



MINISTERIO DE
**EDUCACIÓN
Y CIENCIAS**
PARAGUAY

PARAGUÁI
**TEKOMBO'E
HA TEMBIKUAA**
MOTENONDEHA

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

Asunción, 07 de junio de 2024.

Nota DGBE N° 229/2024

Señor

Víctor Torres, Intendente


Municipalidad de José Fassardi

Departamento de Guairá

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de José Fassardi, sobre el "Proyecto de Almuerzo Escolar Escolar" con Expediente Xilema N° 177.403 de fecha 24 de mayo de 2024, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente del Programa de Alimentación Escolar - Hambre Cero en las Escuelas, por lo que se remite el *Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 13/2024, 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

Elaborado por: Javier Aguilar 

Revisado por: Robert Gayoso 

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

Dirección 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.

MARANDU DAE PPY 341/2024

MÁVAPE GUARÃ : Robert Gayoso Mendoza, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil

MÁVAGUÁ : Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

ARANGE : 07 de junio de 2024

MBA'ÉGUIPA : Responder Exp. Xilema N° 177.403 PROYECTO DE
ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE
JOSÉ FASSARDI.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el Marandu DGPAE PPY 233/2024 del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°13/2024** por la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** del ejercicio fiscal 2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE JOSÉ FASSARDI**, según expediente de referencia de fecha 24 de mayo de 2024.

Maitei.

| | |
|--|----------|
| MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS | |
| DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL | |
| MESA DE ENTRADA | |
| Expediente N°: | 177.403 |
| Recibido por: | Jair AR |
| Fecha: | 07/06/24 |
| Hora: | 14:29 |

Elaborado por: Erma Ocampo

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 233/2024

MÁVAPE GUARÃ : Andrea Milena Fernández, Directora

Dirección de Alimentación Escolar

MÁVAGUI : Melissa Desvars, Jefa

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

ARANGE : 07 de junio del año 2024.

MBA'ÉGUIPA : Expediente Xilema N° 177.403 de fecha 24 de mayo de 2024.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°13/2024**, por el cual se autoriza EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR del ejercicio fiscal 2024 de la Municipalidad de José Fassardi, presentado a través del expediente de referencia.

Maitei.

| | |
|------------------------------------|----------|
| MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS | |
| Dirección de Alimentación Escolar | |
| MESA DE ENTRADA | |
| Expediente N°: | 177.403 |
| Recibido por: | ema |
| Fecha: | 07-06-24 |
| Hora: | 14:00 |

Elaborado por: Selba Montania

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

DICTAMEN TÉCNICO N° 13/2024

Referencia: Expediente Xilema N° 177.403
 de fecha 24 de mayo de 2024.

1. Antecedentes

El Sr. Victor Torres, Intendente de la Municipalidad de José Fassardi del departamento de Guaira, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar año 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 | ✓ | |

Elaborado por: Selba Montanía

Revisado por: Melissa Desvars

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (650)
 Piso Edif.Beckelman)
 Correo: dptc.gpae@mec.gov.py



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

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

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 24 (veinticuatro); teniendo en cuenta la **Ley N°5210/14** de “Alimentación Escolar y Control Sanitario”, la **Ley N°7264/2024** “Que crea el fondo Nacional de Alimentación Escolar para la universalización equitativa de la alimentación escolar (Hambre cero en nuestras escuelas y sistema educativo)”, la **Resolución CONAE N°003/2024** “Por la cual se faculta al Ministerio de Educación y Ciencias a seguir aplicando los lineamientos e instrumentos necesarios a fin de aprobar los proyectos de alimentación escolar que no integran el listado de Municipios priorizados por el CONAE”, la **Nota DGBE N°213/2024** de la Dirección General de Bienestar Estudiantil del Ministerio de Educación y Ciencias en la cual se solicita respuesta a varias consultas sobre la autorización de proyectos al Ministerio de Desarrollo Social, la **Nota VAF N°104/2024** del Viceministerio de Administración Financiera del Ministerio de Economía y Finanzas en el cual informa que el MEF proporcionará financiamiento a los municipios durante el ejercicio fiscal 2024, 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

Elaborado por: Selba Montaña

Revisado por: Melissa Desvars

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá, 16to.

Piso Edif.Beckelman)

Correo: dpto.gpae@mec.gov.py



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

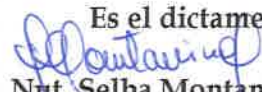
| Tabla 2. Resumen de la autorización solicitada en relación con el servicio de almuerzo escolar | | | | | |
|--|--------------------------|---------------------|------------|-----------------|--------------------------------------|
| Instituciones Beneficiarias | Cantidad de Matriculados | Tiempo de Provisión | | | Modalidad del servicio |
| | | Año | Total Días | Días | |
| 09 | 367 | 2024 | 45 | Lunes a viernes | Alimentos preparados en las escuelas |

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

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

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

Es el dictamen.



Lic. Nut. Selba Montania

Registro Profesional N°: 2.287

Fecha: Viernes, 07 de junio 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: Selba Montania 

Revisado por: Melissa Desvars 

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.



M U N I C I P A L I D A D D E J O S E F A S S A R D I
I N T E N D E N C I A M U N I C I P A L
Avda. 14 de Mayo / Augusto Roa Bastos
R.U.C. 80024740-0

JOSE FASSARDI, 24 de mayo de 2024

Señor

ROBERT GAYOSO

DIRECTOR GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTEL

PRESENTE

El que suscribe, LIC. VICTOR EDUARDO TORRES RIOS
INTENDENTE MUNICIPAL DE JOSE FASSARDI tiene el agrado de
dirigirse a Ud. a fin de remitir el Formulario N° 01: Proyecto de Almuerzo
Escolar para la aprobación

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



[Firma]
LIC. VICTOR EDUARDO TORRES RIOS.
INTENDENTE MUNICIPAL
JOSÉ FASSARDI





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

CARTA DE COMPROMISO

JOSE FASSARDI, 24 de mayo de 2024

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

Por medio de esta carta Yo, LIC. VÍCTOR EDUARDO TORRES RÍOS INTENDENTE MUNICIPAL DE JOSÉ FASSARDI con C.I.Nº 1.350.176, me comprometo a ampliar la Provisión del Almuerzo Escolar en las Instituciones Educativas según la disponibilidad presupuestaria del Municipio.-

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



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



[Firma]
Folio 2 de 2



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Moreno de la
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÁ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

Formulario N° 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar

| | |
|---|-------------------------------|
| 1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad | |
| Departamento*: GUAIRA.- | Distrito*: JOSÉ FASSARDI.- |
| Dirección del local de la Municipalidad*: Avda. 14 de Mayo/ Augusto Roa Bastos.- | N° de Tel*: 0981 780 780.- |
| Nombre del Intendente*: Víctor Eduardo Torres Ríos.- | |
| N° de teléfono de línea baja*: | N° de celular: 0981 780 780.- |
| Dirección de correo electrónico*: municipalidadfassardi@gmail.com | |
| Nombre del/la nutricionista*: Lic. Christian Ariel Duarte Ibarra.- | |
| N° de Registro Profesional*: 1.610.- | N° de celular: 0982 482 511.- |
| Dirección de correo electrónico*: christ_903@hotmail.com | |
| 2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar | |
| Cantidad de instituciones seleccionadas*: 09 (NUEVE).- | |
| Cantidad de estudiantes beneficiados*: 367 (TRESCIENTOS SESENTA Y SIETE).- | |
| Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 45 (CUARENTA Y CINCO).- | |
| Fecha estimada de inicio de la provisión*: JULIO.- | |
| Fecha estimada de finalización de la provisión*: AGOSTO.- | |
| Presupuesto estimado para el servicio*: Gs. 222.952.500 (GUARANÍES DOSCIENTOS VEINTE Y DOS MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL QUINIENTOS).- | |
| Precio referencial por plato*: Gs. 13.500 (GUARANÍES TRECE MIL QUINIENTOS). | |
| % de la agricultura familiar a implementar*: Gs. 22.295.250 (GUARANÍES VEINTE Y DOS MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS CINCUENTA).- | |
| Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10% | |

*Son campos obligatorios

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

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

Ministerio de Educación y Ciencias

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

www.mec.gov.py

MEC Digital




Folio 3/24

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 GESTIÓN EDUCATIVA DEPARTAMENTAL
 DIRECCIÓN DE APOYO TÉCNICO PEDAGÓGICO 4-13 FASSARDI
 SEGÚN DATOS DEL SISTEMA DE RUE 2024
 RELEVAMIENTOS DE DATOS SOBRE CANTIDAD DE ALUMNOS DE EDUCACIÓN INICIAL Y EDUCACIÓN ESCOLAR BÁSICA (1° Y 2° CICLO)

| N° | INSTITUCIÓN EDUCATIVA | LOCALIDAD | CANTIDAD DE ALUMNOS | | | | TOTAL |
|-------|--|-------------------|---------------------|-----|-----------------------|-----|-------|
| | | | EDUC. INICIAL | | E.E.B.(1° y 2° Ciclo) | | |
| | | | V | M | V | M | |
| 1 | Esc. Bás. N° 150 José Fassardi | Fassardi | 16 | 18 | 84 | 77 | 195 |
| 2 | Esc. Bás. N° 5278 San Antonio de Padua | San Antonio | 29 | 25 | 37 | 53 | 144 |
| 3 | Esc. Bás. N° 5271 Santa Librada | 3ra Línea | 19 | 20 | 35 | 32 | 106 |
| 4 | Esc. Bás. N° 5992 Caguare'i km 17 | San Lorenzo | 2 | 2 | 12 | 9 | 25 |
| 5 | Esc. Bás. N° 2719 San Roque González de Santa Cruz | Caguare'i km 16 | 3 | 1 | 18 | 16 | 38 |
| 6 | Esc. Bás. N° 6009 San Pablo | San Pablo | 4 | 4 | 31 | 15 | 54 |
| 7 | Esc. Bás. N° 2718 María Auxiliadora | Colonia Guarani | 5 | 10 | 36 | 15 | 66 |
| 8 | Esc. Bás. N° 5991 San Luis | San Luis | 5 | 7 | 11 | 15 | 38 |
| 9 | Esc. Bás. N° 5280 San Roque | San Roque km 42 | 2 | 1 | 9 | 19 | 31 |
| 10 | Esc. Bás. N° 5993 Santa Catalina | Santa Catalina 42 | - | - | 1 | 3 | 4 |
| 11 | Esc. Bás. N° 7003 San Isidro | San Isidro | - | - | 5 | - | 5 |
| 14 | Esc. Bás. N° 5277 Virgen de Fátima | Caguare'i km 18 | 14 | 10 | 41 | 53 | 118 |
| 12 | Esc. Bás. N° 5274 Sagrado Corazón de Jesús | Nu Pyahu | - | - | 8 | 8 | 16 |
| 13 | Esc. Bás. N° 5276 San Jorge | Chaquira | 3 | 3 | 18 | 19 | 43 |
| 15 | Es. Bás. N° 5282 San Pedro | San Ramón km 42 | - | - | 5 | 10 | 15 |
| TOTAL | | | 162 | 101 | 351 | 344 | 898 |



Supervisor Apoyo Técnico Pedagógico
 Área 04-13 Fassardi
 Cesar Segovia Mora

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

| Fuente de Financiación | Educ. Inclusiva | |
|------------------------|-----------------|---|
| | M | H |
| 848-30-003 | | |
| 848-30-003 | | |
| 848-30-003 | | |
| 818-30-003 | | |
| 848-30-003 | | |
| 848-30-003 | | |
| 848-30-003 | | |

interculturalidad para el

Lic. Christian Duarte
 Nutricionista
 Reg. Prof. N° 1610



Folio 424



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETĀ REKUĀI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

| Orden | Código de establecimiento escolar | Código de institución | Nombre de la Institución/Centro | Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada) | Departamento | Distrito | Localidad o Barrio | Zona (urbana o rural) | Estudiantes Beneficiarios | | | | | | | | | | | | Fuente de Financiación |
|-------|-----------------------------------|-----------------------|---|---|--------------|---------------|--------------------|-----------------------|---------------------------|----|--------------------------|----|----------|---|------------------|---|---------------|---|-----------------|---|--------------------------------|
| | | | | | | | | | Educación Inicial | | Educación Escolar Básica | | | | Educación Media | | | | Educ. Inclusiva | | |
| | | | | | | | | | Formal y No Formal | | 1° y 2° ciclo | | 3° ciclo | | Bach. Científico | | Bach. Técnico | | | | |
| | | | | | | | | | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | |
| 1 | 0410024 | 13013 | Esc. Bas. N°5271 Santa Librada | Oficial | Guaira | José Fassardi | Santa Librada | Rural | 10 | 20 | 35 | 32 | | | | | | | | | FONACIDE y RECURSOS DEL TESORO |
| 2 | 0410004 | 12780 | Esc. Bas. N° 5992 Caguare 1 km 17 | Oficial | Guaira | José Fassardi | Caguare 1 17 Linea | Rural | 2 | 2 | 12 | 9 | | | | | | | | | FONACIDE y RECURSOS DEL TESORO |
| 3 | 0409019 | 12769 | Esc. Bas. N°2719 San Roque González de Santa Cruz | Oficial | Guaira | José Fassardi | Caguare 1 16 Linea | Rural | 3 | 1 | 14 | 18 | | | | | | | | | FONACIDE y RECURSOS DEL TESORO |
| 4 | 0410028 | 12988 | Esc. Bas. N° 5000 San Pablo | Oficial | Guaira | José Fassardi | San Pablo | Rural | 4 | 4 | 31 | 18 | | | | | | | | | FONACIDE y RECURSOS DEL TESORO |
| 5 | 0410006 | 12744 | Esc. Bas. N°2718 Mana Auxiliadora | Oficial | Guaira | José Fassardi | Colonia Guaraní | Rural | 5 | 10 | 30 | 15 | | | | | | | | | FONACIDE y RECURSOS DEL TESORO |
| 6 | 0410027 | 12990 | Esc. Bas. N° 5991 San Luis | Oficial | Guaira | José Fassardi | San Luis | Rural | 8 | 7 | 11 | 15 | | | | | | | | | FONACIDE y RECURSOS DEL TESORO |
| 7 | 0410003 | 12774 | Esc. Bas. N° 5280 San Roque | Oficial | Guaira | José Fassardi | San Roque | Rural | 2 | 1 | 8 | 18 | | | | | | | | | FONACIDE y RECURSOS DEL TESORO |

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, Sto. Pío Telef : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion_escolar@mec.gov.py

WWW.MEC.GOV.PY
MEC Digital



Lic. Víctor Eduardo Torres Ríos
Intendente Municipal

Lic. Christian Duarte
Nublenza
Reg. Prof. N° 18.19



Folio 5/24

[Handwritten signature]



■ TETĀ REKUĀI
■ GOBIERNO NACIONAL

políticos garantizar a todos las personas ante educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

| Nº | 0410011 | 12885 | Esc. Bas. N° 5903 Santa Catalina | Oficial | Guerra | Jefe Pasepase | Santa Catalina | Paral | - | 1 | 3 | FORMACIÓN DEL TESORO |
|----|---------|-------|--|---------|--------|------------------|-------------------|-------------------|----|----|-----|-------------------------|
| Nº | 0410008 | 12788 | Esc. Bas. N° 7003 San Isidro | Oficial | Guerra | Jefe Pasepase | San Isidro | Paral | - | 3 | - | FORMACIÓN DEL TESORO |
| | | | | | | | | Sub total | 40 | 45 | 184 | |
| | | | | | | | | Total | | | 282 | |
| | | | | | | | | Total Pasepase | 85 | | | 287 |



Dr. Víctor Eduardo Torres Ríos
Intendente Municipal

2000
 The 100th Anniversary
 of the
 1900

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 of Pinar del Río y Humanas
Edificio Beckelman, Sta. Pío Total: (525) 21 454 220 int. 18
Email: directorescolares@educacion.py

www.mindgarden.com
© 2004 Mind Garden, Inc.



Folio 6/24



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 | | |
|--|--|-------------------------|
| | Nivel Inicial | Edad escolar |
| 4.1 Distribución del aporte calórico por rango etéreo. | 312 kcal +/- 30 kcal | 450 kcal +/- 50 kcal |
| 5. Composición del menú | | |
| 5.1 Horario de preparación del menú | De 07: 00 hs a 10:00 hs | |
| 5.2 Horario de distribución | Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs | |
| 5.3 Constitución del menú | Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales | |
| 5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar | Alimentos preparados en las escuelas.- | |

6. Menú Cíclico

| SEMANA 1 | | | | | | |
|---|----------------------------|---------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------|-----------------------|--|
| Días de la semana | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes | |
| Plato Principal | Picadito de pollo con papa | Polenta con salsa de carne | Caldo de poroto con arroz | Tallarín con salsa de carne | Revuelto de Mandioca | |
| Porción para EDI | | | | | | |
| Porción para Nivel Inicial | 200 gr | 70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta | 240 gramos | 70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo | 170 gramos | |
| Porción para Nivel EEB (1º y 2º ciclo) | 300 gr | 100 gramos Salsa + 250 gramos Polenta | 350 gramos | 100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo | 250 gramos | |
| Porción para Nivel EEB (3º ciclo) y Nivel Medio | | | | | | |
| Ensalada | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | |
| Postre | 2 bananas | Ensalada de Frutas | Fruta Citrica | 2 bananas | 2 bananas | |

| SEMANA 2 | | | | | | |
|----------------------------|-------------------------------------|----------------------------|------------------------------------|--------------------|--|--|
| Días de la semana | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes | |
| Plato Principal | Salsa de legumbres con arroz quessu | Picadito de carne con papa | Guiso de fideo con pollo | Vori Vori de carne | Albóndigas de pollo con arroz | |
| Porción para EDI | | | | | | |
| Porción para Nivel Inicial | 200 gramos | 200 gramos | 70 gramos Salsa + 100 gramos Arroz | 240 gramos | 70 gramos Salsa (3 bolitas) + 80 gramos de arroz | |

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



Victor Eduardo Torres
Intendente Municipal



Folio 7/24



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Ministerio de
Educación y Ciencias

TETĀ REKUĀI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

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

| | | | | | |
|---|-----------------------|-----------------------|-------------------------------------|-----------------------|---|
| Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo) | 300 gramos | 350 gramos | 100 gramos Salsa + 130 gramos Arroz | 350 gramos | 100 gramos Salsa (4 bolitas) + 130 gramos Arroz |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | | | | | |
| Ensalada | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| Postre | Fruta cítrica | 2 bananas | Turrón de maní | 2 bananas | Ensalada de frutas |

| | | | | | |
|---|-----------------------|-------------------------------------|---------------------------|-----------------------|-----------------------------|
| SEMANA 3 | | | | | |
| Días de la semana | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| Plato Principal | Locro | Tallarín con salsa de pollo | Guiso de poroto con arroz | Vori vori de pollo | Guiso de mandioca con carne |
| Porción para EDI | | | | | |
| Porción para Nivel Inicial | 240 gramos | 70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo | 200 gramos | 240 gramos | 170 gramos |
| Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo) | 350 gramos | 100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo | 300 gramos | 350 gramos | 250 gramos |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | | | | | |
| Ensalada | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| Postre | Turrón de maní | 2 bananas | Fruta cítrica | 2 bananas | 2 bananas |

| | | | | | |
|---|-----------------------|---------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| SEMANA 4 | | | | | |
| Días de la semana | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| Plato Principal | Soyc | Polenta con salsa de pollo | Cafdo de poroto con fideo | Picadito de pollo con puré de papas | Guiso de arroz con carne |
| Porción para EDI | | | | | |
| Porción para Nivel Inicial | 240 gramos | 70 gramos salsa + 170 gramos polenta | 240 gramos | 70 g picadito + 110 g puré | 200 gramos |
| Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo) | 350 gramos | 100 gramos salsa + 250 gramos polenta | 350 gramos | 100 g picadito + 160 g puré | 300 gramos |
| Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio | | | | | |
| Ensalada | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |

Visión: Institución que promueve la 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.

Uc. Víctor Eduardo Torres Ríos
Intendente Municipal



Folio 8 / 25



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

| | | | | | |
|--------|-----------|-----------|---------------|----------------|-----------|
| Postre | 2 bananas | 2 bananas | Fruta Citrica | Turrón de mani | 2 bananas |
|--------|-----------|-----------|---------------|----------------|-----------|

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 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Picadito de pollo con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 311 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gr. Edad escolar: 300 gr. | 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 sellado agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate, y agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas. |
| Menú 2 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| 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, en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Retirar del fuego. |
| Menú 3 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Caldo de poroto con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 286 kcal | Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla | 60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g | 32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g | Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que |

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 sociedad.



Uc. Víctor Eduardo Torres Ríos
Intendente Municipal





TEKOMBO'E HA TEMBIKUA
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETĀ REKUĀI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

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

| | | | | |
|---|--|--|---|--|
| Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos | Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable | 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n | 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n | 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 natural o una hora antes en agua caliente. |
| Menú 4 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Tallarín con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 337 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g 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, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo 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 5 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Revuelto de mandioca Rendimiento: 1 porción Energía: 339 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos | Mandioca Huevo* Queso Paraguay Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable | 200 g 50 g 20 g 20 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n | 116 g 50 g 20 g 18 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n | Mandioca: Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blanda. Revuelto: Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule). *50 g de huevo corresponde a 1 unidad |
| Menú 6 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Salsa de legumbres con arroz queso 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 queso Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable | 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n | 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n | Salsa de legumbres: Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción. Arroz queso Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen. |

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

Lc. Víctor Edmundo Torres Ríos
Intendente Municipal



Folio 10/24



Paraguay
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETĀ REKUĀI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

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

| Menú 7 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|-------------------------------|---------------------|------------|-----------|---|
| Picadito de carne con papa | Papa | 200 g | 134 g | Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas. |
| Rendimiento: 1 porción | Carne vacuna magra | 60 g | 52 g | |
| Energía: 319 kcal | Tomate | 60 g | 59 g | |
| | Zanahoria | 20 g | 16 g | |
| | Cebolla | 20 g | 18 g | |
| | Locote | 10 g | 8 g | |
| | Arveja | 5 g | 5 g | |
| | Aceite | 5 ml | 5 ml | |
| | Cebollita de hoja | 5 g | 5 g | |
| | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | |
| Peso por porción: 200 gramos | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| Nivel inicial: 200 gramos | Agua potable | c/n | c/n | |
| Edad escolar: 300 gramos | | | | |
| Menú 8 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Guiso de fideo con pollo | Pechuga de pollo | 60g | 42g | Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente). |
| Rendimiento: 1 porción | Tomate | 70g | 69g | |
| Energía: 308 kcal | Fideo | 45g | 45g | |
| | Cebolla | 15g | 14g | |
| | Locote | 10g | 8g | |
| | Aceite | 5ml | 5ml | |
| | Ajo | 0,5g | 0,5g | |
| | Sal yodada | 0,5g | 0,5g | |
| | Laurel | 0,2g | 0,2g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |
| Peso por porción: 200 gramos | | | | |
| Nivel inicial: 200 gramos | | | | |
| Edad escolar: 300 gramos | | | | |
| Menú 9 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Vori vori de carne | Carne vacuna magra | 80 g | 70 g | Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua; apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano. |
| Rendimiento: 1 porción | Zapallo | 60 g | 32 g | |
| Energía: 398 kcal | Harina de maíz | 40 g | 40 g | |
| | Tomate | 25 g | 24 g | |
| | Zanahoria | 20 g | 16 g | |
| | Cebolla | 10 g | 9 g | |
| | Locote | 10 g | 8 g | |
| | Queso Paraguay | 10 g | 10 g | |
| | Aceite | 5 ml | 5 ml | |
| | Orégano | 0,5 g | 0,5 g | |
| Peso por porción: 240 gramos | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | |
| Nivel inicial: 240 gramos | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| Edad escolar: 350 gramos | Laurel | 0,2 g | 0,2 g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |
| Menú 10 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Albóndigas de pollo con arroz | Albóndigas de pollo | 70 g | 69 g | Albóndigas Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. |
| Rendimiento: 1 porción | Tomate | 60 g | 42 g | |
| Energía: | Pechuga de pollo | 15 g | 14 g | |
| | Cebolla | 10 g | 10 g | |

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



Lic. Víctor Eduardo Torres Ríos
Intendente Municipal



Folio 11/21



TEKOMBO'E HA TEMBKUAA
Ministerio de
Educación y Ciencias

TETĀ REKUĀI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

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

| | | | | |
|---|---|--|---|---|
| 324 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz Edad escolar: 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz | Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable | 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n | 3 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n | Salsa Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, 1/2 diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano. Arroz Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. |
| Menú 11 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Locro Rendimiento: 1 porción Energía: 343 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos | Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable | 80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n | 70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 3 g 5 ml 3 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n | Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos 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 aprox. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada. |
| Menú 12 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Tallarín con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo | Salsa de pollo Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo Fideo Sal yodada Agua potable | 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n | 42 g 59 g 16 g 14 g 3 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n | Salsa de pollo: Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo: Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada, y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. |
| Menú 13 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Guiso de arroz con poroto Rendimiento: 1 porción Energía: 317 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 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 3g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n | Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. |

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

Lic. Víctor Eduardo Torres Ríos
Intendente Municipal



Folio 12/24



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

| | | | | |
|---|---|--|--|---|
| <u>Edad escolar:</u> 300 gramos <u>Adolescentes:</u> 380 gramos | | | | |
| Menú 14 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Vori vori de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 351 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos | Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable | 80g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n | 56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n | Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano. |
| Menú 15 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| 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 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n | Mandioca: Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. Guiso de mandioca: Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario. |
| Menú 16 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Soyo Rendimiento: 1 porción Energía: 297 Kcal Peso por Porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos | Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable | 60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n | 52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n | Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocinada. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano. |

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



Lic. Víctor Eduardo Torres Ríos
Intendente Municipal



Folio 13/24



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ TETĀ REKUĀI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

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

| Menú 17 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|--|
| Polenta con salsa de pollo | Salsa de pollo Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable | 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n | 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n | Salsa de pollo Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por último agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. |
| Rendimiento: 1 porción | Polenta Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada | 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g | 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g | Polenta Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cedidor a fin de evitar grumos. Retira del fuego. |
| Energía: 307 Kcal | | | | |
| Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta | | | | |
| Edad escolar: 100g salsa + 253g polenta | | | | |
| Menú 18 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Caldo de poroto con fideo | Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo rido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable | 60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n | 32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n | Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente. |
| Rendimiento: 1 porción | | | | |
| Energía: 271 Kcal | | | | |
| Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos | | | | |
| Edad escolar: 350 gramos | | | | |
| Menú 19 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Picadito de pollo con puré de papas | Picadito de pollo Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable | 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 | 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 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. |
| Rendimiento: 1 porción | Puré de papas Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable | 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n | 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n | 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. |
| Energía: 285 Kcal | | | | |
| Peso por porción: Nivel inicial: 70g picadito + 110g puré | | | | |
| Edad escolar: 100g picadito + 180g puré | | | | |

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

Lic. Víctor Eduardo Torres Ríos
Intendente Municipal



Folio 14/24



Ministerio de
EDUCACIÓN · CIENCIAS

TETÁ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

un guany
de la gente

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

| Menú 20 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|------------------------------|--------------|------------|-----------|--|
| Guiso de arroz con carne | | | | |
| Rendimiento: 1 porción | Carne magra | 60g | 52g | Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. |
| Energía: 340 kcal | Tomate | 70g | 69g | Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo. |
| Peso por porción: 200 gramos | Arroz | 45g | 45g | agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. |
| Edad escolar: 300 gramos | Cebolla | 15g | 14g | incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente) |
| | Locote | 10g | 8g | |
| | Aceite | 5ml | 5ml | |
| | Ajo | 0,5g | 0,5g | |
| | Sal yodada | 0,5g | 0,5g | |
| | Laurel | 0,2g | 0,2g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |

| ENSALADAS | | | | |
|------------------------|--------------|------------|-----------|---|
| Menú 1 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción | Repollo | 30 g | 24 g | Lavar y picar los vegetales. |
| Energía: 40 kcal | Tomate | 20 g | 19 g | Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| Peso por porción: 55 g | Zanahoria | 10 g | 9 g | <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 80 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo |
| | Aceite | 3 ml | 3 ml | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| Menú 2 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción | Lechuga | 30 g | 28 g | Lavar y rallar la zanahoria. |
| Energía: 40 kcal | Pepino | 20 g | 15 g | Lavar y cortar los demás vegetales. |
| Peso por porción: 60 g | Zanahoria | 20 g | 18 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 | |
| Menú 3 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción | Berro | 30 g | 18 g | Lavar y rallar la zanahoria. |
| Energía: 39 kcal | Tomate | 20 g | 19 g | Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir |
| Peso por porción: 48 g | Zanahoria | 10 g | 8 g | |
| | Aceite | 3 ml | 3 ml | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| Menú 4 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción | Lechuga | 30 g | 28 g | Lavar y rallar la zanahoria. |
| Energía: 39 kcal | Tomate | 20 g | 19 g | Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| Peso por porción: 60 g | Zanahoria | 10 g | 8 g | |
| | Aceite | 3 ml | 3 ml | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |

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



Victor Eduardo Torres Ríos
Intendente Municipal



Folio 15/24



TEKOMBO'E HA TEMSIKUAA
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETĀ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

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

| Menú 5 | 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 picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| Menú 6 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción Energía: 42 kcal Peso por porción: 58 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, aceite. Servir. <u>Observación:</u> 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 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 48 g | Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada | 30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g | 18 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| Menú 8 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 60 g | Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada | 30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g | 28 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. |
| Menú 9 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción Energía: 49 kcal Peso por porción: 50 g | Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada | 40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g | 27 g 15 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. <u>Observación:</u> 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 | 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 picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |

Visión: Instituir una amplia educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueva la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Lic. Víctor Eduardo Torres Ríos
Intendente Municipal



Folio 16/24



Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÁ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

un guay
de la gente

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

| Menú 11 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|--|---|---------------------------------------|--------------------------------------|---|
| Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 56 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 picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| Menú 12 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 48 g | Barro Cebolla Zanahoria Aceite Sal yodada | 30 g 10 g 10 g 3 ml 0.5 g | 18 g 9 g 8 g 3 ml 0.5 g | Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| Menú 13 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción Energía: 49 kcal Peso por porción: 50 g | Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada | 40 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g | 27 g 19 g 9 g 3 ml 0.5 g | Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| Menú 14 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción Energía: 42 kcal Peso por porción: 56 g | Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada | 30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g | 23 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. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| Menú 15 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g | 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. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| Menú 16 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 56 g | 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. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |

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



Lic. Víctor Eduardo Torres Ríos
Intendente Municipal



Folio A/24



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mbovokochu
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

• TETĀ REKUĀI
• GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

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

| Menú 17 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|--|---|---------------------------------------|--------------------------------------|---|
| Rendimiento: 1 porción Energía: 42 kcal Peso por porción: 56 g | Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada | 30 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g | 28 g 9 g 9 g 3 ml 0,5 g | Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| Menú 18 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 48 g | Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada | 30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g | 18 g 19 g 3 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. |
| Menú 19 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 g | Lechuga Tomate Zanahoria 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 rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| Menú 20 | 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 picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |

| POSTRES | | | | |
|--|----------------------------|----------------------|----------------------|---|
| Menú 1 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal | 2 Bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| Postre 2 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 84 kcal Peso por porción: 100 g | Mamón Naranja Banana | 60 g 50 g 50 g | 31 g 37 g 32 g | Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir. |

Visión: Instituir una educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueva la inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Lic. Víctor Eduardo Torres Blos
Intendente Municipal





Ministerio de
Educación y Ciencias

TETĀ REKUĀI
GOBIERNO NACIONAL

Ministerio
de la gente

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

| Postre 3 | 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. |
| Postre 4 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal | 2 Bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| Postre 5 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal | 2 Bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| Postre 6 | 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. |
| Postre 7 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal | 2 Bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| Postre 8 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Turrón de maní Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal | Turrón de maní | 30 g | 30 g | Servir el turrón. |
| Postre 9 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal | 2 Bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| Postre 10 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 64 kcal Peso por porción: 100 g | Hamón Naranja Banana | 60 g 50 g 50 g | 31 g 37 g 32 g | Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir. |

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



Lic. Víctor Efraim Torres Ríos
Intendente Municipal



Fdo 19/12



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETĀ REKUĀI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

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

| Menú 11 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|--|----------------|------------|-----------|---------------------------------|
| Turrón de mani Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal | Turrón de mani | 30 g | 30 g | Servir el turrón. |
| Postre 12 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal | 2 Bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| Postre 13 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| Postre 14 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal | 2 Bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| Postre 15 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal | 2 Bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| Postre 16 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal | 2 Bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| Postre 17 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal | 2 Bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir |
| Postre 18 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |

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


Lic. Victor Eduardo Torres Rios
Intendente Municipal



Folio 20/24



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

| Postre 19 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|--|----------------|------------|-----------|---------------------------------|
| Turrón de mani Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal | Turrón de mani | 30 g | 30 g | Servir el turrón. |
| Postre 20 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal | 2 Bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

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

| | |
|---------------------------|------|
| Año: | 2024 |
| Institución Educativa: | 9 |
| Nº de comensales: | 367 |
| Nº de meses del proyecto: | 2 |

| | | 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 | 12,845 | 14,68 | 14,68 | 12,845 | 55,05 | 110,1 |
| Ajo | kg | 0,9175 | 1,2845 | 0,9175 | 0,9175 | 4,037 | 8,074 |
| Almidón de maíz | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Anís | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Arroz | kg | 5,505 | 31,195 | 14,68 | 23,855 | 75,235 | 150,47 |
| Arveja en granos | kg | 1,835 | 1,835 | 0 | 1,835 | 5,505 | 11,01 |
| Azúcar | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Banana | kg | 260,57 | 179,83 | 242,22 | 242,22 | 924,84 | 1849,68 |
| Batata | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Turrón de mani | kg | 0 | 11,01 | 11,01 | 11,01 | 33,03 | 66,06 |
| Berro | kg | 11,01 | 11,01 | 11,01 | 11,01 | 44,04 | 88,08 |
| Bicarbonato de sodio | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Canela | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Carne vacuna magra | kg | 44,04 | 51,38 | 51,38 | 44,04 | 190,84 | 381,68 |
| Carne vacuna magra molida ** | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Cebolla de cabeza | kg | 33,03 | 38,535 | 34,865 | 31,195 | 137,625 | 275,25 |
| Cebollita de hoja | kg | 3,67 | 1,835 | 3,67 | 1,835 | 11,01 | 22,02 |
| Choclo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 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 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Dulce de manón | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

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



Lic. Víctor Eduardo Torres Ríos
Intendente Municipal



Folio 21/24



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETĀ REKUĀI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

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

| | | | | | | | |
|---------------------------|----|---------|---------|--------|---------|---------|--------|
| Dulce de membrillo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Fideo | kg | 14,68 | 16,515 | 14,68 | 5,505 | 51,38 | 102,78 |
| Galleta Molida | kg | 0 | 3,67 | 0 | 0 | 3,67 | 7,34 |
| Harina de maíz | kg | 14,68 | 14,68 | 14,68 | 14,68 | 58,72 | 117,44 |
| Harina de trigo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Huevo | kg | 18,35 | 0 | 0 | 0 | 18,35 | 36,7 |
| Laurel | kg | 0,2202 | 0,2936 | 0,2936 | 0,2202 | 1,0276 | 2,0562 |
| Leche entera | l | 18,35 | 0 | 0 | 18,35 | 36,7 | 73,4 |
| Lechuga | kg | 22,02 | 22,02 | 11,01 | 22,02 | 77,07 | 154,14 |
| Lentejas | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Locote | kg | 18,35 | 18,35 | 18,35 | 18,35 | 73,4 | 146,8 |
| Locro | kg | 0 | 0 | 14,68 | 0 | 14,68 | 29,36 |
| Mamón | kg | 22,02 | 22,02 | 0 | 0 | 44,04 | 88,08 |
| Mandarina | kg | 0 | 0 | 0 | 1,835 | 1,835 | 3,67 |
| Mandioca | kg | 73,4 | 0 | 73,4 | 0 | 146,8 | 293,6 |
| Maní | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Manzana | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Margarina | kg | 1,835 | 0 | 0 | 0 | 1,835 | 3,67 |
| 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 | 84,41 | 84,41 | 66,06 | 66,06 | 300,94 | 601,88 |
| Orégano | kg | 0 | 0,1835 | 0,1835 | 0,1835 | 0,5505 | 1,101 |
| Papa | kg | 73,4 | 73,4 | 0 | 73,4 | 220,2 | 440,4 |
| Pechuga de pollo | kg | 22,02 | 44,04 | 51,38 | 44,04 | 161,48 | 322,96 |
| Pera | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Perejil | kg | 1,835 | 0 | 0 | 1,835 | 3,67 | 7,34 |
| Pepino | kg | 7,34 | 7,34 | 0 | 0 | 14,68 | 29,36 |
| 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 | 11,01 | 7,34 | 7,34 | 11,01 | 36,7 | 73,4 |
| Queso | kg | 16,515 | 7,34 | 9,175 | 14,68 | 47,71 | 95,42 |
| Repollo | kg | 22,02 | 11,01 | 22,02 | 22,02 | 77,07 | 154,14 |
| Remolacha | kg | 0 | 14,68 | 25,89 | 11,01 | 51,38 | 102,76 |
| Sal yodada | kg | 1,835 | 2,202 | 2,0185 | 1,6515 | 7,707 | 15,414 |
| Tomate | kg | 104,595 | 130,285 | 110,1 | 100,925 | 445,905 | 891,81 |
| Zanahoria | kg | 40,37 | 33,03 | 33,03 | 33,03 | 139,46 | 278,92 |
| Zapallo/calabaza | kg | 22,02 | 22,02 | 44,04 | 44,04 | 132,12 | 264,24 |

9. Control de calidad y participación social

| Descripción | |
|------------------------|--|
| 9.1. Plan de Monitoreo | El Municipio cuenta con un plan de monitoreo el cual consiste en realizar visitas aleatorias a las instituciones beneficiada por parte de profesionales técnicos, debiendo estos verificar la calidad de los alimentos (olor, sabor, textura, apariencia y gramaje servido por plato). Una vez concluida la visita se elaborara un informe sobre las condiciones organolépticas y las apreciaciones resaltantes a fin de que las |

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. Víctor Eduardo Torres Ríos
Intendente Municipal



Folio 22/24



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

| | |
|---|--|
| | autoridades tomen las precauciones correspondientes en cada caso. |
| 9.2. Plan de capacitaciones | Es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). |
| 9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad | Se desarrollara una campaña de difusión del proyecto previa autorización del MEC (a través de medios de comunicación, página web, redes sociales, etc.), sobre toda información relevante para la comunidad, es decir, instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, proceso de licitación, etc. a fin de que la comunidad se informe, valore y saque provecho del esfuerzo que realiza el gobierno local para mejorar la calidad de vida de la población en situación vulnerable y en consecuencia disminuir los niveles de deserción escolar. |

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada
La modalidad empleada es "Alimentos preparados en las escuelas"
(cocinando en las escuelas):

• RECEPCION.

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

• ALMACENAMIENTO.

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

• HIGIENE.

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

• PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

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

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

La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega de los ingredientes a las instituciones educativas, de la distribución de raciones a los estudiantes dentro de las instituciones educativas, así como de la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria, según corresponda.

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. Víctor Efraim Yegorov
Intendente Municipal



Folio 23/24



TEKOMBO'E HA TENBIKUAA
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÁ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

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

• **DISTRIBUCIÓN.**

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11:00 hs a 12:00 hs y turno tarde 12:00 hs a 13:00 hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para la ensalada. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre-elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).

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

Lic. Victor Eduardo Torres Rios
Intendente Municipal

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución



Firma del/la Nutricionista
Aclaración

Lic. Christian Duarte
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1010

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



Folio 24/24