

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
"HAMBRE CERO EN NUESTRAS ESCUELAS Y SISTEMA EDUCATIVO"**

**Formulario N.º 03: Proyecto para el servicio de Cena Escolar / Colación Alimentaria.**

<b>1. Identificación de la Institución Ejecutora</b>	
Nombre de la Institución: Gobernación de Ñeembucú	
Dirección de la institución: Avda. Mcal. López y 14 de Mayo.	Nº de Tel*: 0786 232 226
Dirección de correo electrónico*: <a href="mailto:despachogob12@gmail.com">despachogob12@gmail.com</a>	
Nombre del responsable institucional*: Abg. Víctor Hugo Forneron.	
Nº de teléfono de línea baja*: 0786 234222	Nº de celular: 0975 628 198
Dirección de correo electrónico*: <a href="mailto:neembucu.adm@gmail.com">neembucu.adm@gmail.com</a>	
Nombre del/la profesional nutricionista responsable*: Lic. Liza Marcela Martínez	
Nº de Registro Profesional*: 2781	Nº de celular: 0975 775 998
Dirección de correo electrónico*: <a href="mailto:Immnutricion@gmail.com">Immnutricion@gmail.com</a>	
<b>2. Principales datos del proyecto de Colación Alimentaria.</b>	
Cantidad de instituciones educativas seleccionadas*: 6 instituciones.	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 182 alumnos.	
Cantidad estimada de raciones*: Año 2024: 15.288 raciones. Año 2025: 32.760 raciones. Año 2026: 32.760 raciones Año 2027: 18.200 raciones.	
Tiempo de provisión del servicio de la cena escolar (en días) *: Año 2024: 84 días. Año 2025: 180 días. Año 2026: 180 días. Año 2027: 100 días.	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: 05 de agosto de 2024.	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: 31 de julio de 2027	
Presupuesto estimado para el servicio*:	

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"  
Teléfono: (+595 21) 729 5100  
Email: mesadeentrada@mds.gov.py

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



  
Víctor Hugo Fornerón P.  
Gobernador de Ñeembucú



**Año 2024: 207.916.800gs.**

**Año 2025: 445.536.000gs.**

**Año 2026: 445.536.000gs.**

**Año 2027: 247.520.000gs.**

**Precio referencial por plato\*: 13600**

**% de adquisición de la agricultura familiar a implementar\*: 10%**

*Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*

*\*Son campos obligatorios*

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

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



  
**Victor Hugo Fornerón P.**  
Governador de Ñeembucú



4. Requerimiento nutricional	
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etéreo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nivel Inicial: 312kcal. (+/-30kcal)</li> <li>Educación Escolar Básica (1° y 2° ciclo): 450kcal. (+/- 50kcal)</li> <li>3° Ciclo y Educación Media: 565kcal. (+/- 50kcal)</li> </ul>
5. Composición del menú	
5.1 Horario de preparación del menú	De 16:00 hs a 19:00 hs
5.2 Horario de distribución	Turno noche: 19:30 a 20:30 hs
5.3 Constitución del menú	Plato Principal y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales
5.4 Modalidad del servicio de la cena escolar	Alimentos preparados en las escuelas

#### 6. Menú Cíclico.

SEMANA 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Tarta de choclo	Tortuguitas de carne	Fugazza	Empanada al horno de pollo	Sopa So'ó
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	200g.	200g.	200g	200g	380g.
Postre	Arroz con leche	Fruta de estación	Ensalada de frutas.	Dulce de batata.	Crema

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Empanada al horno de carne	Sándwiches de verduras con huevo	Tarta de pollo.	Pascualina de acelga	Empanada al horno de jamón y queso
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	200g	250g	200g.	200g	200g
Postre	Fruta de estación	Crema	Dulce de batata.	Arroz con leche	Ensalada de frutas

SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Fugazza.	Tarta de verduras	Tortuguitas de pollo	Sándwich de verduras con queso.	Tarta de jamón y queso
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	200g.	200g	200g	250g	200g
Postre	Fruta de estación	Crema	Dulce de batata.	Arroz con leche	Ensalada de frutas

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"

Teléfono: (+595 21) 729 5100

Email: mesadeentrada@mds.gov.py

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



  
Victor Hugo Fornerón P.  
Governador de Neembucú

<b>SEMANA 4</b>					
<b>Días de la semana</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
<b>Plato Principal</b>	Tarta de pollo	Sándwich de jamón y queso.	Tortuguitas de carne	Sándwich de verduras con huevo.	Empanada al horno de carne
<b>Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio</b>	200g	250g	200g.	250g	200g.
<b>Postre</b>	Dulce de batata	Crema	Fruta de estación	Arroz con leche	Ensalada de frutas

**OBSERVACIÓN:** 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

<b>Platos Principales</b>				
<b>Menú 1</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
<b>Tarta de choclo</b>  Rendimiento: 1 porción  Peso por porción: 200 gr	<b>Masa:</b> Harina de trigo 40g Margarina 5g Sal yodada 0,5g Agua potable c/n  <b>Relleno:</b> Choclo 100g Queso Paraguay 20g Leche fluida 20ml Fécula de maíz 10g Sal yodada 0,5g			<b>Masa:</b> - Calentar el horno a 180°C. - Formar una corona con la harina, en el centro agregar la margarina semi blanda junto con la sal, ir mezclando con las manos, agregar el agua según necesidad. - Formar una masa blanda. Dejar reposar en la heladera 30 minutos aproximadamente. Luego estirar la masa y colocar en una tartera. - Pre cocinar la masa por unos 5 minutos, retirar del horno y reservar.  <b>Relleno:</b> - Lavar los choclos, blanquearlos en agua caliente por unos minutos hasta que se noten tiernos pero firmes. Colar y enfriar. - Mezclar la leche con fécula y sal, llevar a fuego medio hasta que espese, retirar del fuego y mezclar con choclo y queso desmenuzado. - Colocar la preparación en la tartera y tapar con la masa. - Pintar con leche la masa y hornearlo 30 minutos aproximadamente.
<b>Postres</b>				

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"  
 Teléfono: (+595 21) 729 5100  
 Email: mesadeentrada@mds.gov.py

*Liza Martínez*  
 Lic. Liza Martínez  
 Nutricionista  
 Reg. Prof. N° 2/81



*Victor Hugo Fornerón P.*  
 Victor Hugo Fornerón P.  
 Gobernador de Neembucú

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Arroz con leche</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción <b>Energía:</b> 115 kcal <b>Peso por porción:</b> 100 gramos	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente.</li> <li>- Agregar leche, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido.</li> <li>- Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón.</li> <li>- Espolvorear con canela y servir.</li> </ul>

Platos Principales				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Tortuguitas de carne</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Peso por porción:</b> 200 gr	Carne vacuna magra Pan de hamburguesa Tomate Lechuga Cebolla Aceite Ajo Laurel Sal yodada	175g  60g 40g 15g 10g 3ml 1g 1g 0,5g	150g  60g 38g 15g 9g 3ml 1g 1g 0,5g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavar y cortar cebolla, ajo y laurel e incorporar en una olla con agua caliente para cocinar la carne magra, una vez blandas dejar enfriar unos minutos y cortar en rodajas.</li> <li>- Lavar el tomate y la lechuga, cortar el pan por la mitad y colocar en el medio, la carne, las rodajas de tomate y una hoja de lechuga.</li> <li>- Armar las tortuguitas y servir frío.</li> </ul>
Postre.				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
<b>Banana.</b> <b>Rendimiento:</b> 1 porción. <b>Energía:</b> 63kcal. <b>Peso por porción:</b> 110g.	<b>Banana.</b>	110g	70g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavar, pelar antes de consumir.</li> </ul>

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"  
 Teléfono: (+595 21) 729 5100  
 Email: mesadeentrada@mds.gov.py

*Liza Martínez*  
 Lic. Liza Martínez  
 Nutricionista  
 Pcg. Prof. N° 2781



*Victor Hugo Fornerón P.*  
 Gobernador de Neembucú

Platos Principales				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Fugazza</b>  <b>Rendimiento: 1</b> porción  <b>Peso por</b> <b>porción:</b> 200 gr	<b>Masa:</b> Harina de trigo 40g Margarina 5g Sal yodada 0,5g Agua potable c/n	40g 5g 0,5g c/n	40g 5g 0,5g c/n	<b>Masa:</b> - Calentar el horno a 180°C. - Formar una corona con la harina, en el centro agregar la margarina semi blanda junto con la sal, ir mezclando con las manos, agregar el agua según necesidad. - Formar una masa blanda. Dejar reposar en la heladera 30 minutos aproximadamente. Luego estirar la masa y colocar en una tartera. - Pre cocinar la masa por unos 5 minutos, retirar del horno y reservar.  <b>Relleno:</b> - Hervir el huevo por unos 5 minutos para conseguir el huevo duro, retirar del agua, enfriar, desechar la cáscara y cortar en rodajas. Reservar. - Armar la fugazza colocando encima de la masa pre cocida el jamón, el queso, el huevo y el tomate en rodajas. - Condimentar con orégano y sal yodada, tapar con la masa, pintar con leche la masa y hornearlo 30 minutos aproximadamente
	<b>Relleno:</b> Huevo 50g Jamón cocido 30g Tomate 30g Queso sándwich 30g Orégano 2g Sal yodada 0,5g	50g 30g 30g 30g 2g 0,5g	50g 30g 29g 30g 2g 0,5g	
<b>Postre.</b>				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
<b>Ensalada de frutas</b> <b>Rendimiento:</b> 1 porción <b>Energía:</b> 64 kcal <b>Peso por porción:</b> 100 gramos	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 una compotera o taza y servir.

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"  
 Teléfono: (+595 21) 729 5100  
 Email: mesadeentrada@mds.gov.py

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



  
 Victor Hugo Fornerón P.  
 Gobernador de Neembucú

Platos Principales				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Empanada al horno de pollo</b>  <b>Rendimiento: 1 porción</b>  <b>Peso por porción: 200 gr</b>	Pechuga de pollo	100g	100g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.</li> <li>- Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.</li> <li>- Saltear los vegetales con ajo y aceite, cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el pollo, mezclar con los demás vegetales y cocinar por unos 15 minutos aproximadamente.</li> <li>- Retirar del fuego, dejar enfriar y luego armar la empanada.</li> <li>- Llevar al horno por unos 20 minutos aproximadamente, retirar del horno y servir.</li> </ul>
	Disco de empanada	40g	40g	
	Tomate	25g	24g	
	Cebolla	20g	19g	
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
	Ajo	1g	1g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
Postre.				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
<b>Dulce de batata.</b>  <b>Rendimiento: 1 porción.</b> <b>Energía: 79kcal</b>	<b>Dulce de batata/membrillo.</b>	30g	30g	- Servir el dulce.

Platos Principales				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Sopa So'ó.</b>  <b>Rendimiento: 1 porción</b> <b>Peso promedio por porción: 380 gramos</b>	<b>Masa de sopa so'ó:</b>			<b>Masa:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pelar, lavar y cortar la cebolla. Saltear en el aceite y cocinar hasta que esté transparente.</li> <li>- Retirar del fuego y mezclar con la yema del huevo, leche, sal yodada y harina de maíz cernida. Mezclar todo muy bien y reservar.</li> <li>- Agregar el queso Paraguay desmenuzado y las claras batidas a punto nieve, con movimientos envolventes.</li> <li>- Reservar la preparación.</li> </ul> <b>Relleno:</b>
	Huevo	50g	50g	
	Harina de maíz	40g	40g	
	Leche fluida	30 ml	30 ml	
	Cebolla	30g	27g	
	Queso Paraguay	15g	15g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	<b>Relleno de sopa so'ó:</b>			
	Carne vacuna magra	25g	25g	

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"

Teléfono: (+595 21) 729 5100

Email: mesadeentrada@mds.gov.py

8

*Liza Martínez*  
Lic. Liza Martínez  
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 2/81



*Victor Hugo Fornerón P.*  
Victor Hugo Fornerón P.  
Governador de Neembucú

	Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada	10g 10g 5g 2ml 0,5g 0,5g	9g 8g 5g 2ml 0,5g 0,5g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. Procesarla y reservar.</li> <li>- Pelar, lavar y cortar la cebolla, el locote, la cebollita y el ajo. Saltearlos en el aceite.</li> <li>- Agregar la carne y sal yodada, mezclar bien y cocinar hasta que la carne esté bien cocida.</li> </ul> <p><b>Armado:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Colocar la mitad de la masa en una asadera, agregar el relleno y por último la otra mitad de la masa dejando una capa uniforme.</li> <li>- Llevar a horno caliente aproximadamente 30 minutos o hasta que la superficie está dorada y alpinchar con un cuchillo salga limpio.</li> </ul> <p><i>*50 g de Huevo representa 1 unidad.</i></p>
<b>Postre.</b>				
<b>Menú 5</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación.</b>
<b>Crema</b> <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 110 kcal  <b>Peso por porción:</b> 60g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella.</li> <li>- Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente.</li> <li>- Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover.</li> </ul>

<b>Platos Principales</b>				
<b>Menú 6</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
<b>Empanada al horno de carne</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Peso por</b>	Carne vacuna magra Disco para empanada Cebolla Locote Aceite	120g 40g 20g 10g 3ml	80g 40g 19g 8g 3ml	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. Procesar y reservar.</li> <li>- Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.</li> <li>- Saltear en aceite la cebolla, locote, ajo y sal, cocinar hasta que los</li> </ul>

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"

Teléfono: (+595 21) 729 5100

Email: mesadeentrada@mds.gov.py

9

*Lic. Liza Martínez*  
Lic. Liza Martínez  
Nutricionista  
Pog. Prof. N° 2781



*Victor Hugo Fornerón P.*  
Victor Hugo Fornerón P.  
Governador de Neembucú

<b>porción:</b> 200 gr	Ajo Sal yodada	1g 0,5g	1g 0,5g	mismos estén tiernos. Incorporar la carne, mezclar con los demás vegetales y cocinar por unos 15 minutos aproximadamente. - Retirar del fuego, dejar enfriar y luego armar la empanada. - Llevar al horno por unos 20 minutos aproximadamente, retirar del horno y servir.
<b>Postre.</b>				
<b>Menú 6</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación.</b>
<b>Banana.</b> <b>Rendimiento:</b> 1 porción. <b>Energía:</b> 63kcal. <b>Peso por porción:</b> 110g.	Banana.	110g	70g	Lavar, pelar antes de consumir.

<b>Platos Principales</b>				
<b>Menú 7</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
<b>Sándwich de verdura con huevo</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción <b>Peso por porción:</b> 200 gr	Pan de sándwich Tomate Queso de sándwich Lechuga Sal yodada	150g 50g 40g 10g 0,5g	150g 50g 40g 10g 0,5g	- Lavar las verduras y escurrir, cortar en rodajas el tomate. - Colocar sobre una rebanada de pan las rodajas de tomate y la lechuga condimentando con la sal yodada, colocar encima otra rebanada de pan, luego el queso y por último otra rebanada de pan. - Servir.
<b>Postre.</b>				
<b>Menú 7</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación.</b>
<b>Crema</b> <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 110 kcal  <b>Peso por porción:</b> 60g.	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 1 g 5 g c/n c/n	- Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. - Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. - Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"

Teléfono: (+595 21) 729 5100

Email: mesadeentrada@mds.gov.py

*Lizette Martínez*  
Lic. Lizette Martínez  
Nutricionista  
Pog. Prof. N° 2781



*Victor Hugo Fornerón P.*  
Victor Hugo Fornerón P.  
Gobernador de Neembucú



				cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover.
--	--	--	--	--

Platos Principales				
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Tarta de pollo.</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Peso por porción:</b> 200 g	<b>Masa:</b> Harina de trigo Margarina Sal yodada Agua potable  <b>Relleno:</b> Pechuga de pollo Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	40g 5g 0,5g c/n  100g 25g 20g 10g 5ml 1g 0,5g	40g 5g 0,5g c/n  100g 24g 19g 8g 5ml 1g 0,5g	<b>Masa:</b> - Calentar el horno a 180°C. - Formar una corona con la harina, en el centro agregar la margarina semi blanda junto con la sal, ir mezclando con las manos, agregar el agua según necesidad. Formar una masa blanda. - Dejar reposar en la heladera 30 minutos aproximadamente. Luego estirar la masa y colocar en una tartera. - Pre cocinar la masa por unos 5 minutos, retirar del horno y reservar.  <b>Relleno:</b> - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Saltear los vegetales con ajo y aceite, cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el pollo, mezclar con los demás vegetales y cocinar por unos 15 minutos aproximadamente. - Retirar del fuego y dejar enfriar. - Armar la tarta colocando encima de la masa precocida el relleno. - Tapar con la masa, pintar con leche la masa y hornearlo 30 minutos aproximadamente
Postre.				
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
<b>Dulce de batata.</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción.	Dulce de batata/membrillo.	30g	30g	Servir el dulce.

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"

Teléfono: (+595 21) 729 5100

Email: mesadeentrada@mds.gov.py

  
Liz Liza Martínez  
Nutricionista  
Pog. Prof. N° 2781



  
Victor Hugo Fornerón P.  
Gobernador de Neembucú

<b>Energía:</b> 79kcal				
---------------------------	--	--	--	--

<b>Platos Principales</b>				
<b>Menú 9</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
<b>Pascualina de acelga.</b> <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Peso promedio por porción:</b> 200 gramos	<b>Masa:</b> Harina de trigo Margarina Sal yodada Agua potable  <b>Relleno:</b> Acelga Zanahoria Queso Paraguay Leche fluida Fécula de maíz Cebolla Locote Sal yodada	40g 5g 0,5g c/n  40g 20g  20g 20ml  10g 10g 10g 0,5g	40g 5g 0,5g c/n  25g 16g  20g 20ml  10g 9g 8g 0,5g	<b>Masa:</b> - Calentar el horno a 180°C. - Formar una corona con la harina, en el centro agregar la margarina semi blanda junto con la sal, ir mezclando con las manos, agregar el agua según necesidad. Formar una masa blanda. - Dejar reposar en la heladera 30 minutos aproximadamente. - Luego estirar la masa y colocar en una tartera. - Pre cocinar la masa por unos 5 minutos, retirar del horno y reservar.  <b>Relleno:</b> - Lavar los vegetales, cortar en porciones pequeñas, blanquearlos en agua caliente por unos minutos hasta que se noten tiernos pero firmes. Colar y enfriar. - Mezclar la leche con fécula y sal, llevar a fuego medio hasta que espese, retirar del fuego y mezclar con los vegetales cocidos y el queso desmenuzado. - Colocar la preparación en la tartera y luego rellenar, tapar con la masa. - Pintar con leche la masa y hornearlo 30 minutos aproximadamente.
<b>Postre.</b>				
<b>Menú 9</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación.</b>
<b>Arroz con leche</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción <b>Energía:</b> 115 kcal <b>Peso por</b>	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	- Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. - Agregar leche, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. - Dejar enfriar, retirar la piel de

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"

Teléfono: (+595 21) 729 5100

Email: mesadeentrada@mds.gov.py

12

*Lic. Liz Martínez*  
Nutricionista  
Pog. Prof. N° 2/81



*Victor Hugo Fornerón P.*  
Gobernador de Neembucú



porción: 100 gramos				naranja o limón. - Espolvorear con canela y servir.
------------------------	--	--	--	--

Platos Principales				
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Empanada de jamón y queso.</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Peso por porción:</b> 200 gr	Disco de empanada	40g	40g	<b>Salsa Bechamel:</b> - Colocar en un recipiente la margarina, llevar al fuego y dejar que se derrita. - Agregar la harina, mezclar bien y agregar la leche. Revolver la mezcla hasta que espese. Agregar la sal yodada y dejar enfriar antes de utilizar.  <b>Empanada:</b> - Mezclar la salsa bechamel fría con el queso desmenuzado y el jamón cortado en cubitos. - Rellenar el disco de empanada con la mezcla anterior. - Llevar al horno por unos 20 minutos aproximadamente, retirar del horno y servir.
	Jamón cocido	25g	25g	
	Queso Paraguay	20g	20g	
	<b>Salsa bechamel</b>			
	Leche fluida	5ml	5ml	
	Harina de trigo	5g	5g	
Margarina	5g	5g		
Sal yodada	0,5g	0,5g		
Postre. 10				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
<b>Ensalada de frutas</b> <b>Rendimiento:</b> 1 porción <b>Energía:</b> 64 kcal <b>Peso por porción:</b> 100 gramos	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 una compotera o taza y servir.

Platos Principales				
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Fugazza</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Peso por porción:</b>	<b>Masa:</b>			<b>Masa:</b> - Calentar el horno a 180°C. - Formar una corona con la harina, en el centro agregar la margarina semi blanda junto con la sal, ir mezclando con las manos, agregar el agua según necesidad.
	Harina de trigo	40g	40g	
	Margarina	5g	5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Agua potable	c/n	c/n	
<b>Relleno:</b>				

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"  
 Teléfono: (+595 21) 729 5100  
 Email: mesadeentrada@mds.gov.py

13

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



*Victor Hugo Fornerón P.*  
 Gobernador de Neembucú

200 gr	Huevo Jamón cocido Tomate Queso sándwich Orégano Sal yodada	50g 30g 30g 30g 2g 0,5g	50g 30g 29g 30g 2g 0,5g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formar una masa blanda. Dejar reposar en la heladera 30 minutos aproximadamente. Luego estirar la masa y colocar en una tartera.</li> <li>- Pre cocinar la masa por unos 5 minutos, retirar del horno y reservar.</li> </ul> <p><b>Relleno:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hervir el huevo por unos 5 minutos para conseguir el huevo duro, retirar del agua, enfriar, desechar la cáscara y cortar en rodajas. Reservar.</li> <li>- Armar la fugazza colocando encima de la masa pre cocida el jamón, el queso, el huevo y el tomate en rodajas.</li> <li>- Condimentar con orégano y sal yodada, tapar con la masa, pintar con leche la masa y hornearlo 30 minutos aproximadamente</li> </ul>
--------	---	--	--	---

**Postre.**

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
<b>Banana.</b> Rendimiento: 1 porción. Energía: 63kcal. Peso por porción: 110g.	Banana.	110g	70g	Lavar, pelar antes de consumir.

**Platos Principales**

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Tarta de Verduras.</b> Rendimiento: 1 porción Peso promedio por porción: 200 gramos	<p><b>Masa:</b> Harina de trigo Margarina Sal yodada Agua potable</p> <p><b>Relleno:</b> Zucchini o zapallo Zanahoria Cebolla Tomate Queso Paraguay</p>	40g 5g 0,5g c/n 37g 30g 25g 25g 20g	40g 5g 0,5g c/n 25g 25g 24g 24g 20g	<p><b>Masa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Calentar el horno a 180°C.</li> <li>- Formar una corona con la harina, en el centro agregar la margarina semi blanda junto con la sal, ir mezclando con las manos, agregar el agua según necesidad. Formar una masa blanda.</li> <li>- Dejar reposar en la heladera 30 minutos aproximadamente. Luego estirar la masa y colocar en una tartera.</li> <li>- Pre cocinar la masa por unos 5 minutos, retirar del horno y reservar.</li> </ul>

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"  
Teléfono: (+595 21) 729 5100  
Email: mesadeentrada@mds.gov.py

14

*Liza Martínez*  
Lic. Liza Martínez  
Nutricionista  
Pag. Prof. N° 2/81



*Victor Hugo Fornerón P.*  
Governador de Neembucú

	Leche fluida Fécula de maíz Sal yodada	20ml  10g 0,5g	20ml  10g 0,5g	<b>Relleno:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavar los vegetales, cortar en porciones pequeñas, blanquearlos en agua caliente por unos minutos hasta que se noten tiernos pero firmes. Colar y enfriar.</li> <li>- Mezclar la leche con fécula y sal, llevar a fuego medio hasta que espese, retirar del fuego y mezclar con los vegetales cocidos y el queso desmenuzado.</li> <li>- Colocar la preparación en la tartera y tapar con la masa.</li> <li>- Pintar con leche la masa y hornearlo 30 minutos aproximadamente.</li> </ul>
--	---	-------------------------	-------------------------	--

**Postre.**

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
<b>Crema</b> <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 110 kcal  <b>Peso por porción:</b> 60g.	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g  5 g c/n  c/n	120 ml 1 g  5 g c/n  c/n	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella.</li> <li>- Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente.</li> <li>- Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover.</li> </ul>

**Platos Principales**

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Tortuguitas de pollo.</b> <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Peso promedio por porción:</b> 200 gramos	Pechuga de pollo Pan de hamburguesa Tomate Lechuga Aceite Sal yodada	152g  60g 40g 15g 3ml 0,5g	100g  60g 38g 15g 3ml 0,5g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel, sellar en una sartén con el aceite hasta que esté bien cocinado.</li> <li>- Lavar el tomate y la lechuga, cortar el pan por la mitad y colocar en el medio, el pollo, las rodajas de tomate y una hoja de lechuga.</li> <li>- Armar las tortuguitas y servir frío.</li> </ul>

**Postre.**

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
---------	--------------	------------	-----------	--------------

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"  
 Teléfono: (+595 21) 729 5100  
 Email: mesadeentrada@mds.gov.py

*Lic. Liza Martínez*  
 Nutricionista  
 Reg. Prof. N° 2/81



*Victor Hugo Fornerón P.*  
 Gobernador de Neembucú

<b>Dulce de batata.</b>	Dulce de batata/membrillo.	30g	30g	- Servir el dulce.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción.				
<b>Energía:</b> 79kcal				

Platos Principales				
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Sándwich de verdura y queso.</b> <b>Rendimiento:</b> 1 porción <b>Peso promedio por porción:</b> 250 gramos	Pan de sándwich Tomate Queso de sándwich Lechuga Sal yodada	150g 50g 40g 10g 0,5g	150g 50g 40g 10g 0,5g	- Lavar las verduras y escurrir, cortar en rodajas el tomate. - Colocar sobre una rebanada de pan las rodajas de tomate y la lechuga condimentando con la sal yodada, colocar encima otra rebanada de pan, luego el queso y por último otra rebanada de pan. - Servir.
Postre.				
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
<b>Arroz con leche</b> <b>Rendimiento:</b> 1 porción <b>Energía:</b> 115 kcal <b>Peso por porción:</b> 100 gramos	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	- Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. - Agregar leche, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. - Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. - Espolvorear con canela y servir.

Platos Principales				
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Tarta de jamón y queso.</b> <b>Rendimiento:</b> 1 porción <b>Peso promedio por porción:</b> 200 gramos	<b>Masa:</b> Harina de trigo Margarina Sal yodada Agua potable  <b>Relleno:</b> Jamón cocido Queso Paraguay	40g 5g 0,5g c/n  30g 30g	40g 5g 0,5g c/n  30g 30g	<b>Masa:</b> - Calentar el horno a 180°C. - Formar una corona con la harina, en el centro agregar la margarina semi blanda junto con la sal, ir mezclando con las manos, agregar el agua según necesidad. Formar una masa blanda. - Dejar reposar en la heladera 30 minutos aproximadamente. - Luego estirar la masa y colocar en

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"

Teléfono: (+595 21) 729 5100

Email: mesadeentrada@mds.gov.py

  
**Lic. Liza Martínez**  
Nutricionista  
Fcg. Prof. N° 2781



  
**Víctor Hugo Fornerón P.**  
Gobernador de Neembucú

	<u>Salsa bechamel:</u> Leche fluida Harina de trigo Margarina Sal yodada	25ml 5g 5g 0,5g	25ml 5g 5g 0,5g	una tartera. - Pre cocinar la masa por unos 5 minutos, retirar del horno y reservar. <b>Relleno:</b> <b>1ro: preparar la salsa bechamel</b> - Calentar la leche sin que hierva; reservar. - En otro recipiente colocar la manteca al fuego, mezclar con la harina y formar un una masa homogénea y lisa. - Agregar la leche y sal continuar revolviendo hasta espesar. - Dejar enfriar antes de utilizar. - Mezclar la salsa bechamel con el queso y jamón cocido en cubos. - Colocar la preparación en la tartera y tapar con la masa. - Pintar con leche la masa y hornearlo 30 minutos aproximadamente.
--	--	--------------------------	--------------------------	--

**Postre.**

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
<b>Ensalada de frutas</b> <b>Rendimiento:</b> 1 porción <b>Energía:</b> 64 kcal <b>Peso por porción:</b> 100 gramos	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 una compotera o taza y servir.

**Platos Principales**

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Tarta de pollo.</b> <b>Rendimiento:</b> 1 porción <b>Peso por porción:</b> 200 g	<b>Masa:</b> Harina de trigo Margarina Sal yodada Agua potable  <b>Relleno:</b> Pechuga de pollo Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo	40g 5g 0,5g c/n  100g 25g 20g 10g 5ml 1g	40g 5g 0,5g c/n  100g 24g 19g 8g 5ml 1g	<b>Masa:</b> - Calentar el horno a 180°C. - Formar una corona con la harina, en el centro agregar la margarina semi blanda junto con la sal, ir mezclando con las manos, agregar el agua según necesidad. Formar una masa blanda. - Dejar reposar en la heladera 30 minutos aproximadamente. Luego estirar la masa y colocar en una tartera. - Pre cocinar la masa por unos 5

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"

Teléfono: (+595 21) 729 5100

Email: mesadeentrada@mds.gov.py

  
**Lic. Liza Martínez**  
Nutricionista  
Fog. Prof. N° 2781



  
**Victor Hugo Fornerón P.**  
Gobernador de Neembucú

	Sal yodada	0,5g	0,5g	<p>minutos, retirar del horno y reservar.</p> <p><b>Relleno:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.</li> <li>- Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.</li> <li>- Saltear los vegetales con ajo y aceite, cocinar hasta que los mismos estén tiernos.</li> <li>- Incorporar el pollo, mezclar con los demás vegetales y cocinar por unos 15 minutos aproximadamente.</li> <li>- Retirar del fuego y dejar enfriar.</li> <li>- Armar la tarta colocando encima de la masa precocida el relleno.</li> <li>- Tapar con la masa, pintar con leche la masa y hornearlo 30 minutos aproximadamente</li> </ul>
--	------------	------	------	---

**Postre.**

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
<p><b>Dulce de batata.</b></p> <p><b>Rendimiento:</b> 1 porción. <b>Energía:</b> 79kcal</p>	Dulce de batata/membrillo.	30g	30g	Servir el dulce.

**Platos Principales**

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<p><b>Sándwich de jamón y queso.</b></p> <p><b>Rendimiento:</b> 1 porción</p> <p><b>Peso promedio por porción:</b> 250 gramos</p>	<p>Pan de sándwich</p> <p>Jamón cocido</p> <p>Queso de sándwich</p>	<p>150g</p> <p>50g</p> <p>40g</p>	<p>75g</p> <p>50g</p> <p>40g</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Colocar sobre una rebanada de pan el jamón cocido, encima otra rebanada de pan, luego el queso y por último otra rebanada de pan.</li> <li>- Servir</li> </ul>

**Postre.**

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
---------	--------------	------------	-----------	--------------

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"

Teléfono: (+595 21) 729 5100

Email: mesadeentrada@mds.gov.py

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



  
Victor Hugo Fornerón P.  
Gobernador de Neembucú

<b>Crema</b> <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 110 kcal  <b>Peso por porción:</b> 60g.	Leche fluida	120 ml	120 ml	- Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. - Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. - Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover.
	Azúcar	10 g	1 g	
	Fécula de maíz	5 g	5 g	
	Cáscara de naranja o limón	c/n	c/n	
	Vainilla o canela	c/n	c/n	

Platos Principales				
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Tortuguitas de carne</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Peso por porción:</b> 200 gr	Carne vacuna magra	175g	150g	- Lavar y cortar cebolla, ajo y laurel e incorporar en una olla con agua caliente para cocinar la carne magra, una vez blandas dejar enfriar unos minutos y cortar en rodajas. - Lavar el tomate y la lechuga, cortar el pan por la mitad y colocar en el medio, la carne, las rodajas de tomate y una hoja de lechuga. - Armar las tortuguitas y servir frío.
	Pan de hamburguesa	60g	60g	
	Tomate	40g	38g	
	Lechuga	15g	15g	
	Cebolla	10g	9g	
	Aceite	3ml	3ml	
	Ajo	1g	1g	
	Laurel	1g	1g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
Postre.				
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
<b>Banana.</b> <b>Rendimiento:</b> 1 porción. <b>Energía:</b> 63kcal. <b>Peso por porción:</b> 110g.	Banana.	110g	70g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Sándwich de verduras y huevo.</b> <b>Rendimiento:</b> 1 porción	Pan de sándwich	150g	150g	- En agua hirviendo, colocar el huevo y cocinar por 5 minutos. Retirar del fuego, pelar el huevo y cortarlo en rodajas. Reservar. - Lavar las verduras y escurrir, cortar
	Tomate	50g	50g	
	Huevo	50g	50g	
	Lechuga	10g	10g	

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"  
 Teléfono: (+595 21) 729 5100  
 Email: mesadeentrada@mds.gov.py

19

*Liza Martínez*  
 Lic. Liza Martínez  
 Nutricionista  
 Psg. Prof. N° 2781



*Victor Hugo Fornerón P.*  
 Victor Hugo Fornerón P.  
 Gobernador de Neembucú

<b>Peso promedio por porción:</b> 250 gramos	Sal yodada	0,5g	0,5g	en rodajas el tomate. - Colocar sobre una rebanada de pan las rodajas de tomate y la lechuga condimentando con la sal yodada, colocar encima otra rebanada de pan, luego el huevo en rodajas y por último otra rebanada de pan. Servir.
---	------------	------	------	--

**Postre.**

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
<b>Arroz con leche</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción <b>Energía:</b> 115 kcal <b>Peso por porción:</b> 100 gramos	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	- Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. - Agregar leche, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. - Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. - Espolvorear con canela y servir.

**Platos Principales**

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Empanada al horno de carne</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Peso por porción:</b> 200 gr	Carne vacuna magra Disco para empanada Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	120g 40g 20g 10g 3ml 1g 0,5g	80g 40g 19g 8g 3ml 1g 0,5g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos cortarla en cubos. Procesar y reservar. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Saltear en aceite la cebolla, locote, ajo y sal, cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar la carne, mezclar con los demás vegetales y cocinar por unos 15 minutos aproximadamente. - Retirar del fuego, dejar enfriar y luego armar la empanada. - Llevar al horno por unos 20 minutos aproximadamente, retirar del horno y servir.

**Postre.**

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
<b>Ensalada de frutas</b> <b>Rendimiento:</b> 1 porción <b>Energía:</b>	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 una compotera o taza y servir.

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"  
Teléfono: (+595 21) 729 5100  
Email: mesadeentrada@mds.gov.py

20

  
**Lic. Liza Martínez**  
Nutricionista  
Fog. Prof. N° 2781



  
**Victor Hugo Fornerón P.**  
Gobernador de Itapúa

64 kcal Peso por porción: 100 gramos				
---	--	--	--	--

## 8. Control de calidad y participación social

Descripción	
<b>8.1. Plan de Monitoreo</b>	El monitoreo y control se realizará con fiscalizaciones in situ. Las visitas serán en días aleatorios, y se controlarán cantidad, calidad e inocuidad de los productos y las instalaciones. En caso de hallar irregularidades, se dará intervención correspondiente. Las visitas se realizarán 2 veces al mes por parte del profesional encargado del Programa de Almuerzo Escolar de la Gobernación. Se entablará una comunicación constante vía telefónica con el personal de cocina y con los directores de las instituciones a fin de descartar o solucionar inconvenientes que pudieran surgir.
<b>8.2. Plan de capacitaciones</b>	La capacitación de los manipuladores de alimentos debe ser otorgada por el INAN al personal de la empresa adjudicada antes del inicio de la provisión del almuerzo escolar.
<b>8.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad</b>	Respecto a la difusión del Proyecto a la comunidad, se habilitarán secciones en los medios de comunicación en donde la Gobernación tiene espacios pagados, en la página web y en las redes sociales de la Gobernación. Todos los medios de difusión contendrán información relevante, como ser las instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menú cíclico, proceso de licitación, cantidad y calidad de productos adquiridos, etc.

## 9. Modalidad del servicio de cena escolar seleccionada

“Alimentos preparados en las escuelas” (cocinando en la escuela)

### MECANISMO DE RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS

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

### MECANISMOS DE ALMACENAMIENTO

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

### MECANISMOS DE HIGIENE

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

### MECANISMOS DE PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN

El horario de pre elaboración es a partir de las 16:00hs a 19:00hs. Se cuentan con

Visión: “Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay”

Teléfono: (+595 21) 729 5100

Email: mesadeentrada@mds.gov.py

  
Liza Martínez  
Nutricionista  
Pog. Prof. N° 2781



  
Victor Hugo Fornerón P.  
Gobernador de Ñeembucú

utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

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

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de las comidas principales, postres. Los alimentos deberán ser elaborados en las Instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptarán alimentos pre elaborados y refrigerados.

El oferente deberá entregar diariamente las porciones del menú, en cantidades equivalente al número de destinatario de cada escuela.

#### MECANISMOS DE DISTRIBUCIÓN

Se realizará de 19:30 a 20:30hs, conservando la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para el servicio. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentos y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS)

La elaboración de la cena 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 servicio.

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



Firma Responsable de la Institución Solicitante

**Victor Hugo Esmarón P.**  
Gobernador de Neembucú



Firma Responsable de la Institución

Firma del/la Nutricionista

Registro Profesional:

Aclaración

**Lic. Liza Martínez**

Nutricionista

Reg. Prof. N° 2781