esc. Básica N.º 5643 San Antonio	Oficial.		NO	Pilar.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	1	0	1	
19	1201011	8829	Centro Regional de Educación Mcal. Francisco Solano López.	Oficial.		NO	Pilar.		U	-	-	-	-	27	23	25	31	25	30	93	75	81	93	
20	1201001	8819	Esc. Básica N.º 1143 San Blas	Priv. Sub.		NO	Pilar.		U	-	-	-	-	-	-	8	9	8	8	49	38	58	36	
21	1201025	8843	Esc. Básica N.º 1806 Virgen de Fátima	Oficial.		NO	Pilar.	R		-	-	-	-	-	-	2	1	2	2	4	6	4	1	
22	1201024	8842	Esc. Básica 1287 Prof. José de Jesús Servín P.	Oficial.		NO	Pilar.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	4	3	2	
23	1203002	8879	Esc. Básica N.º 172 Niño Jesús Salvador	Oficial	SI		Cerrito.		U	-	-	-	-	11	10	11	15	7	11	31	34	36	35	
24	1203003	8880	Esc. Básica N.º 533 León Villaiba Blanco	Oficial.		NO	Cerrito.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	3	4	2	
25	1203004	8881	Esc. Básica N.º 1813 Sta. Teresita	Oficial		NO	Cerrito.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	3	5	2	
26	1203005	8882	Esc. Básica N.º 2172 Santa. Lucia	Oficial.		NO	Cerrito.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	4	2	
27	1203006	8883	Esc. Básica N.º 1812 San Roque	Oficial.		NO	Cerrito.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	1	4	

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente



Lika Martínez
Nutricionista
N.º Prof. N.º 2781

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N.º 874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py



Hugo Farnesón P.
Gobernador de Neembucú

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

28	1203007	8884	Esc. Básica N.º 11740 Virgen de Fátima	Oficial.		NO	Cerrito.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	0	0
29	1203008	8885	Esc. Básica N.º 2171 Potrero Saná.	Oficial.		NO	Cerrito.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	2	6	9
30	1203009	8886	Esc. Básica N.º 5655 San Francisco de Asís.	Oficial		NO	Cerrito.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	0	4
31	1203011	8886	Esc. Básica N.º 2173 San Vicente de Paul	Oficial		NO	Cerrito.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0	0	2
32	1203012	8889	Esc. Básica N.º 5656 Corazón de Jesús	Oficial		NO	Cerrito.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	1	0
33	1203015	17042	Esc. Básica N.º 8043 Ko'e Pyahu	Oficial.		NO	Cerrito.		U	-	-	-	-	-	-	-	-	8	6	10	7	
34	1205003	8905	Esc. Básica N.º 5651 San Roque	Oficial.		NO	General Díaz.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	32	19	31	20
35	1205004	8906	Esc. Básica N.º 1820 Don Juan Simeón Gómez	Oficial		NO	General Díaz.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0	2	0
36	1205005	8907	Esc. Básica N.º 1291 San Rafael	Oficial		NO	General Díaz.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	4	2	4
37	1205006	8908	Esc. Básica N.º 2169 Don Mercedes Negrette	Oficial		NO	General Díaz.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	2	5	0
38	1205007	8909	Esc. Básica N.º 532 San Isidro Labrador	Oficial		NO	General Díaz.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	4	0	2
39	1205020	11022	Esc. Básica N.º 4749 San José	Oficial		NO	General Díaz.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	6	8	4	7	
40	1206004	8916	Esc. Básica N.º 2156 Virgen del Pilar	Oficial.		NO	Guazucú.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	1	4	2
41	1206005	8917	Esc. Básica N.º 5659 San Pablo	Oficial.		NO	Guazucú.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	2	0	2
42	1206010	8922	Esc. Básica N.º 7250 Juana Pabla Díaz de Muñoz	Oficial.		NO	Guazucú.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	3	1
43	1206012	8924	Esc. Básica N.º 2157 José Dolores Ríos	Oficial.		NO	Guazucú.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	2	2	1
										-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	0	1

10-01 Recursos del Tesoro.

30-003 FONACIDE

10-01 Recursos del Tesoro.

30-003 FONACIDE

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente

Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N.º 2781

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N.º 874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py

Victor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Neembucá





MINISTERIO DE
**EDUCACIÓN
Y CIENCIAS**
PARAGUAY

PARAGUAY
**TEKOMBO'E
HA TEMBIKUAA**
MOTENONDEHA

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

44	1207003	8927	Esc. Básica N.º 1819 Curupayty	Oficial		NO	Humaltá.	R	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	3	6	2
45	1207004	8928	Esc. Básica N.º 1818 Santa Rosa de Lima	Oficial		NO	Humaltá.	R	-	-	-	-	-	2	0	2	0	6	0	3	4
46	1207005	8929	Esc. Básica N.º 1290 San Agustín	Oficial		NO	Humaltá.	R	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1	3	8
47	1207006	8930	Esc. Básica N.º 2779 San Roque González	Oficial		NO	Humaltá.	R	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	3	2	0
48	1208001	8932	Esc. Básica N.º 265 San Atanacio	Oficial	SI		Isla Umu.	U	-	-	-	-	-	7	8	7	5	28	31	31	32
49	1209003	8945	Esc. Básica N.º 773 San Juan	Oficial		NO	Laureles.	R	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	0	1	4
50	1209004	8946	Esc. Básica N.º 1814 Santa Librada	Oficial		NO	Laureles.	R	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	3	2	1
51	1209005	8947	Esc. Básica N.º 1815 Inmaculada Concepción	Oficial		NO	Laureles.	R	-	-	-	-	-	2	0	3	2	5	0	3	10
52	1209016	8958	Esc. Básica N.º 12661 S/N Castillo Cué	Oficial		NO	Laureles.	R	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	0	1
53	1209010	8952	Esc. Básica N.º 5657 Santa Rosa de Lima	Oficial		NO	Laureles.	R	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	2	2	2
54	1209019	8981	Esc. Básica N.º 1209 Prof. Dolores Méndez Vda. De Gavilán	Oficial		NO	Laureles.	R	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	4	7	2
55	1209015	8957	Esc. Básica N.º 5652 San Ramón	Oficial		NO	Laureles.	R	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0	2	2
56	1209017	8959	Esc. Básica N.º 5654 Santa Ana	Oficial		NO	Laureles.	R	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	1	2	2
57	1210001	18380	Esc. Básica N.º 159 Virgen del Rosario	Oficial	SI		Mayor Martínez.	U	-	-	-	1	5	5	12	8	5	23	22	24	27
58	1210002	18386	Esc. Básica N.º 2164 Simón Manguello Ramírez	Oficial		NO	Mayor Martínez.	R	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	0	2
59	1210003	18390	Esc. Básica N.º 2168 San Luis	Oficial		NO	Mayor Martínez.	R	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	5	8	4

10-01 Recursos
del Tesoro.

30-003
FONACIDE

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente



Liza Martínez
Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N.º 2781

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N.º 874 c/ Humaltá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py





MINISTERIO DE
EDUCACIÓN
Y CIENCIAS
PARAGUAY

PARAGUAY
TEKOMBO'E
HA TEMBIKUAA
MOTENONDEHA

Misión: Somos la Institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

60	1210004	18383	Esc. Básica N.º 778 San Blas	Oficial.		NO	Mayor Martínez.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	0	1	2	3	
61	1210006	18385	Esc. Básica N.º 1821 Cristóbal Acosta Aguero	Oficial.		NO	Mayor Martínez.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	0	1	0	1	
62	1210007	18381	Esc. Básica N.º 585 Emiliano R. Fernández.	Oficial.		NO	Mayor Martínez.	R		-	-	-	-	-	-	1	3	3	6	4	5	
63	1210010	18388	Esc. Básica N.º 2782 Mcal. Francisco Solano López	Oficial.		NO	Mayor Martínez.	R		-	-	-	0	2	2	0	1	0	2	0	1	0
64	1210023	18731	Esc. Básica N.º 6896 Ka'aguykupe	Oficial.		NO	Mayor Martínez.	R		-	-	-	5	1	1	4	1	1	5	5	5	6
65	1211002	8979	Esc. Básica N.º 301 Mcal. Francisco Solano López	Oficial		NO	Paso de Patria.		U	-	-	-	6	6	4	10	10	11	47	28	30	34
66	1212012	8904	Esc. Básica N.º 428 Gral. Bernardino Caballero	Oficial.	SI		San Juan Bautista.		U	-	-	-	9	10	14	15	18	10	43	44	38	44
67	1212004	8986	Esc. Básica N.º 8033 Gral. José E. Díaz.	Oficial.		NO	San Juan Bautista.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	7	5	5	3	
68	1212006	8988	Esc. Básica N.º 11359 Esperanza del Rosario Montiel de Paredes.	Oficial.		NO	San Juan Bautista.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	0	2	1	0	
69	1212002	8984	Esc. Básica N.º 583 Adela Speratti	Oficial.		NO	San Juan Bautista.	R		-	-	-	-	-	-	-	7	11	9	9	12	8
70	1212007	8989	Esc. Básica N.º 582 Prov. De Corrientes.	Oficial.		NO	San Juan Bautista.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	2	3	3	3	
71	1212008	8990	Esc. Básica N.º 1808 Enfermeras Del Chaco.	Oficial.		NO	San Juan Bautista.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	7	7	7	7	10
72	1212010	8992	Esc. Básica N.º 774 Dr. Manuel Domínguez	Oficial.		NO	San Juan Bautista.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	3	3	
73	1212014	8996	Esc. Básica N.º 7249 San Isidro Labrador	Oficial.		NO	San Juan Bautista.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	5	3	3	8	
74	1212015	8997	Esc. Básica N.º 2154 Virgen de Fátima	Oficial.		NO	San Juan Bautista.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	6	6	1	3	

10-01 Recursos del Tesoro.

30-003 FONACIDE

10-01 Recursos del Tesoro.

30-003 FONACIDE

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente



Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N.º 2781

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N.º 874 c/ Humaltá. (6to. Piso Edif. Beckelmañ)
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py





MINISTERIO DE
EDUCACIÓN
Y CIENCIAS
PARAGUAY

PARAGUAY
TEKOMBO'E
HA TEMBIKUAA
MOTENONDEHA

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

75	1213002	18352	Esc. Básica N.º 430 San Rafael	Oficial.	SI		Tacuaras.		U	-	-	-	-	8	8	10	4	6	12	17	13	28	14	10-01 Recursos del Tesoro. 30-003 FONACIDE
76	1213003	18357	Esc. Básica N.º 7247 Remigia Sánchez A. Vda de Cuenca.	Oficial.		NO	Tacuaras.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	5	2	
77	1213005	18353	Esc. Básica N.º 584 Juana M. De Lara.	Oficial.		NO	Tacuaras.	R		-	-	-	-	-	-	1	8	3	7	18	19	33	17	
78	1213007	18459	Esc. Básica N.º 13220 San Ramón	Oficial.		NO	Tacuaras.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	1	1	4	
79	1213008	18355	Esc. Básica N.º 1808 Virgen Inmaculada Concepción	Oficial.		NO	Tacuaras.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	2	6	
80	1213009	18356	Esc. Básica N.º 2159 Francisco Pasión Fleitas	Oficial.		NO	Tacuaras.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	1	5	2	
81	1213010	18354	Esc. Básica N.º 777 Don Crispulo Rolón Sánchez	Oficial.		NO	Tacuaras.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	4	3	2	
82	1213011	18360	Esc. Básica N.º 5848 San Roque González de Santa Cruz	Oficial.		NO	Tacuaras.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	2	2	
83	1213015	990340	Esc. Básica N.º 7251 María Cella A. Rodas Fernández	Oficial.		NO	Tacuaras.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0	1	1	
84	1216007	9042	Esc. Básica N.º 2166 Virgen del Perpetuo Socorro	Oficial.		NO	Villalbín.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	7	3	7	7	
85	1216008	9043	Esc. Básica N.º 1811 Independencia Nacional.	Oficial.		NO	Villalbín.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	3	4	8	8	4	11	
86	1216009	9044	Esc. Básica N.º 1810 Santa Teresita	Oficial.		NO	Villalbín.	R		-	-	-	-	-	-	2	1	1	2	4	1	1	6	
87	1216012	9047	Esc. Básica N.º 7112 San Lorenzo.	Oficial.		NO	Villalbín.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	5	5	1	
88	1202001	8867	Esc. Básica N.º 130 Héroes de la Guerra del Chaco	Oficial.		NO	Alberdi.		U	-	-	-	-	15	10	45	32	52	39	122	117	114	118	

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente

Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2781

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py

GOBERNACIÓN
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Neembucú
Victor Hugo Fornetón P.
Gobernador de Neembucú



Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

89	1202002	8888	Esc. Básica N.º 5860 Priv. Subv. Sagrado Corazón de Jesús	Priv. Sub.		NO	Alberdi.		U	-	-	-	-	10	8	13	14	8	13	32	26	21	38	10-01 Recursos del Tesoro. 30-003 FONACIDE
90	1202003	8889	Esc. Básica N.º 1912 Don Issac Ortiz.	Oficial.		NO	Alberdi.		U	-	-	-	-	-	-	8	12	10	13	30	44	55	47	
91	1215001	9021	Esc. Básica N.º 1673 Prof. María Delfina Bogado	Oficial.		NO	Villa Oliva.	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1	5	4	
92	1215002	9022	Esc. Básica N.º 1874 San Roque González de Santa Cruz	Oficial.		NO	Villa Oliva	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	3	1	1	
93	1215003	9023	Esc. Básica N.º 5862 Defensores del Chaco	Oficial.		NO	Villa Oliva	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	4	4	2	
94	1215004	9024	Esc. Básica N.º 771 Mcal. Francisco Solano López	Oficial.		NO	Villa Oliva	R		-	-	-	-	-	-	-	8	2	5	7	4	8		
95	1215006	9026	Esc. Básica N.º 1872 Lillian Rossana Solalinde de Acosta	Oficial.		NO	Villa Oliva	R		-	-	-	-	-	-	3	1	2	1	5	6	6	7	
96	1215007	9027	Esc. Básica N.º 5881 Niños Mártires de Acosta Ñu	Oficial.		NO	Villa Oliva	R		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1	1	1	
97	1215008	9028	Esc. Básica N.º 581 Don José Luis Villalba	Oficial.		NO	Villa Oliva	R		-	-	-	-	-	-	3	3	10	6	10	15	16	13	
98	1215010	9030	Esc. Básica N.º 772 Mcal. José Félix Estigarribia	Oficial.		NO	Villa Oliva	R		-	-	-	-	-	-	5	1	4	4	2	7	6	5	
99	1215018	11530	Esc. Básica N.º 6384 José Eugenio Morínigo	Oficial.		NO	Villa Oliva	R		-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	4	4	5	2	
Sub Total.											2019								5453					
Total.											7472													

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente

Lic. *[Firma]*
Nutricionista
Reg. Prof. N.º 2781

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N.º 874 c/ Humaltá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py



[Firma]
Victor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Neembucú



Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

4. Requerimiento nutricional	
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	<ul style="list-style-type: none"> Nivel Inicial: 312kcal. (+/-30kcal) Educación Escolar Básica (1º y 2º ciclo): 450kcal. (+/- 50kcal) Educación Media: 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 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

Se debe completar en los cuadros correspondientes a los niveles educativos a ser beneficiados, debiendo eliminar los cuadros no utilizados del formato final a remitir para la verificación correspondiente.

SEMANA 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Caldo de poroto con arroz.	Guiso de fideo con carne.	Vori Vori Blanco.	Estofado de carne con papa.	Tallarín con salsa de pollo
Porción para Nivel Inicial	240g	200g	240g	200g	70g de salsa + 80g de fideo.
Porción para Nivel EEB (1º y 2º ciclo)	350g	300g	350g	300g	100g de salsa + 120g de fideo.
Ensalada	Repollo, pepino y zanahoria.	Lechuga, tomate y zanahoria	Remolacha, zanahoria y choclo.	Tomate, zanahoria y cebolla.	Repollo, remolacha y zanahoria.
Postre	Fruta cítrica	Banana con Miel.	Crema.	Banana.	Dulce de batata.

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Locro.	Guiso de fideo con pollo.	Vori vori de carne.	Guiso de arroz con poroto.	Estofado de pollo con papa.
Porción para Nivel Inicial	240g	200g	240g	200g	200g
Porción para Nivel EEB (1º y 2º ciclo)	350g	300g	350g	300g	300g

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)

Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. *[Firma]* Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2781



[Firma]
Victor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Itapúa

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

Ensalada	Lechuga, pepino y zanahoria.	Repollo tomate y zanahoria	Tomate, pepino y zanahoria.	Remolacha zanahoria y cebolla.	Repollo, pepino y zanahoria.
Postre	Fruta cítrica.	Banana con miel.	Dulce de batata.	Fruta cítrica.	Banana.

SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Soyo.	Guiso de fideo con poroto.	Picadito de pollo con pure de papa.	Albóndiga de carne con arroz.	Caldo de pollo con verduras y fideo.
Porción para Nivel Inicial	240g	200g	70g de picadito + 110g de puré	70g de salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz.	240g
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350g	300g	100g de picadito + 160g de puré.	100g de salsa (4 bolitas) + 130g de arroz.	350g
Ensalada	Lechuga, pepino y zanahoria.	Repollo, remolacha y zanahoria.	Tomate, cebolla y zanahoria.	Repollo, pepino y zanahoria.	Remolacha, zanahoria y choclo.
Postre	Banana	Fruta Cítrica.	Crema	Banana con miel.	Fruta Cítrica.

SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Vori Vori de pollo.	Picadito de carne con puré de papa.	Caldo de poroto con fideo.	Guiso de arroz de pollo.	Tallarín con salsa de carne.
Porción para Nivel Inicial	240g	70g de picadito + 110g de puré	240g	200g	70g de salsa + 80g de fideo.
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350g	100g de picadito + 160g de puré	350g	300g	100g de salsa + 120g de fideo.
Ensalada	Repollo, remolacha y zanahoria.	Tomate, pepino y zanahoria.	Lechuga, tomate y cebolla.	Remolacha, zanahoria y choclo.	Repollo, pepino y zanahoria.
Postre	Arroz con leche.	Banana con miel.	Fruta cítrica.	Banana.	Fruta cítrica.

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.

Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)

Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2761



40102130
W



Victor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Itapúa

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

7. Recetario del menú cíclico

Referirse a las recetas estandarizadas en el "Recetario para el servicio de almuerzo, cena escolar y colación alimentaria" disponible en la web del MEC www.mec.gov.py

Platos Principales				
Nombre del menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Menú 1 Caído de poroto con arroz. Rendimiento: 1 porción Energía: 266 kcal Peso por porción: 240 gramos Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente.
Menú 2. Guiso de fideo con carne. Rendimiento: 1 porción Energía: 316 kcal Peso por porción: 200 gramos Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	Tomate Carne vacuna magra Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70g 60g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	69g 50g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja. - Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. - Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Menú 3 Vori Vori Blanco. Rendimiento: 1 porción Energía: 340 kcal Peso por porción: 240 gramos Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar:	Zapallo Leche fluida Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo	60 g 50ml 40 g 25 g 20 g 15g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	32 g 50ml 40 g 24 g 16 g 15g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar cebolla, locote y ajo con aceite, agregar 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 leche, cocinar hasta que se ablande el zapallo.

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: direccion.escolar@mec.gov.py

Lic. *[Firma]*
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2781.



[Firma]
Victor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Ñemboquí

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

350 gramos <u>Adolescentes</u> 440 gramos	Sal yodada Laurel Agua potable	0,5 g 0,2 g c/n	0,5 g 0,2 g c/n	- Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. - Agregar las bolitas de maíz al caldo. - Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar los condimentos.
Menú 4 Estofado de carne con papa. Rendimiento: 1 porción Energía: 265 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial</u> 200 gramos <u>Edad escolar</u> 300 gramos <u>Adolescentes</u> 380 gramos	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.
Menú 5 Tallarín con salsa de pollo. Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial</u> 70g salsa + 80 g fideo <u>Edad escolar</u> 100 g salsa + 120 g fideo <u>Adolescentes</u> 130g salsa + 150g fideo	Salsa de pollo Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo Fideo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	Salsa de pollo: - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo: - Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. - Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 6. Locro. Rendimiento:	Carne vacuna magra Zapallo	80 g 60 g	70 g 32 g	- Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Corrección: alimentación.escolar@mec.gov.py


Lc. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2781




Víctor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Ñemebucú

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

1 porción Energía: 343 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial</u> 240 gramos <u>Edad escolar</u> 350 gramos <u>Adolescentes</u> 440 gramos	Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. - Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Reservar. - Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. - Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada.
Menú 7 Guiso de fideo con pollo. Rendimiento: 1 porción Energía: 308 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial</u> 200 gramos <u>Edad escolar</u> 300 gramos <u>Adolescentes</u> 380 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. - Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Menú 8. Vori Vori de carne. Rendimiento: 1 porción Energía: 398 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial</u> 240 gramos <u>Edad escolar</u> 350 gramos <u>Adolescentes</u> 440 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 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 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. - Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. - Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)

Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Lina Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2781



Víctor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Neembucú

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

				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.
Menú 9. Guiso de arroz con poroto. Rendimiento: 1 porción Energía: 317 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial</u> 200 gramos <u>Edad escolar</u> 300 gramos <u>Adolescentes</u> 380 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. - Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguay desmenuzado. <u>Observación:</u> Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Menú 10. Estofado de pollo con papa. Rendimiento: 1 porción Energía: 257 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial</u> 200 gramos <u>Edad escolar</u> 300 gramos <u>Adolescentes</u> 380 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con el ajo, una vez sellado agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.
Menú 11. Soyo. Rendimiento: 1 porción Energía: 297 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial</u> 240 gramos <u>Edad escolar</u>	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. - Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos.

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°574 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
comunicacion.escolar@mec.gov.py

[Firma]
Lic. J. Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2781



[Firma]
Vicente Hugo Fornerón P.
Gobernador de Neembucú

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

350 gramos <u>Adolescentes</u> 440 gramos	Ajo Sal yodada Agua potable	0,5 g 0,5 g c/n	0,5 g 0,5 g c/n	Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. - Retirar del fuego y agregar queso y orégano.
Menú 12. Guiso de fideo con poroto. Rendimiento: 1 porción Energía: 317 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial</u> 200 gramos <u>Edad escolar</u> 300 gramos <u>Adolescentes</u> 380 gramos	Tomate Fideo Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto, fideo, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. - Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguay desmenuzado. - Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Menú 13 Picadito de pollo con pure de papa. Rendimiento: 1 porción Energía: 285 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial</u> 70 g picadito + 110 g puré <u>Edad escolar</u> 100 g picadito + 160 g puré <u>Adolescentes</u> 130 g picadito + 200 g puré	Picadito de pollo Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Puré de papas Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	Picadito de pollo: - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandos. - Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. - Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario. Puré de papas - Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. - Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 14 Albóndiga de carne con arroz. Rendimiento: 1 porción Energía:	Albóndigas de carne: Tomate Carne vacuna magra Cebolla	70 g 60 g 15 g	69 g 50 g 14 g	Albóndigas - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos, cortar en cubos y procesarla. - Mezclar la carne con la harina de maíz y el diente de ajo picado. Amasar bien la mezcla.

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)

Correo electrónico: dirección.escolar@met.gov.py


Lic. Jairo Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2783




Víctor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Itapúa

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

332 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial</u> 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz <u>Edad escolar</u> 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz <u>Adolescentes</u> 130 g salsa (5 bolitas) + 160 g de arroz	Harina de maíz Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	10 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. Salsa - Lavar, pelar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ajo y locote en aceite y luego agregar tomate y cocinar hasta formar una salsa. - Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. - Una vez cocinadas apagar el fuego. Arroz - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. - Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
Menú 15. Caldo de pollo con verduras y fideo. Rendimiento: 1 porción Energía: 256 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 240 gramos <u>Edad escolar</u> 350 gramos <u>Adolescentes</u> 440 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Fideo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 35 g 20 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	56 g 32 g 34 g 20 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. - Lavar, pelar y cortar los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. - Una vez sellado agregar cebolla, tomate y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada y laurel, cocinar hasta que estén tiernos. - Por último, agregar el fideo y cocinar hasta que esté listo. Una vez apagado el fuego agregar cebollita de hoja.
Menú 16. Vori Vori de pollo. Rendimiento: 1 porción Energía: 351 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 240 gramos <u>Edad escolar:</u> 350 gramos <u>Adolescentes:</u> 440 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	56g 32g 40g 24g 16g 10g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. - Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. - Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo electrónico: direccion.escolar@mec.gov.py


Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2781




Víctor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Itapúa


Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

				<p>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.</p> <p>- Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie.</p> <p>- Apagar del fuego y agregar el orégano.</p>
<p>Menú 17. Picadito de carne con pure de papa. Rendimiento: 1 porción Energía: 276 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial</u> 70 g picadito + 110 g puré <u>Edad escolar</u> 100 g picadito + 160 g puré <u>Adolescentes</u> 130 g picadito + 200 g puré</p>	<p>Picadito de carne Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable</p> <p>Puré de papas Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable</p>	<p>60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n</p> <p>200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n</p>	<p>50 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n</p> <p>134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n</p>	<p>Picadito de carne: - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos. - Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. - Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario.</p> <p>Puré de papas - Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. - Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.</p>
<p>Menú 18. Caldo de poroto con fideo. Rendimiento: 1 porción Energía: 271 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial</u> 240 gramos <u>Edad escolar</u> 350 gramos <u>Adolescentes</u> 440 gramos</p>	<p>Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. <i>Observación:</i> si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.</p>

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (5to. Piso Edif. Beckelman)

Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py


Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2781




Víctor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Itapúa

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

Menú 19. Guiso de arroz con pollo. Rendimiento: 1 porción Energía: 348 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial</u> 200 gramos <u>Edad escolar</u> 300 gramos <u>Adolescentes</u> 380 gramos	Tomate Pechuga de pollo Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70g 60g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	69g 48g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja. - incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Menú 20. Tallarín con salsa de carne. Rendimiento: 1 porción Energía: 337 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial</u> 70g salsa + 80 g fideo <u>Edad escolar</u> 100 g salsa + 120 g fideo <u>Adolescentes</u> 130g salsa + 150g fideo	Salsa de carne Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	Salsa de carne: - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. - Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo - Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Ensaladas				
Nombre de la ensalada	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada 1. Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 gramos	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°374 c/ Humará. (6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2781




Victor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Itapúa

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

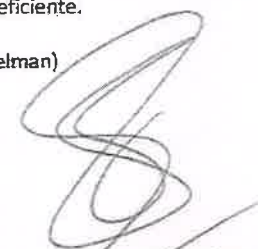
Ensalada 2 Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 gramos	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.
Ensalada 3. Rendimiento: 1 porción Energía: 52 kcal Peso por porción: 55 gramos	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.
Ensalada 4 Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 gramos	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.
Ensalada 5. Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 gramos	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. - Lavar y picar el repollo. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Ensalada 6 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 gramos	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.
Ensalada 7. Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal	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.

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
 Contacto: dirección.escolar@mec.gov.py


 Lic. Liza Martínez
 Nutricionista
 Reg. Prof. N° 2781




 Victor Hugo Fornerón P.
 Gobernador de Neembucú



MINISTERIO DE
**EDUCACIÓN
Y CIENCIAS**
PARAGUAY

PARAGUAY
**TEKOMBO'E
HA TEMBIKUAA**
MOTENCNDEHA

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

Peso por porción: 55 gramos				Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Ensalada 8. Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 gramos	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.
Ensalada 9. Rendimiento: 1 porción Energía: 49 kcal Peso por porción: 50 gramos	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 10. Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 gramos	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 11. Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 gramos	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.
Ensalada 12. Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 gramos	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. - Lavar y picar el repollo. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: documentos.escolar@mec.gov.py

Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2781



Víctor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Neembucú


Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

				aceptabilidad del mismo.
Ensalada 13 Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 gramos	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.
Ensalada 14. Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 gramos	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 15. Rendimiento: 1 porción Energía: 52 kcal Peso por porción: 55 gramos	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.
Ensalada 16 Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 gramos	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. - Lavar y picar el repollo. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Ensalada 17. Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 gramos	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)

Correo electrónico: direccion.escolar@mec.gov.py


Liza Martínez
 Nutricionista
 Reg. Prof. N° 2781




Victor Hugo Fornerón P.
 Gobernador de Neembucú

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

Ensalada 18. Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 gramos	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 19. Rendimiento: 1 porción Energía: 52 kcal Peso por porción: 55 gramos	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.
Ensalada 20 Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 gramos	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Nombre del postre	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Postre 1 Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja.	180g	130g	- Lavar y pelar la fruta antes de consumir.
Postre 2 Banana con Miel. Rendimiento: 1 porción Energía: 97 kcal Peso por porción: 82 gramos	Banana Miel	110 g 12 ml	70 g 12 ml	- Lavar y pelar la fruta. - Cortar en rodajas. - Agregar en una compotera o taza con miel. - Servir.
Postre 3. Crema. Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón	120 ml 10 g 5 g c/n	120 ml 10 g 5 g c/n	- Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. - Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)

Correo electrónico: dirección.escolar@mec.gov.py

Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2781



Victor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Itapúa

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

Peso por porción: 60 gramos	Vainilla o canela			canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. - Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. - Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. - Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Postre 4. Banana. Rendimiento: 1 porción. Energía: 63kcal.	Banana.	110g	70g	- Lavar y pelar la fruta antes de consumir.
Postre 5. Dulce de batata/membrillo. Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	- Servir el dulce.
Postre 6 Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina.	160g	115g	- Lavar y pelar la fruta antes de consumir.
Postre 7. Banana con Miel. Rendimiento: 1 porción Energía: 97 kcal Peso por porción: 82 gramos	Banana Miel	110 g 12 ml	70 g 12 ml	- Lavar y pelar la fruta. - Cortar en rodajas. - Agregar en una compotera o taza con miel. - Servir.
Postre 8. Dulce de batata/membrillo. Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	- Servir el dulce.
Postre 9 Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Maranja.	180g	130g	- Lavar y pelar la fruta antes de consumir.
Postre 10. Banana. Rendimiento: 1 porción. Energía: 63kcal.	Banana.	110g	70g	- Lavar y pelar la fruta antes de consumir.

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

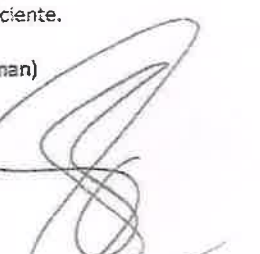
Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional Nº574 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo electrónico: alimentacion.escolar@mec.gov.py


Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 278



fol 025/30





Victor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Itapúa

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

Postre 11. Banana. Rendimiento: 1 porción. Energía: 63kcal.	Banana.	110g	70g	- Lavar y pelar la fruta antes de consumir.
Postre 12 Rendimiento. 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja.	180g	130g	- Lavar y pelar la fruta antes de consumir.
Postre 13. Crema. Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 gramos	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	- Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. - Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. - Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. - Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. - Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Postre 14. Banana con Miel. Rendimiento: 1 porción Energía: 97 kcal Peso por porción: 82 gramos	Banana Miel	110 g 12 ml	70 g 12 ml	- Lavar y pelar la fruta. - Cortar en rodajas. - Agregar en una compotera o taza con miel. - Servir.
Postre 15 Rendimiento. 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina.	150g	115g	- Lavar y pelar la fruta antes de consumir.
Postre 16. Arroz con leche. Rendimiento: 1 porción Energía: 115 kcal Peso por porción: 100 gramos	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	- Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. - Agregar leche, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. - Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. - Espolvorear con canela y servir.
Postre 17. Banana con Miel. Rendimiento: 1 porción	Banana Miel	110 g 12 ml	70 g 12 ml	- Lavar y pelar la fruta. - Cortar en rodajas. - Agregar en una compotera o taza con miel.

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (Eto. Piso Edif. Beckelman)
 Correo electrónico: com.escolar@mec.gov.py


Liza Martínez
 Nutricionista
 Reg. Prof. N° 2781




Víctor Hugo Eornerón P.
 Gobernador de Itapúa

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

Energía: 97 kca Peso por porción: 82 gramos				- Servir.
Postre 18 Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja.	180g	130g	- Lavar y pelar la fruta antes de consumir.
Postre 19. Banana. Rendimiento: 1 porción. Energía: 63kcal.	Banana.	110g	70g	- Lavar y pelar la fruta antes de consumir.
Postre 20. Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina.	160g	115g	- Lavar y pelar la fruta antes de consumir.

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

Este ítem se debe completar solo si la modalidad utilizada es "Alimentos preparado en las escuelas".

Insumo	Unidad de medida	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		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	298,88	298,88	283,936	298,88	1180,58	8821264
Ajo	kg	18,68	18,68	22,416	18,68	78,456	1278,833
Almidón de maíz	kg	37,36	0	37,36	0	74,72	1217,936
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	112,08	298,88	485,68	410,96	1307,6	21313,88
Arveja en granos	kg	37,36	37,36	0	0	74,72	1217,936
Azúcar	kg	74,72	0	74,72	37,36	186,8	3044,84
Banana	kg	1643,84	1643,84	1643,84	1643,84	6575,36	107178,4
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	1,4944	1,4944	0
Carne vacuna magra *	kg	896,64	1195,52	896,64	896,64	3885,44	63332,67
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)

Correo: gestion@alimnec.gov.py

Liza Martínez
Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2781



Vicior Hugo Fornerón P.
Vicior Hugo Fornerón P.
Gobernador de Itapúa

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

Cebolla de cabeza	kg	597,76	597,76	560,4	560,4	2316,32	37756,02
Cebollita de hoja	kg	37,36	112,08	74,72	0	224,16	3653,808
Choclo	kg	74,72	0	74,72	74,72	224,16	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Crema de leche.	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata.	kg	224,16	224,16	0	0	448,32	7307,616
Dulce de mamón.	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	635,12	336,24	448,32	410,96	1830,64	29839,43
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	298,88	298,88	74,72	298,88	971,36	15833,17
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	4,4832	4,4832	4,4832	5,9776	19,4272	316,6634
Leche entera	l	1270,24	0	1270,24	1120,8	3661,28	59678,86
Lechuga	kg	224,16	224,16	224,16	224,16	896,64	14615,23
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	373,6	373,6	373,6	373,6	1494,4	24358,72
Locro	kg	0	298,88	0	0	298,88	4871,744
Mamón	kg	0	0	0	0		0
Mandarina	kg	0	1195,52	1195,52	1195,52	3586,56	58460,93
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	37,36	37,36	74,72	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	89,664	89,664	89,664	89,664	358,656	5846,093
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	1344,96	1344,96	1344,96	1344,96	5379,84	87691,39
Orégano	kg	3,736	3,736	3,736	3,736	14,944	243,5872
Papa	kg	1494,4	1494,4	1494,4	1494,4	5977,6	97434,88
Pechuga de pollo	kg	448,32	896,64	1046,08	1046,08	3437,12	56025,06
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	37,36	37,36	74,72	1217,936
Pepino	kg	149,44	448,32	298,88	298,88	1195,52	19486,98
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	224,16	149,44	149,44	224,16	747,2	12179,36

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional Nº874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)

Correo electrónico: alimentacion.escolar@mec.gov.py


Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2781




Victor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Itapúa

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

Queso	kg	224,16	186,8	224,16	186,8	821,92	13397,3
Repollo	kg	448,32	448,32	448,32	448,32	1793,28	29230,46
Remolacha	kg	523,04	298,88	523,04	523,04	1868	30448,4
Sal yodada	kg	41,096	37,36	44,832	44,832	168,12	2740,356
Tomate	kg	2166,88	2241,6	2204,24	2241,6	8854,32	144325,4
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	1120,8	971,36	1046,08	971,36	4109,6	66986,48
Zapallo	kg	896,64	896,64	896,64	896,64	3586,56	58460,93

*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	El monitoreo y control se realizará con fiscalizaciones in situ. Las visitas serán en días aleatorios, y se controlarán cantidad, calidad e inocuidad de los productos y las instalaciones. En caso de hallar irregularidades, se dará intervención correspondiente. Las visitas se realizarán 2 veces al mes por parte del profesional encargado del Programa de Almuerzo Escolar de la Gobernación. Se entablará una comunicación constante vía telefónica con el personal de cocina y con los directores de las instituciones a fin de descartar o solucionar inconvenientes que pudieran surgir.
9.2. Plan de capacitaciones	La capacitación de los manipuladores de alimentos debe ser otorgada por el INAN al personal de la empresa adjudicada antes del inicio de la provisión del almuerzo escolar
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Respecto a la difusión del Proyecto autorizado por el MEC a la comunidad, se habilitarán secciones en los medios de comunicación en donde la Gobernación tiene espacios pagados, en la página web y en las redes sociales de la Gobernación. Todos los medios de difusión contendrán información relevante, como ser las instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menú cíclico, proceso de licitación, cantidad y calidad de productos adquiridos, etc.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

"Alimentos preparados en las escuelas" (cocinando en la escuela)

MECANISMO DE RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS

Se selecciona 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.


MECANISMOS DE ALMACENAMIENTO

Cada producto tiene características específicas de conservación. Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas a fin de evitar el deterioro de los productos debido a que las entregas son hechas en forma quincenal. Para ello cada institución cuenta con freezer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)

Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py


Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2781




Víctor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Itapúa

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

MECANISMOS DE 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.

MECANISMOS DE PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00hs a 10:30hs. Se cuentan con utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

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

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de las comidas principales, ensaladas, postres. Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptarán alimentos pre elaborados y refrigerados. El oferente deberá entregar diariamente las porciones del menú, en cantidades equivalente al número de destinatario de cada escuela.

MECANISMOS DE 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 Alimentos y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS)

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

La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.

Firma del Gobernador
Aclaración

Victor Hugo Fomeron P.
Gobernador de Itapúa



Sello de la institución

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2781

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Dirección: de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py

