

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

Asunción, 08 de marzo de 2024.

Nota DGBE N° 127/2024

Señora
Laura Cristina Gamarra de Talavera, Intendente
Municipalidad de Capiatá
Departamento de Central

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Capiatá, sobre el "Proyecto Almuerzo Escolar" con Expediente Xilema N° 67.019 de fecha 28 de febrero 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° 68/2024, por el cual se autoriza el Proyecto Almuerzo Escolar*, en cuatro (04) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.



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

Elaborado por: Javier Aguilar *Javier*

Revisado por: Robert Gayoso *Robert*

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

Misión: 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° 137/2024



A

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

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

: 07 de marzo de 2024

Referencia : Responder Expediente Xilema N° 67.019 PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE CAPIATÁ.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el Memorándum DGPAE N° 99/2024 del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°68/2024**, por el cual se autoriza el **Proyecto de Almuerzo Escolar** del ejercicio fiscal 2024-2025, de la **Municipalidad de Capiatá**, departamento Central, presentado a través del expediente de referencia de fecha 28 de febrero de 2024.

Atentamente.-

D: *Niguelo*
F: *07/03/24*
Hs: *13:40*

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 s/ 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.

MEMORÁNDUM DGPAE N°99/2024

A : **Andrea Milena Fernández**, Directora

Dirección de Alimentación Escolar

DE : **Melissa Desvars**, Jefa

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 27 de marzo del 2024.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°67019 de fecha 28 de febrero del 2024.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°68/2024**, por el cual se autoriza EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR del ejercicio fiscal 2024-2025 de la Municipalidad de Capiatá, presentado a través del expediente de referencia.

Aterramente.



Elaborado por: Noelia Romero

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.gpac@mcc.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 N°68 /2024

Referencia: Expediente Xilema N°67019
de fecha 28 de febrero del 2024.

1. Antecedentes

La Sra. **Laura Cristina Gamarra de Talavera**, Intendente de la Municipalidad de Capiatá del departamento Central, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar año 2024-2025 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	✓	

Elaborado por: Noelia Romero 

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.)

Pisc 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

3.2	Códigos completos	✓	
3.3	Fuente de financiación	✓	
4.	Requerimiento nutricional		
4.1	Distribución del aporte calórico por rango etáreo	✓	
5.	Composición del menú		
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	
5.3	Constitución del menú	✓	
5.4	Modalidad del servicio	✓	
6.	Menú cíclico		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	Recetario de menú cíclico		
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	Mecanismos de recepción de los alimentos	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	

Elaborado por: Noelia Romero 

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. (5to.

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

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 2024-2025.*

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 22 (veintidós); 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.

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días	
10	2.177	2024	135	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2025	135		

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

Elaborado por: Noelia Romero

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



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

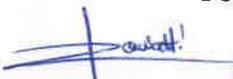
contratante y los datos omitidos en el Proyecto, el cual es exclusiva responsabilidad del encargado de la elaboración del mismo; se circunscribe el análisis a las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a fin de garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios 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.

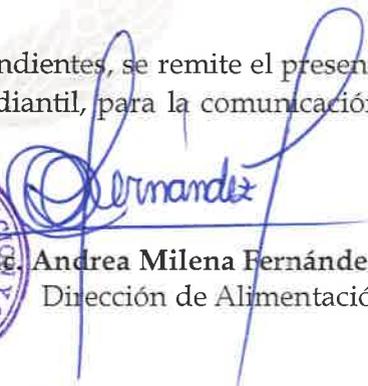
En caso de detectar variaciones en el cumplimiento de este, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es el dictamen.


Lic. Nut. Noelia Romero
Registro Profesional N°: 1084
Fecha: Jueves, 07 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: Noelia Romero 

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

Capiatá, 28 de febrero del 2024

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

La que suscribe Laura Gamarra de Talavera, Intendente Municipal de la Ciudad de Capiatá, por la presente se compromete a ampliar los DÍAS DE PROVISIÓN DEL ALMUERZO ESCOLAR 2024/2025 a las escuelas beneficiadas por la Municipalidad, si se consigue aumentar los recursos para cubrir la mayor cantidad de días escolares.

Se realizaron los ajustes correspondientes según Nota DGBE N° 48/2024 Exp. Xilema N° 3.462.

Sin otro motivo en particular le saludo atentamente.


Abg. Laura Cristina Gamarra de Talavera
Intendente Municipal
Capiatá



28 Feb/24



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

**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*: CENTRAL	Distrito*: CAPIATA
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: Avda. Mcal Estigarribia e/ Mcal López	
N° de teléfono de línea baja*: 0228 637 727	
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Dra. Laura Cristina Gamarra	
N° de celular: 0983 274 077	
Dirección de correo electrónico*: gabineteintendencia.capiata@gmail.com	
Nombre del/la Nutricionista*: Lic. Ruth Noemi Diaz Villagra	
N° de Registro Profesional*: 3097	N° de celular*: (0985) 167-348
Dirección de correo electrónico*: ruth_noemi82@hotmail.com	
2. Principales datos de proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones educativas beneficiadas*: 10 (diez) instituciones educativas	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 2.177 (dos mil ciento setenta y siete) alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) * 2024: 135 días	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) * 2025: 135 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión año 2024: Marzo	
Fecha estimada de finalización de la provisión año 2024: Octubre	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2025: Marzo	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2025: Octubre	
Presupuesto estimado para el servicio 2024: 3.803.001.300 guaraníes	
Presupuesto estimado para el servicio 2025: 3.803.001.300 guaraníes	
Precio referencial por plato*: 12.940 (doce mil novecientos cuarenta guaraníes)	
Porcentaje de la agricultura familiar a implementar*: 10 %(diez por ciento) Decreto N° 927C/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. Ruth Noemi Diaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097

Abg. Laura Cristina Gamarra de Tolavera
Intendente Municipal
Capiatá



Fdo 02/22

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

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

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

6. Menú Cíclico

SEMANA 1 Y SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Estofado de pollo con papa	Guiso de mandioca con carne	Tallarín con salsa de pollo	Caldo de poroto con arroz	Vori Vori de carne
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	170 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos fideo	240 gramos	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	250 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos	350 gramos	350 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (banana)	Turrón de maní	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)

SEMANA 2 Y SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Guiso de arroz con pollo	Polenta con salsa de carne	Picadito de pollo con papa	Caldo de poroto con fideo	Soyo
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	70 gramos salsa + 170	200 gramos	240 gramos	240 gramos

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

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

Prof. Nutricionista
Nutricionista
N° 3097

Abg. Laura Cristina Gamarra de Tosi
Intendente Municipal





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	100 gramos salse + 250 gramos poenta	350 gramos	300 gramos	350 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (banana)	Turrón de maní	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)

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

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

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1 y 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú 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	Papa	200g	134 g	- 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 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.
	Fechuga de pollo	60g	42g	
	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	20 g	18 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
Agua potable	c/n	c/n		

Ensaladas				
Menú 1 y 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

Prof. N° 3097

Dirección Regional Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ F. Maítá. (6to. Piso Edif. de Capta. 11)

Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py



7/10/22



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

Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga	30 g	28 g	-Lavar y cortar los vegetales.
	Tomate	20 g	19 g	- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	Cebolla	10 g	9 g	- Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

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

Platos Principales				
Menú 2 y 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Guiso de mandioca con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 363 kcal Peso por porción:	Mandioca	200 g	116 g	Mandioca:
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	-Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.
	Tomate	60 g	59 g	
	Cebolla	15 g	14 g	Guiso de mandioca:
	Locote	10 g	8 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos.
	Locote	5 ml	5 ml	
	Aceite	0,5 g	0,5 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,2 g	0,2 g	- Saltear la carne con aceite y ajo.
	Laurel	c/n	c/n	- Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos.

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



Folio 7/22



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

Nivel inicial: 170 gramos				- Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente.
Edad escolar: 250 gramos				- Agregar agua si es necesario.

Ensaladas				
Menú 2 y 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga	30 g	28 g	-Lavar y cortar los vegetales.
Energía: 40 kcal	Tomate	20 g	19 g	- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
Peso por porción: 60 g	Cebolla	10 g	9 g	- Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postres				
Menú 2 y 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Turrón de maní	Turrón de maní	30 g	30 g	-Servir el turrón.
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 152 kcal				

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

Abg. Laura Cristina Gamarra de Tolavera
Intendente Municipal
Capitá



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.

Fd108/22

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

Platos Principales				
Menú 3 y 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú 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	Salsa de pollo			Salsa de pollo:
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	- Limpiar el pollo, dejarlo libre de huesos y piel. Cortar en porciones iguales.
	Tomate			- Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Zanahoria	60 g	59 g	- 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.
	Cebolla	20 g	16 g	
	Locote	15 g	14 g	
	Aceite	10 g	8 g	- Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Ajo	5 ml	5 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	0,2 g	0,2 g	Fideo
		c/n	c/n	- Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente.
	Fideo			- Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
	Fideo			
	Sal yodada	40 g	40 g	
	Agua potable	0,5 g	0,5 g	
		c/n	c/n	

Ensaladas				
Menú 3 y 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo	30 g	24 g	-Lavar y rallar la zanahoria.
	Tomate	20 g	19 g	- Lavar y picar los demás vegetales.
	Zanahoria	10 g	9 g	- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	- Servir.
				Observación: El repollo una vez picado se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional Nº874 c/ Humboldt, (6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py



Abg. Laura Cristina Gamarrá de Tolarena
Intendente Municipal
Capitán

Rafael



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

Postres				
Menú 3 y 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 126 kcal				

Platos Principales				
Menú 4 y 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	Zapallo	60 g	32 g	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
Caldo de poroto con arroz	Poroto seco	30 g	30 g	- Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
	Tomate	25 g	24 g	
Rendimiento: 1 porción	Zanahoria	20 g	16 g	- Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Arroz	15 g	15 g	- Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
Energía: 266 kcal	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Peso por porción: 350 gramos	Cebolla	10 g	9 g
Locote		10 g	8 g	
Aceite		5 ml	5 ml	
Nivel inicial: 240 gramos	Ajo	0,5 g	0,5 g	<u>Observación:</u> si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Edad escolar: 350 gramos	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Le Ruth Diaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097



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.

Edi 10/22

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

Ensaladas				
Menú 4 y 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate	30 g	29 g	-Lavar y rallar la zanahoria.
	Zanahoria	20 g	16 g	- Lavar y cortar los demás vegetales.
	Cebolla	10 g	9 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	Aceite	3 ml	3 ml	-Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 4 y 14	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

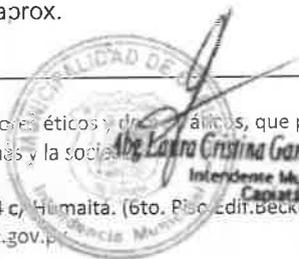
Platos Principales				
Menú 5 y 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Vori vori de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 398 kcal	Carne vacuna magra	80 g	70 g	-Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Zapallo	60 g	32 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Harina de maíz	40 g	40 g	- Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate.
	Tomate	25 g	24 g	- Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	

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

Dr. Guillermina Díaz
Nutricionista
Reg. N° 3097

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

Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py



10/11/22



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: <u>Nivel inicial:</u> 240 gramos <u>Edad escolar:</u> 350 gramos	Aceite	5 ml	5 ml	- Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas(vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo. - Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
Agua potable	c/n	c/n		

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

Postres				
Menú 5 y 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

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



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.

7/10/22

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

Platos Principales				
Menú 6 y 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Guiso de arroz con pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 348 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200gramos Edad escolar: 300gramos	Tomate	70 g	69 g	-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).
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	
	Arroz	45g	45g	
	Cebolla	15g	14g	
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensaladas				
Menú 6 y 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kca Peso por porción: 60 g	Lechuga	30 g	28 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.
	Tomate	20 g	19 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postres				
Menú 6 y 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°374 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)

Correo: alimentación.escolar@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.

Energía:				
126 kcal				

Platos Principales				
Menú 7 y 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Polenta con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 356 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Salsa de carne			Salsa de carne
	Tomate	70 g	69 g	- Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	- 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.
	Cebolla			
	Locote	10 g	9 g	
	Aceite	10 g	8 g	- Cocinar hasta que estén blandos, por último, agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Ajo	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	- 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.
	Laurel	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	0,2 g	0,2 g	
		c/n	c/n	
	Polenta			Polenta
	Agua potable	200 ml	200 ml	- Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada.
Harina de maíz	40 g	40 g	- Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con cernidor a fin de evitar grumos.	
Cebolla	15 g	14 g	- Por último, agregar el queso desmenuzado, mezclar bien y retirar del fuego.	
Queso Paraguay	10 g	10 g		
Aceite	2 ml	2 ml		
Sal yodada	0,5 g	0,5 g		

Ensaladas				
Menú 7 y 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo	30 g	24 g	-Lavar y rallar la zanahoria.

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

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



7/20/22



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

Energía: 40 kcal	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. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Peso por porción: 55 g	Zanahoria	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postres				
Menú 7 y 17	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.

Platos Principales				
Menú 8 y 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Picadito de pollo con papa	Papa	200 g	134 g	-Limpiar el pollo, dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras - Sellar el pollo con ajo, una vez sellada agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate y agrega agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.
Rendimiento: 1 porción	Pechuga de pollo	60 g	52 g	
	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	
Energía: 311 kcal	Aceite	5 ml	5 ml	
Peso por porción:	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Nivel inicial: 200 gramos	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Edad escolar:				

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humara (1to. Piso Edif. Beckelman)

Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py



[Handwritten signature]
Nutricionista
N° 3097

[Handwritten signature]
Fdo 15/98



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

300 gramos	Agua potable	c/n	c/n	
------------	--------------	-----	-----	--

Ensaladas				
Menú 8 y 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate	30 g	29 g	-Lavar y rallar la zanahoria.
	Zanahoria	20 g	16 g	- Lavar y cortar los demás vegetales.
	Cebolla	10 g	9 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	Aceite	3 ml	3 ml	-Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

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

Platos Principales				
Menú 9 y 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción	Zapallo	60 g	32 g	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
	Poroto seco	30 g	30 g	- Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
	Tomate	25 g	24 g	- Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Fideo nido	15 g	15 g	- Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
	Queso Paraguay	15 g	15 g	

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



Folio 16/22



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

Energía: 271 kca Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 240 gramos <u>Edad escolar:</u> 350 gramos	Cebolla	10 g	9 g	- Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. - <u>Observación:</u> si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensaladas				
Menú 9 y 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate	30 g	29 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.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Postres				
Menú 9 y 19	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

Lucía Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097



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.

F. López

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

Platos Principales				
Menú 10 y 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Soyo Rendimiento: 1 porción Energía: 256 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra	60 g	52 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. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. - Retirar del fuego y agregar queso y orégano.
	Zapallo	60 g	32 g	
	Tomate	30 g	29 g	
	Arroz	20 g	20 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensaladas				
Menú 10 y 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lecuga	30 g	28 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.
	Tomate	20 g	19 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

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

Abg. Laura Cristina Gamarra de Tolavera
Intendente Municipal
Capatá



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.

11/08/22

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

Postres				
Menú 10 y 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

Año:	2024-2025
Institucion Educativa:	10
Nº de comensales:	2177
Nº de meses del proyecto:	13,5

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		
Aceite	l	87,08	87,08	87,08	87,08	348,32	4702,32
Ajo	kg	5,4425	5,4425	5,4425	5,4425	21,77	293,895
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	32,655	141,505	32,655	141,505	348,32	4702,32
Arveja en granos	kg	0	10,885	0	10,885	21,77	293,895
Azúcar	kg	0	0	0	0	0	0
Banana	kg	1436,82	1436,82	1436,82	1436,82	5747,28	77588,28
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	65,31	65,31	65,31	65,31	261,24	3526,74
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0

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

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

Carne vacuna magra *	kg	304,78	261,24	304,78	261,24	1132,0	4	15282,54
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	217,7	261,24	217,7	261,24	957,88		12931,38
Cebollita de hoja	kg	10,885	10,885	10,885	10,885	43,54		587,79
Choclo	kg	0	0	0	0	0		0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0		0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0		0
Choclo	kg	0	0	0	0	0		0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0		0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0		0
Fideo	kg	87,08	32,655	87,08	32,655	239,47		3232,845
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0		0
Harina de maíz	kg	0	87,08	0	87,08	174,16		2351,16
Harina de trigo	kg	87,08	0	87,08	0	174,16		2351,16
Hígado	kg	0	0	0	0	0		0
Huevo	kg	0	0	0	0	0		0
Laurel	kg	1,3062	0,8708	1,3062	0,8708	4,354		58,779
Leche entera	kg	0	0	0	0	0		0
Lechuga	kg	130,62	130,62	130,62	130,62	522,48		7053,48
Lentejas	kg	0	0	0	0	0		0
Locote	kg	108,85	87,08	108,85	87,08	391,86		5290,11
Locro	kg	0	0	0	0	0		0
Mamón	kg	0	0	0	0	0		0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0		0
Mandioca	kg	435,4	0	435,4	0	870,8		11755,8
Maní	kg	0	0	0	0	0		0
Manzana	kg	0	0	0	0	0		0
Margarina	kg	0	0	0	0	0		0
Melón	kg	0	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
						1567,4		
Naranja	kg	391,86	391,86	391,86	391,86	4		21160,44
Orégano	kg	1,0885	1,0885	1,0885	1,0885	4,354		58,779
Papa	kg	435,4	435,4	435,4	435,4	1741,6		23511,6
						1044,9		
Pechuga de pollo	kg	261,24	261,24	261,24	261,24	6		14106,96
Pera	kg	0	0	0	0	0		0
Perejil	kg	0	0	0	0	0		0

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



Foto 20/22



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

Pepino	kg	0	0	0	0	0	0
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	65,31	65,31	65,31	65,31	261,24	3526,74
Queso	kg	54,425	87,08	54,425	87,08	283,01	3820,635
Repollo	kg	130,62	65,31	130,62	65,31	391,86	5290,11
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	11,9735	11,9735	11,9735	11,973	47,894	646,569
					5	3113,1	
Tomate	kg	740,18	816,375	740,18	816,37	1	42026,99
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	261,24	239,47	261,24	239,47	1001,4	
						2	13519,17
Zapallo	kg	261,24	261,24	261,24	261,24	1044,9	
						6	14106,96

*Anexar al proyecto la planilla de Excel correspondiente al cálculo de insumos b

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	Se realizarán controles diarios de la materia prima (desde la recepción, utilización y almacenamiento de los alimentos) para garantizar la inocuidad y buena calidad de los alimentos; estos trabajos de monitoreo y fiscalización estarán a cargo de los Nutricionistas encargados por la empresa adjudicada.
9.2. Plan de capacitaciones	Es realizado antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personal capacitado y aprobado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Se utilizarán los medios de comunicación como redes sociales, radios locales y prensa escrita o televisiva para promocionar y hacer difusión sobre el almuerzo escolar. Es imprescindible dar a conocer los beneficios que aportan a la comunidad el servicio de Almuerzo Escolar.

10. Municipalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

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

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



Fls 21/22

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

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

1. RECEPCION.

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

2. ALMACENAMIENTO.

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de los mismos, de manera a 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.

3. HIGIENE.

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

4. PRE-ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

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

Para dicha elaboración se cuenta con cocineras y auxiliares de cocina, previamente capacitadas, de acuerdo con la cantidad de alumnos en la institución.

La persona contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la recepción de los ingredientes en 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.

5. DISTRIBUCIÓN.

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana de 11.00 hs a 12.00 hs y turno tarde de 12.00 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 una compotera de plástico para la ensalada. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, la pre-elaboración, la distribución y la 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).

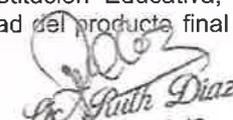
La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, seguridad y calidad del almuerzo escolar.


Abg. Lorena Cristina Gamarra de Tolavera
Intendente Municipal
Capatá

Firma del Gobernador o Intendente

Aclaración

Sello de la institución


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

Firma del/la Nutricionista

Aclaración



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.

 14/10/22/22