

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

Asunción, 19 de julio de 2024.


**Nota DGBE N° 324/2024**

Señor  
**Luis Osmar Ferreira, Intendente**  
Municipalidad de Tobati  
Departamento de Cordillera

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Tobati, sobre el "Proyecto de Almuerzo Escolar" con Expediente Xilema N° 142.567 de fecha 23 de abril de 2024 y Expediente Xilema N° 243.397 de fecha 16 de julio de 2024, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente del Programa de Alimentación Escolar - Hambre Cero en las Escuelas, por lo que se remite el *Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 66/2024, a través del cual se autoriza el Proyecto de Almuerzo Escolar*, en cuatro (04) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.



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

Elaborado por: Javier Aguilar 

Revisado por: Robert Gayoso 

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

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

**MARANDU DAE PPY 452/2024**

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

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

**ARANGÉ** : 19 de julio de 2024

**MBA'ÉGUIPA\*** : Responder Exp. Xilema N° 142.567,243.397 PROYECTO DE  
ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE  
TOBATÍ.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Marandu DGPAE PPY 314/2024** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°66/2024** por la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR del ejercicio fiscal 2024**, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE TOBATÍ**, presentado según expediente de referencia.

Maitei.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL MESA DE ENTRADA	
Expediente N°:	142.567/243.397
Recibido por:	Jair B.
Fecha:	19/07/24
Hora:	14:30

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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

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

Correo: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)



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

**MARANDU DGPAE PPY 314/2024**

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

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

**ARANGE** : 19 de julio del año 2024.

**MBA'ÉGUIPA** : Expediente Xilema N° 142.567 y N° 243.397 de fechas 23 de abril y 16 de julio de 2024.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N° 66/2024**, por el cual se autoriza EL **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** del ejercicio fiscal 2024 de la **Municipalidad de Tobati**, presentado a través del expediente de referencia.

Maitei.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS	
Dirección de Alimentación Escolar	
MESA DE ENLACE	
Xilema N°	142.567 - 243.397
Recibido por:	Ema
Fecha:	19-07-24 Hora: 11:30

Elaborado por: **Selba Montania** 

Revisado por: **Melissa Desvars** 

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

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

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

## DICTAMEN TÉCNICO N° 66/2024

**Referencia:** Expediente Xilema N° 142.567 y 243.397  
de fechas 23 de abril y 16 de julio de 2024.

### 1. Antecedentes

El Sr. Luis Osmar Ferreira, Intendente de la Municipalidad de Tobati del departamento de Cordillera, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar año 2024 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.


### 2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar			
N°	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
<b>1. Identificación</b>			
1.1	Datos de la Gobernación/Municipio	✓	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✓	
1.3	Datos del nutricionista	✓	
<b>2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar</b>			
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	✓	
<b>3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas</b>			
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✓	
3.2	Códigos completos	✓	

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

Elaborado por: Selba Montaña 

Revisado por: Melissa Desvars 

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to

Piso Edif. Beckelman)

Correo: [dpto.gpae@mec.gov.py](mailto: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.

3.3	Fuente de financiación	✓	
4.	<b>Requerimiento nutricional</b>		
4.1	Distribución del aporte calórico por rango etéreo	✓	
5.	<b>Composición del menú</b>		
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	
5.3	Constitución del menú	✓	
5.4	Modalidad del servicio	✓	
6.	<b>Menú cíclico</b>		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	<b>Recetario de menú cíclico</b>		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	<b>Calculo de insumos para el almuerzo escolar</b>		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	<b>Control de calidad</b>		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	<b>Modalidad del servicio</b>		
<b>Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)</b>		<b>Cumple</b>	<b>No Cumple</b>
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		
<b>Alimentos preparados en las escuelas</b>		<b>Cumple</b>	<b>No Cumple</b>
10.1	Mecanismos de recepción de los alimentos	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	

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

Elaborado por: Selba Montania 

Revisado por: Melissa Desvars 

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

Pisc Edif. Beckelman)

Correo: [dpto.gpae@mec.gov.py](mailto: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. Conclusiones


El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 21 (veintiuno); teniendo en cuenta la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", la **Ley N°7264/2024** "Que crea el fondo Nacional de Alimentación Escolar para la universalización equitativa de la alimentación escolar (Hambre cero en nuestras escuelas y sistema educativo)", la **Resolución CONAE N°003/2024** "Por la cual se faculta al Ministerio de Educación y Ciencias a seguir aplicando los lineamientos e instrumentos necesarios a fin de aprobar los proyectos de alimentación escolar que no integran el listado de Municipios priorizados por el CONAE", la **Nota DGBE N°213/2024** de la Dirección General de Bienestar Estudiantil del Ministerio de Educación y Ciencias en la cual se solicita respuesta a varias consultas sobre la autorización de proyectos al Ministerio de Desarrollo Social, la **Nota VAF N°104/2024** del Viceministerio de Administración Financiera del Ministerio de Economía y Finanzas en el cual informa que el MEF proporcionará financiamiento a los municipios durante el ejercicio fiscal 2024, y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio 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	
06	358	2024	87	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

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

Elaborado por: Selba Montania 

Revisado por: Melissa Desvars 

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

Correo: [dpto.gpae@mec.gov.py](mailto: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.

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

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

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

Es el dictamen.

**Lic. Nut. Selba Montania**

Registro Profesional N°: 2.287

Fecha: viernes, 19 de julio 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

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

Elaborado por: Selba Montania

Revisado por: Melissa Desvars

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá, 6to.

Piso Edif. Beckelman)

Correo: [dpto\\_gpae@mec.gov.py](mailto:dpto_gpae@mec.gov.py)



Tobati, 16 de julio del 2024.

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

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, en mi carácter de responsable de la Municipalidad de Tobati, a los efectos de solicitar el análisis y la autorización del Formulario 1 que contiene el Proyecto de Almuerzo escolar, cuya ejecución se prevé para el año lectivo 2024.

Sin otro motivo en particular me despido atentamente.



  
Abg. Luis Osmar Ferreira

Intendente Municipal



Folio 1/21



PARAGUAY  
TEKOMBO'E  
HA TEMBIKUA  
MOTENONDEHA

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

<b>1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad</b>	
Departamento*: CORDILLERA	Distrito*: TOBATI
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: 14 de mayo esq/ de la Concepción	
N° de teléfono de línea baja*: 0516 262 206	
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Abog. Luis Osmar Ferreira	
N° de celular: 0516 262 206	
Dirección de correo electrónico*: municipalidadtobati@gmail.com	
Nombre del/la Nutricionista*: Lic. Ruth Noemí Díaz Villagra	
N° de Registro Profesional*: 3097	N° de celular*: (0985) 167-348
Dirección de correo electrónico*: ruth_noemi82@hotmail.com	
<b>2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar</b>	
Cantidad de Instituciones educativas beneficiadas*: 6 (seis) institución educativa	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 358 (treientos cincuenta y ocho) alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)* (año 2024): 87 (ochenta y siete) días	
Fecha estimada de inicio de la provisión año 2024: Agosto	
Fecha estimada de finalización de la provisión año 2024: Noviembre	
Presupuesto estimado para el servicio 2024: 436.044.000 guaraníes	
Precio referencial por plato*: 14.000 (catorce mil guaraníes)	
Porcentaje de la agricultura familiar a implementar*: 10 % (diez por ciento) Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%	

\*Son campos obligatorios

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



*Steneri*

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

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



*foe*  
Folio 2/21



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	VoriVori 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)	Dulce de membrillo/ batata	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	Caldo de poroto con fideo	Polenta con salsa de carne	Picadito de pollo con papa	Soyo
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	240 gramos	70 gramos salsa + 170	200 gramos	240 gramos

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humalká. (6to. Piso Edif. Beckelman)  
Correo: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)



Abog. Luis Osmar Ferreira  
Intendente Municipal  
Tobati - Paraguay

*Prof. Ruth Diaz*  
Nutricionista  
Prof. N° 3097



Folio 4/21



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

			gramos polenta		
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	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)	Dulce de membrillo/ batata )	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: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 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.
	Pechuga 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	

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

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



Abog. Luis Osmar Ferreira  
 Intendente Municipal  
 Tobatí - Paraguay

*Luz Diaz*  
 Nutricionista  
 Reg. Prof. N° 3097



Folios/21



MINISTERIO DE  
EDUCACIÓN  
Y CIENCIAS  
PARAGUAY

PARAGUÁI  
**TEKOMBO'E**  
**HA TEMBIKUA**  
MOTENONDEHA

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

Ensaladas				
Menú 1 y 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal 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. <b>Observación:</b> 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	
	Áceite	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	Eanana	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	Mandioca	200 g	116 g	<b>Mandioca:</b> -Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	
	Tomate	60 g	59 g	<b>Guiso de mandioca:</b> - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con aceite y ajo.
	Cebolla	15 g	14 g	
	Lócote	10 g	8 g	
	Áceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

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

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

Abog. Luis Osmar Ferreira  
 Intendente Municipal  
 Tobati - Paraguay

La Ruth Diaz  
 Nutricionista  
 Reg. Prof. Nº 3057



Folio 6/21

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

Peso por porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	<b>Laurel</b>  <b>Agua potable</b>	0,2 g c/n	0,2 g c/n	- Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos.  - Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente.  - Agregar agua si es necesario.
-------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	--------------	--------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Ensaladas				
Menú 2 y 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cortar los vegetales.  - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.  - Servir.  <b>Observación:</b> 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 2 y 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de batata Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	-Servir el dulce.

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

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


 Luis Osmar Ferreira  
 Intendente Municipal  
 Tobati - Paraguay

  
 Lic. Judith Diaz  
 Nutricionista  
 Reg. Prof. Nº 3097



Folio 7./21

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
<b>Nombre del Menú</b> Tallarín con salsa de pollo  <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 292 kcal  <b>Peso por porción:</b> Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo  <b>Edad escolar:</b> 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	- <b>Sellar</b> el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar <b>hasta</b> 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 <b>agua caliente</b> hasta cubrir los ingredientes y <b>cocinar</b> por unos minutos hasta que <b>quede</b> 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 <b>8 minutos</b> hasta que esté al <b>dente</b> .
	Fideo			
	Fideo			
	Sal yodada	40 g	40 g	- <b>Escurrir el agua de cocción</b> y <b>mezclar el fideo con la salsa</b> . Servir.
	Agua potable	0,5 g	0,5 g	
		c/n	c/n	

Ensaladas				
Menú 3 y 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 40 kcal  <b>Peso por porción:</b> 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: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

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



Abog. Luis Osmar Ferreira  
Intendente Municipal  
Tobatí - Paraguay

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



FEB 8/21

**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	
	Zanahoria	20 g	16 g	
Rendimiento: 1 porción	Arroz	15 g	15 g	- Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Queso Paraguay	15 g	15 g	- Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
Energía: 266 kcal	Cebolla	10 g	9 g	- Luego agregar el arroz y cocinar hasta que este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.
	Locote	10 g	8 g	
Peso por porción:	Aceite	5 ml	5 ml	<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.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Nivel inicial: 240 gramos	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Edad escolar: 350 gramos	Agua potable	c/n	c/n	

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

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



*Lucía Díaz*  
Nutricionista  
Reg. Prof. Nº 3097



*Folio 9/21*



MINISTERIO DE  
EDUCACIÓN  
Y CIENCIAS  
PARAGUAY

PARAGUAY  
TEKOMBO'E  
HA TEMBIKUAA  
NOTENONDEHA

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	Tomate	30 g	29 g	-Lavar y rallar la zanahoria.
Energía: 43 kcal	Zanahoria	20 g	16 g	- Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
Peso por porción: 55 g	Cebolla	10 g	9 g	-Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	<b>Observación:</b> 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
Rendimiento: 1 porción	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Energía: 62 kcal				

Platos Principales				
Menú 5 y 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	Carne vacuna magra	80 g	70 g	-Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
Vorivori de carne	Zapallo	60 g	32 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
Rendimiento: 1 porción	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.
Energía: 398 kcal	Tomate	25 g	24 g	
Peso por	Zanahoria	20 g	16 g	- Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox.
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	- Agregar zapallo y cocinar hasta que se

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional #874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)  
Correo: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)



Luis Osmar Ferreira  
Intendente Municipal  
Tobati - Paraguay

La Alcazar Diaz  
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 3097



Folio 10/21

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

porción:	Aceite	5 ml	5 ml	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 saigan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Nivel inicial: 240 gramos	Orégano	0,5 g	0,5 g	
Edad escolar:	Ajo	0,5 g	0,5 g	
350 gramos	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	Repollo	30 g	24 g	-Lavar y rallar la zanahoria.
Energía: 40 kcal	Tomate	20 g	19 g	- Lavar y picar los demás vegetales.
Peso por porción: 55 g	Zanahoria	10 g	9 g	- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	Aceite	3 ml	3 ml	- Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres				
Menú 5 y 15	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

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

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



*Luis Osmar Ferreira*  
Intendente Municipal  
Tobati - Paraguay

*Luz Díaz*  
Nutricionista  
Req. Prof. N° 3097



*Folio 11/21*

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

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

Ensaladas				
Menú 6 y 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: porción	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.
Energía: 40 kcal	Tomate	20 g	19 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
Peso por porción: 60 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	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Rendimiento: porción				
Energía: 126 kcal				

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

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



*Abog. Luis Osmael Ferrer*  
 Intendente Municipal  
 Tobati - Paraguay

*Prof. Dra. Ruth Diaz*  
 Nutricionista  
 Reg. Prof. N° 3097



Folio 12/21

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 7 y 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	Zapallo	60 g	32 g	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
Caldo de poroto con fideo	Poroto seco	30 g	30 g	- Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
Rendimiento: 1 porción	Fideo nido	15 g	15 g	- Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Queso Paraguay	15 g	15 g	- Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
Energía: 271 kcal	Cebolla	10 g	9 g	- Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos.
	Locote	10 g	8 g	- Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.
Peso por porción:	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.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Nivel inicial: 240 gramos	Agua potable	c/n	c/n	
Edad escolar: 350 gramos				

Ensaladas				
Menú 7 y 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate	30 g	29 g	-Lavar y rallar la zanahoria.
Energía: 43 kcal	Zanahoria	20 g	16 g	- Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	Cebolla	10 g	9 g	
Peso por porción: 55 g	Aceite	3 ml	3 ml	-Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	<u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Postres				

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

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



Dr. Luis Osmar Ferreira  
Intendente Municipal  
Tobati - Paraguay

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



Folio 13/21

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

Menú 7 y 17	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 8 y 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Polenta con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 356 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Salsa de carne			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	
	Ajo	3 ml	3 ml	- Cocinar hasta que estén blandos, por último, agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	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.
	Agua potable	0,2 g	0,2 g	
		c/n	c/n	
	<b>Polenta</b>			<b>Polenta</b>
	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	
		2 ml	2 ml	

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

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



*Ferreira*  
Dgo. Luis Osmar Ferreira  
Intendente Municipal  
Tobati - Paraguay

*Lucía Díaz*  
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 3097



*Folio 14/21*



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

	<b>Aceite</b>	0,5 g	0,5 g	
	<b>Sal yodada</b>			

Ensaladas				
Menú 8 y 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 g	Repolco	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	- Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres				
Menú 8 y 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 125 kcal				

Platos Principales				
Menú 9 y 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Picadito de pollo con papa Rendimiento: 1 porción	Papa	200 g	134 g	-Limpiar el pollo, dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	- Lavar, pelar y cortar las verduras
	Tomate	60 g	59 g	- Sellar el pollo con ajo, una vez sellada agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate y agrega agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Zanahoria	20 g	16 g	- Por último, agregar papa, arvejas y
	Cebolla	20 g	18 g	

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional 14874 c/ Humalté. (6to. Piso Edif. Beckelman)  
 Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py



Abog. Luis Osmar Ferreira  
 Intendente Municipal  
 Tobatí - Paraguay

*[Signature]*  
 Nutricionista  
 Prof. N° 3097



Folio 15/21

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

Energía:	Locote	10 g	8 g	cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.
311 kcal	Arveja	5 g	5 g	
Peso por porción:	Aceite	5 ml	5 ml	
Nivel inicial: 200 gramos	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
Edad escolar: 300 gramos	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	Tomate	30 g	29 g	-Lavar y rallar la zanahoria.
Energía:	Zanahoria	20 g	16 g	- Lavar y cortar los demás vegetales.
43 kcal	Cebolla	10 g	9 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
Peso por porción:	Aceite	3 ml	3 ml	-Servir.
55 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	<b>Observación:</b> 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 9 y 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Rendimiento: 1 porción				
Energía:				
62 kcal				

Platos Principales				
Menú 10 y 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

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



Abog. Luis Osmar Ferreira  
Intendente Municipal  
Tobatí - Paraguay

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



Folio 16/21

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

Nombre del Menú	Carne vacuna magra	60 g	52 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.</li> <li>- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.</li> <li>- Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.</li> <li>- 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.</li> <li>- Retirar del fuego y agregar queso y orégano.</li> </ul>	
	Zapallo	60 g	32 g		
	Tomate	30 g	29 g		
	Soyo	Arroz	20 g		20 g
	Zanahoria	20 g	16 g		
	Queso	15 g	15 g		
	Paraguay				
	Rendimiento: 1 porción	Cebolla	10 g		9 g
		Locote	10 g		8 g
		Aceite	5 ml		5 ml
Energía:	Orégano	0,5 g	0,5 g		
	Ajo	0,5 g	0,5 g		
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g		
256 kcal	Agua potable	c/n	c/n		
Peso por porción:					
Nivel inicial:					
240 gramos					
Edad escolar:					
350 gramos					

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

Postres				
Menú 10 y 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

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



Abg. Luis Osmar Ferreir  
Intendente Municipal  
Tobati - Paraguay

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



Folio 17/21

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

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

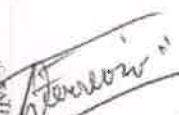
### 8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

Año:	2024						
Institución Educativa:	6						
Nº de comensales:	358						
Nº de meses del proyecto:	4,35						
		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	40	40	40	40	160	696
Ajo	kg	2,5	2,5	2,5	2,5	10	43,5
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	20,37	101,11	20,37	101,11	242,96	1056,876
Arveja en granos	kg	0	5	0	5	10	43,5
Azúcar	kg	0	0	0	0	0	0
Banana	kg	817,52	738,76	817,52	817,52	3191,32	13882,24
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	190,12	90	190,12	90	560,24	2437,044
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	100	120	100	120	440	1914
Cebollita de hoja	kg	6,79	5	8,58	5	25,37	110,3595
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0

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

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



  
 Abg. Luis Osmar Ferreira  
 Intendente Municipal  
 Tobatí - Paraguay

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



Folio 18/21

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

Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Cnoclo	kg	40,74	0	30	0	70,74	307,719
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	10,74	0	10,74	0	21,48	0
Fideo	kg	54,32	20,37	54,32	20,37	149,38	649,803
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	54,32	40	54,32	40	188,64	820,584
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Higado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,7432	0,6716	0,7432	0,6716	2,8296	12,30876
Leche entera	l	0	0	0	0	0	0
Lechuga	kg	70,74	70,74	70,74	70,74	282,96	1230,876
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	50	50	50	50	200	870
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	271,6	0	271,6	0	543,2	2362,92
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	244,44	488,88	244,44	488,88	1466,64	6379,884
Orégano	kg	0,679	0,179	0,679	0,179	1,716	7,4646
Papa	kg	271,6	200	271,6	200	943,2	4102,92
Pechuga de pollo	kg	162,96	141,48	162,96	141,48	608,88	2648,628
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	0	0	0	0
Pepino	kg	0	0	0	0	0	0
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	40,74	60,74	40,74	60,74	202,96	882,876
Queso	kg	33,95	40,37	33,95	40,37	148,64	646,584
Repollo	kg	70,74	30	70,74	30	201,48	876,438

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

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



  
**Dr. Luis Osmar Ferreira**  
 Intendente Municipal  
 Tobati - Paraguay

  
**Lic. Faith Diaz**  
 Nutricionista  
 Reg. Prof. N° 3097



Folio 19/21



MINISTERIO DE  
EDUCACIÓN  
Y CIENCIAS  
PARAGUAY

PARAGUAI  
TEKOMBO'E  
HA TEMBIKUA  
MOTENONDEHA

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

Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	5	5	5	5	20	87
Tomate	kg	340	405	340	405	1490	6481,5
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	134,32	111,48	134,32	111,48	491,6	2138,46
Zapallo	kg	162,96	102,96	162,96	102,96	531,84	2313,504

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

### 9. Control de calidad y participación social

Descripción	
9.1. Plan de Monitoreo	Se realizarán controles diarios de la materia prima (desde la recepción, utilización y almacenamiento de los alimentos) para garantizar la inocuidad y buena calidad de los alimentos; estos trabajos de monitoreo y fiscalización estarán a cargo de la Municipalidad..
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. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

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

#### 1. RECEPCION.

Selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y 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.

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

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



Abog. Luis Osmar Ferrer  
Intendente Municipal  
Tobati - Paraguay

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



Folio 20/21



MINISTERIO DE  
**EDUCACIÓN  
Y CIENCIAS**  
PARAGUAY

PARAGUÁI  
**TEKOMBO'E  
HA TEMBIKUA**  
MOTENONDEHA

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

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 11.00hs a 12.00hs y turno tarde de 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos, de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o unacompotera 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, salubridad y calidad del almuerzo escolar.



Firma del **Gobernador o Intendente**  
Aclaración

Sello de la institución

**Abog. Luis Osmar Ferreira**  
Intendente Municipal  
Tobati - Paraguay

*[Handwritten Signature]*  
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.

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



*[Handwritten Signature]*  
Folio 21/21