Asunción, 31 de mayo de 2021.

Nota DGBE N° 182/2021

MUNICIPALIDAD DE LA COLMENA
Intendencia Municipal
MESA DE ENTRADA
EXP. Nº 427 Cantidad de Hojas: 36
Responsable: Hugo Tintel
Fecha: 12/07/2021 Hora: 11:32
Recibió: José Lopez

Señor
Mario Melgarejo, Intendente
Municipalidad de La Colmena
Departamento de Paraguarí

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de La Colmena, sobre la ***"Autorización del Proyecto de Almuerzo Escolar"***, según Expediente Xilema N° 117528 de fecha 26 de mayo de 2021, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, en el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el Informe de Evaluación de la Dirección de Alimentación Escolar, DAE N° 179/2021 en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

Hugo Tintel Romero, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita. (Edif.Beckelman, 1er. Piso)
Tel: (595.21) 454.220

www.mec.gov.py
MEC Digital : @MECpy
bienestar.estudiantil@mec.gov.py

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

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Informe de evaluación DAE N° 179/2021

1. Antecedentes

El Sr **Mario Melgarejo** Intendente del Municipio de La Colmena departamento de Paraguarí presenta el Proyecto de Almuerzo escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo con Expediente Xilema N° 117.528, de fecha 26 de mayo de 2021.

2. Consideraciones técnicas

Tabla. Aspectos a evaluar

N°	Criterios de evaluación	Cumple	No cumple
1.	**Identificación**		
1.1	Datos de la Gobernación/Municipio	✓	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✓	
1.3	Datos del nutricionista	✓	
2.	**Principales datos del proyecto de almuerzo escolar**		
2.1	Cantidad de instituciones educativas seleccionadas	✓	
2.2	Cantidad de estudiantes beneficiados	✓	
2.3	Tiempo de provisión del servicio	✓	
2.4	Fecha estimada de inicio de la provisión	✓	
2.5	Fecha estimada de finalización de la provisión	✓	
2.6	Presupuesto estimado para el servicio	✓	
2.7	Precio referencial	✓	
2.8	% de la agricultura familiar a implementar	✓	
3.	**Identificación de las instituciones educativas seleccionadas**		
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✓	
3.2	Códigos completos	✓	
3.3	Fuente de financiación	Se adjunta Dictamen de la DGAJ N° 70/2020 y Dictamen DALyM N° 69/2020 en donde concluyen que no existe impedimento para la prosecución de los trámites administrativos para la provisión de almuerzo escolar con fondos del FONACIDE a los niños y niñas de la Esc. Bas. N° 1117 Parroquial Subvencionada San Francisco atendiendo el interés superior del niño previsto en la Constitución Nacional	
4.	**Requerimiento nutricional**		
4.1	Distribución del aporte calórico por rango etáreo	✓	
5.	**Composición del menú**		
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	
5.3	Constitución del menú	✓	
5.4	Modalidad del servicio	✓	

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Dirección de Alimentación Escolar

Lic. Selva Montania
Técnica
Dirección de Alimentación Escolar - MEC
Reg. N° [illegible]

Lic. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

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

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

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 29 (veintinueve), y teniendo en cuenta la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario **N° 2366/14** y los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por Resolución MEC N°370 del 01 de abril de 2020 y la Resolución MEC N°734 del 23 de setiembre del 2020.

Con relación a la institución educativa "Esc. Bas. N° 1117 Parroquial Subvencionada San Francisco" que será beneficiada a través de fondos del FONACIDE del Municipio, se adjunta **Dictamen de la DGAJ N° 70/2020 y Dictamen DAL y M N° 69/2020 en donde concluyen que no existe impedimento para la prosecución de los trámites administrativos para la provisión de almuerzo escolar con fondos del FONACIDE a los niños y niñas de la Esc. Bas. N° 1117 Parroquial Subvencionada San Francisco atendiendo el interés superior del niño previsto en la Constitución Nacional.**

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Dirección de Alimentación Escolar
Registro N° 903

Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Jefa de Gestión de Programas

Lic. Selva Montania
Técnica
Direcc. Alimentación Escolar - MEC
Reg. Nº [illegible]

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.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación del punto 2 de este informe, se autoriza el mismo por única vez con una vigencia de 45 (cuarenta y cinco) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Tabla. Resumen de lo solicitado

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Modalidad	Días
3	304	2021	65	Alimentos preparados en las escuelas	Lunes a viernes
		2022	65		

Asimismo, deslindo 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; circunscribiéndome al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a 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 del mismo, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es mi informe.-

Lic. Nutricionista: Selba Montania
Registro Profesional N°: 2.287
Fecha: 26/05/2021.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

V°B°: Lic. Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

En cumplimiento de los procedimientos correspondientes, se remite el presente informe de evaluación a la Dirección General de Bienestar Estudiantil, para la comunicación a la parte interesada.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

MUNICIPALIDAD DE LA COLMENA

"Seguimos Creciendo"

15 de Agosto c/ 14 de Mayo. Telefax: (0537) 223.298
munilacolmena06@hotmail.com
La Colmena – Dpto. Paraguarí – Paraguay

La colmena, 20 de Mayo del 2021

Señor
Hugo René Tintel Romero, Director General
Dirección de Gestión de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias
Presente

En representación de la Municipalidad de La Colmena, tengo el agrado de dirigirme a Usted y por su intermedio a quien corresponda a los efectos de responder la Nota DGBE N° 124/2021 según expediente Xilema N° 104.148 en la cual remite las correcciones a tener en cuenta en el llenado del formulario N° 1, específicamente lo indicado:

INSTITUCIONES EDUCATIVAS SELECCIONADAS: Se solicita verificar la fuente de financiación, teniendo en cuenta la normativa vigente del FONACIDE Ley N° 4758/12 que indica en su art. 4, financiamiento de proyectos de almuerzo escolar, beneficiando a niñas y niñas de Educación inicial y Educación Escolar Básica del 1° y 2° ciclos de instituciones educativas del sector oficial, ubicados en contextos vulnerables.

Respuesta: la fuente de financiación de la **Esc. Bas. N° 1117 Parrq. Subv. San Francisco Javier** es por **FONACIDE,** ya que la Municipalidad no cuenta con fondos propios para solventar dicho gasto, esta Institución fue incluida en el proyecto anterior, esperamos pueda ser autorizada el proyecto teniendo en cuenta que dicha Institución cuenta con alumnos de escasos recursos.

PLAN DE MONITOREO: Fue modificado en el formulario N°1. Anexamos Hoja.

Exponemos nuestra situación esperando sean comprendidas, para permitirnos mantener el listado de las instituciones que hemos propuesto.

Le saluda cordialmente,

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Xilema N° 117528
Recibido por: Mirtha Velo Duarte
Fecha: 26/08/21 Hora: 10:29

C.P. Mario Ivan Melgarejo
Intendente Municipal

(1/36)

REF.: EXPTE. N° 82.935/2020 "SOLICITUD DE DICTAMEN CON RELACIÓN A LA VIABILIDAD O NO DE LA PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR CON FONDOS DEL FONACIDE A INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE GESTIÓN PRIVADA SUBVENCIONADA POR PARTE DE LA MUNICIPALIDAD DE LA COLMENA, DEPARTAMENTO DE PARAGUARÍ".----------

Dictamen DGAJ N° 70 /2020

Dictamen DALyM N° 69 /2020

Señora
Lic. KILLY MOLEDA, Directora General
Dirección General de Bienestar Estudiantil – (MEC)
Presente:

El presente dictamen jurídico se basa *única y exclusivamente* en los documentos que forman parte del ***Expediente N° 82.935/2020***, el cual consta de ocho (8) fojas útiles, y que fueran proporcionados por la Dirección General a su cargo. Efectuada la aclaración, pasamos al análisis del caso sometido a nuestra consideración, conforme a las disposiciones legales vigentes que regulan la materia.

I - OBJETO DEL DICTAMEN. CUESTIÓN PLANTEADA

La **Dirección General de Bienestar Estudiantil**, a través del **Memorandum DGBE N° 328/2020** solicita de esta **Dirección General de Asesoría Jurídica,** un dictamen jurídico con relación a la provisión de almuerzo escolar con fondos del FONACIDE a instituciones educativas de gestión privada subvencionada, de manera a dar respuesta a la nota presentada por la Municipalidad de la Colmena, del Departamento de Paraguarí.

II - ANTECEDENTES DEL CASO

En fecha 20 de mayo de 2020, el Intendente Municipal de la Colmena se dirige al Departamento de Educación Alimentaria y Nutricional del MEC, a fin de solicitar *"...un dictamen definitivo acerca de la Provisión de Almuerzo Escolar (hoy kits de Alimentos) con fondos de FONACIDE a las Escuelas privadas Subvencionadas.*

El motivo obedece a que la Junta Municipal de La Colmena, valiéndose de las Redes Sociales constantemente publicá una supuesta autorización para la adquisición de kits de alimentos específicamente a la ***Esc. Bás. 11117 Parroquial Subvencionada San Francisco Javier de La Colmena*** *con fondos provenientes de FONACIDE, que la Ley N° 4758/2012 no permite".*

III - DISPOSICIONES LEGALES APLICABLES

Con el fin de aportar claridad a la situación que fuera planteada a esta Dirección General, corresponde hacer mención en primer término a la

Abg. Marco A. Ferreira Basualdo
Dictaminante
DALyM - DGAJ - MEC

Abg. Sandra M. Valiente R., Jefa
Dpto. de Análisis Legal y Contratos
DALyM - DGAJ - MEC

Abg. Emilio N. Croce
Director
Dirección de Asuntos Legales y Mediación

Abog. MARCELO DUPRAT
Dirección General de Asesoría Jurídica
Ministerio de Educación y Ciencias

CONSTITUCIÓN NACIONAL, que en su **artículo 257** dispone: *"Los órganos del Estado se subordinan a los dictados de la Ley, y las personas que ejercen funciones al servicio del mismo están obligadas a prestar a la administración de justicia toda la cooperación que ella requiera para el cumplimiento de sus mandatos"*.

Asimismo, en su **artículo 54** refiere que: *"La familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de garantizar al niño su desarrollo armónico e integral, así como el ejercicio pleno de sus derechos, protegiéndolo contra el abandono, la desnutrición, la violencia, el abuso, el tráfico y la explotación. Cualquier persona puede exigir a la autoridad competente el cumplimiento de tales garantías y la sanción de los infractores. **Los derechos del niño, en caso de conflicto, tienen carácter prevaleciente***". (Lo subrayado nos pertenece).

El **artículo 76** por su parte señala que: *"La educación escolar básica es obligatoria. En las escuelas públicas tendrá carácter gratuito. El Estado fomentará la enseñanza media, técnica, agropecuaria, industrial y la superior o universitaria, así como la investigación científica y tecnológica. **La organización del sistema educativo es responsabilidad esencial del Estado, con la participación de las distintas comunidades educativas. Este sistema abarca a los sectores públicos y privados, así como al ámbito escolar y extraescolar***". (El destacado es nuestro).

Por su parte, la **Ley N° 4758/2012** *"QUE CREA EL FONDO NACIONAL DE INVERSIÓN PÚBLICA Y DESARROLLO (FONACIDE) Y EL FONDO PARA EXCELENCIA DE LA EDUCACIÓN Y LA INVESTIGACIÓN"* en el **artículo 4** en su parte pertinente expresa cuanto sigue: *"Por lo menos el 50% (cincuenta por ciento) de los ingresos percibidos por Gobiernos Departamentales y Municipales en virtud de la presente Ley, deberá destinarse al financiamiento de proyectos de infraestructura en educación, consistentes en construcción, remodelación, mantenimiento y equipamiento de centros educativos; **y el 30% (treinta por ciento) del total percibido en este concepto, al financiamiento de proyectos de almuerzo escolar, beneficiando a niños y niñas de Educación Inicial y Educación Escolar Básica del 1° y 2° ciclos de instituciones educativas del sector oficial, ubicados en contextos vulnerables***". (Lo resaltado nos pertenece).

El **Decreto N° 2366/2014** *"POR EL CUAL SE REGLAMENTA LA LEY N° 5210/14, DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y CONTROL SANITARIO"*, en su **artículo 21** refiere que: *"Serán beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar:...d) Los estudiantes de algunas instituciones privadas subvencionadas designadas, según criterios establecidos por el Ministerio de Educación y Cultura"*.

La *Ley N° 6469/2020 "QUE APRUEBA EL PRESUPUESTO GENERAL DE LA NACIÓN PARA EL EJERCICIO FISCAL 2020"* en su **artículo 174** dispone: *"Conforme al objeto de la licitación, aun cuando comprendieren servicios, **los alimentos a ser***

Abg. Sandra M. Unlicente R., Jefa
Dpto. de Análisis Legal y Contratos
DALyM - DGAJ - MEC

Abg. Marco A. Ferreira Basualdo
Dictaminante
DALyM - DGAJ - MEC

Dr. Guido N. Croce
Director
Dirección General de Asesoría Jurídica

Abog. MARCELO DUPRAT
Director General de Asesoría Jurídica
Ministerio de Educación y Ciencias

adquiridos para su distribución a niños y niñas en edad escolar <u>en las Instituciones Públicas y Privadas Subvencionadas</u> en el marco de la provisión de "Alimentación Escolar", deben ser de "Origen Nacional"*, certificado por la autoridad competente".*

La **Convención Sobre los Derechos del Niño** (1989) establece: "***Artículo 3:*** *1. En todas las medidas concernientes a los niños que tomen las instituciones públicas o privadas de bienestar social, los tribunales, las autoridades administrativas o los órganos legislativos, una consideración primordial a que se atenderá será el interés superior del niño.; 2. Los Estados Partes se comprometen a asegurar al niño la protección y el cuidado que sean necesarios para su bienestar… y, con ese fin,* ***tomarán todas las medidas*** *legislativas y* ***administrativas adecuadas****.".* En el tercer punto del citado artículo de la Convención además se establece como sigue: "3. ***<u>Los Estados Partes se asegurarán de que las instituciones, servicios y establecimientos encargados del cuidado o la protección de los niños cumplan las normas establecidas por las autoridades competentes, especialmente en materia de seguridad, sanidad, número y competencia de su personal, así como en relación con la existencia de una supervisión adecuada</u>****.".*. El destacado es nuestro. En relación al último punto señalado, se ha establecido igualmente que: "***Artículo 4. Los Estados Partes adoptarán todas las medidas administrativas****, legislativas y de otra índole* ***para dar efectividad a los derechos reconocidos en la presente Convención. <u>En lo que respecta a los derechos económicos, sociales y culturales, los Estados Partes adoptarán esas medidas hasta el máximo de los recursos de que dispongan</u>*** *y, cuando sea necesario, dentro del marco de la cooperación internacional".*

La **Ley N° 1680/01** ***"CODIGO DE LA NIÑEZ Y DE LA ADOLESCENCIA"*** dispone: *"art. 1°.* **DEL OBJETO DE ESTE CÓDIGO.** *Este Código establece y regula los derechos, garantías y deberes del niño y del adolescente, conforme a lo dispuesto en la Constitución Nacional, la Convención sobre los Derechos del Niño, los instrumentos internacionales sobre la protección de los derechos humanos aprobados y ratificados por el Paraguay, y las leyes.;* art. 3° **DEL PRINCIPIO DEL INTERÉS SUPERIOR.** *Toda medida que se adopte respecto al niño o adolescente, estará fundada en su interés superior. Este principio estará dirigido a asegurar el desarrollo integral del niño o adolescente, así como el ejercicio y disfrute pleno de sus derechos y garantías. Para determinar el interés superior o prevaleciente se respetarán sus vínculos familiares, su educación y su origen étnico, religioso, cultural y lingüístico. Se atenderá además la opinión del mismo, el equilibrio entre sus derechos y deberes, así como su condición de persona en desarrollo".*

En el material denominado **"EL INTERÉS SUPERIOR DEL NIÑO" - TOMO I - COMENTARIOS AL CÓDIGO DE LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA** (2009) de SANDRA FRIEDMANN, Investigadora (División de Investigación, Legislación y Publicaciones Centro Internacional de Estudios Judiciales de la C.S.J.) se

Abg. Marco A. Jaquiera Basualdo
Dictaminante
DALyM - DGAJ - MEC

Abg. Sandra M. Valiente R., Jefa
Dpto. de Analisis Legal y Contratos
DALyM - DGAJ - MEC

Abog. MARCELO DUPRAT
Director General de Asesoría Jurídica
Ministerio de Educación y Ciencias

REF.: EXPTE. N° 82.935/2020 "SOLICITUD DE DICTAMEN CON RELACIÓN A LA VIABILIDAD O NO DE LA PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR CON FONDOS DEL FONACIDE A INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE GESTIÓN PRIVADA SUBVENCIONADA POR PARTE DE LA MUNICIPALIDAD DE LA COLMENA, DEPARTAMENTO DE PARAGUARÍ".----------

destaca que: *"...nada más lejano al sentido de lo que aquí llamamos principio del interés superior del niño, que creer que el mismo, debe meramente "inspirar" las decisiones de las autoridades; no, lo que dicho principio dispone es justamente una limitación, una obligación, una prescripción de carácter imperativo hacia las decisiones jurídicas a tomar, un "principio" que obliga a entes públicos incluso privados, a estimar el "interés superior del niño" como una consideración básica para el ejercicio de sus atribuciones, no porque el interés del niño sea un interés considerado socialmente como valioso, o por cualquier otra concepción del bienestar social o de la bondad,* ***sino que, y en la medida que los niños tienen derechos que deben ser respetados, o dicho de otro modo, que los niños tienen derecho a que antes de tomar una medida respecto de ellos se adopten aquellas que promuevan y protejan sus derechos y no las que las vulneren****".*

La **Ley 5749/2017** *"QUE ESTABLECE LA CARTA ORGÁNICA DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS"* **Capítulo II – Organización, Artículo 17 – Funciones del ministro** que textualmente expresa: *"El Ministro de Educación y Ciencias es la máxima autoridad institucional y como tal posee las siguientes funciones:... h) garantizar que el uso de los recursos financieros, económicos, humanos y tecnológicos respondan a las necesidades de la institución, así como a los principios de eficiencia, transparencia, integridad y austeridad financiera;...".*

El mismo cuerpo legal, en su **Capítulo IV – Órganos de Apoyo, Asesoramiento y Control, Artículo 44 – Funciones de la Dirección General de Asesoría Jurídica** indica cuanto sigue: *"Son funciones de la Dirección General de Asesoría Jurídica:... b) ejecutar acciones de asesoramiento y pronunciamiento sobre la legalidad de los actos sometidos a su consideración;... f) elaborar dictámenes y responder a consultas de carácter jurídico o jurisdiccional;...".*

IV – FUNDAMENTOS JURÍDICOS

Expuestas las particularidades del asunto sometido a nuestra consideración, como así también, habiendo señalado el marco legal aplicable al mismo y analizadas las documentaciones que obran en el expediente así como la solicitud hecha por la **Dirección General de Bienestar Estudiantil**, corresponde que esta Dirección General aclare, que el presente dictamen versará sobre la viabilidad o no de la provisión de almuerzo escolar con fondos del FONACIDE a instituciones educativas de gestión privada subvencionada.

Corresponde aclarar, que en atención a lo dispuesto en el **artículo 4** de la **Ley N° 4758/2012** y por sobre todo al **Principio de Legalidad**, que constituye un principio general del derecho, reconocido expresamente por la Constitución Nacional y supone, el sometimiento pleno de la Administración a los mandatos de la Ley y del Derecho; en este caso la provisión del almuerzo escolar con fondos del FONACIDE

Abg. Marco A. Ferreira Basualdo
Dictaminante
DALyM - DGAJ - MEC

Dr. Guido D. Croce Ortiz
Director
DALyM - DGAJ - MEC

Abg. Sandra M. Valiente R., Jefa
Dpto. de Análisis Legal y Contratos
DALyM - DGAJ - MEC

Abog. MARCELO DIPRAT
Director General de Asesoría Jurídica
Dirección de Asuntos Jurídicos y Mediación

sólo podría beneficiar a niños y niñas de Educación Inicial y Educación Escolar Básica del 1° y 2° ciclos de instituciones educativas del sector oficial y no a los de instituciones educativas privadas subvencionadas.

No obstante, por un lado, al **artículo 21** del **Decreto N° 2366/2014**; el **artículo 174** de la *Ley N° 6469/2020* y por sobre todo tomando en consideración el interés superior del niño que debe primar en todo acto o decisión que se tome; y por el otro, de conformidad al **Formulario N° 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar**, obrante a fs.3 vlto. y 4 de autos, la cantidad de niños y niñas pertenecientes a la **Esc. Bás. 11117 Parroquial Subvencionada San Francisco Javier** de La Colmena fueron incluidos en el presupuesto en su oportunidad. Por lo que, sería viable la provisión del almuerzo escolar a los mismos.

Con lo apuntado más arriba, a criterio de esta dependencia, no existiría impedimento para la prosecución de los trámites administrativos para la provisión de almuerzo escolar con fondos del FONACIDE a los niños y niñas de la **Esc. Bás. 11117 Parroquial Subvencionada San Francisco Javier** de La Colmena, Departamento de Paraguarí.

V - NATURALEZA JURÍDICA DEL DICTAMEN LEGAL

La **Dirección General de Asesoría Jurídica** del Ministerio de Educación y Ciencias (MEC) ante solicitudes de consultas jurídicas o pareceres legales, emite dictámenes de carácter **NO VINCULANTE**, ya que no hay disposición legal que le confiera dicha potestad. La norma general así como la doctrina disponen que los dictámenes jurídicos son pareceres y por lo tanto no tienen carácter vinculante, **con las excepciones en las que la Ley le otorga dicho carácter**.

En esa misma línea de pensamiento, el jurista **Roberto Dromi** en su obra **Derecho Administrativo** sostiene que el dictamen es *"...un simple acto de la Administración y es la forma jurídica más común de manifestación de la actividad consultiva... El dictamen es un acto jurídico unilateral de la Administración, con efectos mediatos, indirectos, reflejos. Como acto jurídico de la Administración, el dictamen no obliga en principio, al órgano ejecutivo, ni extingue o modifica una relación de derecho con efecto respecto a terceros, sino que se trata de una declaración interna, de juicio u opinión, que forma parte del procedimiento administrativo en marco". Además aclara que "... los dictámenes son actos jurídicos de la Administración emitidos por órganos competentes que constituyen opiniones e informes técnicos – jurídicos preparatorios de la voluntad administrativa...".*

Abg. Marco A. Fompin Basualdo
Dictaminante
DALyM - DGAJ - MEC

Abg. Sandra M. Valiente R., Jefa
Dpto. de Análisis Legal y Contratos
DALyM - DGAJ - MEC

Dr. Guido D. Croce O.
Director

Abog. MARCELO DUPRAT
Director General de Asesoría Jurídica
Ministerio de Educación y Ciencias

Dirección General de Asesoría Jurídica
Pdte. Franco e/ Colón – Edif Marcopolo
Tel: (595-21) 452 258

Dirección de Asuntos Legales y Mediación
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
mecasesoriajuridica@gmail.com

(6/36)

REF.: EXPTE. N° 82.935/2020 "SOLICITUD DE DICTAMEN CON RELACIÓN A LA VIABILIDAD O NO DE LA PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR CON FONDOS DEL FONACIDE A INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE GESTIÓN PRIVADA SUBVENCIONADA POR PARTE DE LA MUNICIPALIDAD DE LA COLMENA, DEPARTAMENTO DE PARAGUARÍ".----------

VI - CONCLUSIÓN. RECOMENDACIÓN

Por tanto, luego del análisis de los documentos tenidos a la vista y que forman parte del expediente referenciado, conforme a las disposiciones legales que fueran citadas en apartados más arriba, especialmente al interés superior del niño previsto en la Constitución Nacional y la previsión reglamentaria específica dispuesta en el **artículo 21** del **Decreto N° 2366/2014** y en el **artículo 174** de la *Ley N° 6469/2020*, esta **Dirección General de Asesoría Jurídica** concluye que, no existe impedimento para la prosecución de los trámites administrativos para la provisión de almuerzo escolar con fondos del FONACIDE a los niños y niñas de la **Esc. Bás. 11117 Parroquial Subvencionada San Francisco Javier** de La Colmena, Departamento de Paraguarí.

Es nuestro dictamen.

Asunción, 28 de mayo de 2020.

Abg. MARCO A. FERREIRA BASUALDO
Abogado Dictaminante
Dirección de Asuntos Legales y Mediación

Abg. SANDRA M. VALIENTE R.
Jefa Dpto. de Análisis Legal y Contratos
Dirección de Asuntos Legales y Mediación

Abg. GUIDO NICOLÁS CROCE ORTIZ
Director
Dirección de Asuntos Legales y Mediación

Abg. MARCELO ADRIÁN DUPRAT DÍAZ
Director General
Dirección General de Asesoría Jurídica

Obs.: Se remite el *Expediente N° 82.935/2020*, el cual consta de ocho (8) fojas, a sus efectos.

(7/36)

Dirección General de Asesoría Jurídica
Pdte. Franco e/ Colón – Edif Marcopolo
Tel: (595-21) 452 258

Dirección de Asuntos Legales y Mediación
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
mecasesoriajuridica@gmail.com

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

Formulario N° 01: Proyecto para elservicio de Almuerzo Escolar

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento: PARAGUARI	Distrito: LA COLMENA
Direccion del local de la Municipalidad: 15 de Agosto y 14 de mayo	N° de Tel: 0537- 223 298
Nombre del Gobernador/ Intendente: Lic. Mario Iván Melgarejo Florentín	
N° de teléfono de línea baja:	N° de celular: 0971 361 355
Nombre de la nutricionista: Lic. Maria Teresa Britez	
N° de Registro Profesional: 299	N° de celular:0992 715 742
Dirección de correo electrónico: teresab89@outlook.es	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas: 3 (una) institución educativa	
Cantidad de estudiantes beneficiados:304 (trecientos cuatro)alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar 2021 (en días): 65(sesenta y cinco) días hábiles escolares	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar 2022 (en días): 65(sesenta y cinco) días hábiles escolares	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2021: Mayo	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2021: Agosto	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2022: Marzo	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2022: Mayo	
Presupuesto estimado para el servicio 2021: 250.250.000guaranies	
Presupuesto estimado para el servicio 2022: 250.250.000 guaranies	
Total presupuesto: 500.500.000 guaranies.	
Precio referencial por plato: 12.500gs (guaranies doce mil quinientos)	
% de la agricultura familiar a implementar: 10% (diez por ciento) *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

Dra. Lic. Teresa Britez F.
Nutricionista Clínica
Reg. Prof. N° 299

Folio 1
(8/36)

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Prejardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo		E.E.B. 3° Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach.Científico		Bach. Técnico - Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0907001	6102	Esc. Bas. N° 1117 Parrq. Subv. San Francisco Javier	San Francisco	38	19	109	107											FONACIDE
2	0907008	6109	Esc. Bas. N° 5368 Virgen de Fátima	Fátima			4	3											FONACIDE
3	0907012	10956	Esc. Bas. N° 6092 María Auxiliadora	ybaroty	3	4	16	5											FONACIDE
				Sub total	41	23	129	115											
				Total general	64		244												

Dra. Ala. Teresa Báez F.
Nutricionista Clínica
Reg Prof N°299

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

4. Requerimiento nutricional		
	Nivel Inicial	**Edad escolar**
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal
5. Composición del menú		
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs	
5.2Horario 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	
5.4Modalidad del servicio del almuerzo **escolar**	Alimentos preparados en las escuelas	

Dra. Ma. Teresa Báez F.
Nutricionista Clínica
Reg. Prof. N° 299

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
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Folio 3
(10/30)

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

6. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soyo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne	Caldo de poroto con fideo	Polenta con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	200 gramos	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	300 gramos	350 gramos	100 gramos salsa + 250gramos polenta
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Barrita de mani	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)

SEMANA 2						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Picadito de pollo con puré de papa	Polenta con salsa de carne	Tallarín con salsa de pollo	Caldo de poroto con arroz	Albóndigas de carne con arroz
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 gramos salsa + 110 gramos puré	70 gramos de salsa+ 170 de polenta	70 gramos + 80 gramos de fideo	240 gramos	70gramos (e bolitas) + 90 gramos de arroz
	Edad Escolar	100 gramos salsa + 160 gramos puré	100 gramos de salsa+ 170 de polenta	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	350 gramos	100gramos (e bolitas) + 130 gramos de arroz
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Crema	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
EdificioBeckeiman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Dra. Ma. Teresa Báez F.
Nutricionista Clínica
Reg Prof N° 299

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Folio 4
(11/30)

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

SEMANA 3		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Guiso de fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Chupín de pollo	Salsa de legumbres con arroz quesú	Vori Vori de carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	120 gramos	70 gramos salsa + 100 gramos arroz	240 gramos
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	180 gramos	100 gramos salsa + 130 gramos arroz	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 batata	Barrita de maní	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)

SEMANA 4		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Vori vori de pollo	Guiso de arroz con poroto	Tallarín con salsa de carne	Guiso de arroz con pollo	Locro
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 50 gramos de fideo	200 gramos	240 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	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)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Barrita de maní	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

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.

Dra. Ma. Teresa Báez F.
Nutricionista Clínica
Reg. Prof. Nº 299

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Fdo 5
(12/36)

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 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Soyo Rendimiento: 1 porción **Energía:** 297 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos; Nivel escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.
	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Tomate	30 g	29 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.
	Arroz	20 g	20 g	Agregar la carne, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida.
	Zanahoria	20 g	16 g	Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensaladas

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 52 kcal Peso por porción: 55 g	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Zanahoria	20 g	16 g	Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Chuchu	10 g	10 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** 53 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales

Menú 2	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.

Dra. Mte. Teresa Báez F.
Nutricionista Clínica
Reg Prof Nº 299

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dirección de Servicios de Apoyo

Folio 6
(13/36)

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 Estofado de pollo con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 237 kcal Peso por porción: Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, secar la piel y cortar el pollo en porciones pechugas. Lavar,pelary cortarlasverduras Sellar el pollo con el ajo,una vezsellado,agregar el tomate,lacebolla demásverduras y agregar el agua,salteartodo,hastaquehirvan los ingredientes Por último,agregar laspapasycocinarlastaquesteénblandas

Ensalacas

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. 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 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Barra de maní Rendimiento: porción Energía: 152 kcal	Alimento a base de maní (Barra de maní)	30 gr	30gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar

Platos Principales

Menú 3	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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef.: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Dra. Ma. Teresa Báez G.
Nutricionista Clínica
Reg Prof Nº 299

Folio 7.
(14/36)

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	60g	52g	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos
Guiso de arroz con carne	Tomate	70g	69g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja, incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Rendimiento: 1 porción	Arroz	45g	45g	
	Cebolla	15g	14g	
Energía: 345 kcal	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
Peso por porción:	Ajo	0,5g	0,5g	
Nivel inicial: 200 gramos	Sal yodada	0,5g	0,5g	
Edad escolar: 300 gramos	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensaladas				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Lechuga	30 g	28 g	Lavar y cortar los vegetales.
	Zanahoria	20 g	16 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir
	Cebolla	10 g	9 g	
Energía: 42 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción: 56 g				

Postres				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 4	**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.

Dra. Ma. Teresa Báez T.
Nutricionista Clínica
Reg. Prof. Nº 299

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 8
(15/36)

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 Caldo de poroto con fideo **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** 271 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente

Ensaladas

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** **38 kcal** **Peso por porción:** **55 g**	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir

Postres

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	**Naranja**	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales

Menú 5	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.

Dra. Ma. Teresa Báez T.
Nutricionista Clínica
Reg. Prof N° 299

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 9
(16/36)

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 Polenta con salsa de pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 307 kcal** Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Nivel escolar: 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de pollo** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimoagregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.
	Polenta Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Leche Aceite Sal yodada	 200 ml 40 g 15 g 10 g 50 ml 2 ml 0,5 g	 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierva, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado. Retirar del fuego.

Ensaladas

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

Postres

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 52 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

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.

Dra. Ma. Teresa Báez F.
Nutricionista Clínica
Reg. Prof. N° 299

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Folio 10
(17/36)

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

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento 1 porcion** Energia: 285 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 150 g puré	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Puré de papas Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	 42 g 39 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	**Picadito de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas en recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

Ensaladas

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porcion: 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porcion Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

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.

Prof. Ma. Teresa Báez T.
Nutricionista Clínica
Reg. Prof. N° 299

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

Folio 11
(18/36)

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

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Polenta Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Leche Aceite Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 50 ml 2 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambio de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierva, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado. Retirar del fuego.

Ensaladas

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 30 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema **Rendimiento:** 1 porcion **Energía:** 110 kcal	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente Cuando la leche rompa a hervir, bajar la

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.

Folio 12
(19/36)

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: 60 g				intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.

Platos Principales

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Tallarín con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 337 kcal. Peso por porción: Nivel inicial: 70g tallarín + 80 g fideo Edad escolar: 100 g tallarín + 120 g fideo	**Salsa de pollo** Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo Fideo tallarín Aceite Sal yodada Agua potable	 70 g 80 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 2ml 0,5 g c/n	 60 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de carne:** Limpiar el pollo, dejarlo libre de huesos y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté el dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Ensaladas

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

Postres

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.

Dra. Ma. Teresa Báez S.
Nutricionista Clínica
Reg. Prof. Nº 200

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Folio 13
(20/36)

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

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal.	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Caldo de poroto con arroz Rendimiento: 1 porción **Energía:** 256 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo	60 g	52 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
	Poroto seco	30 g	30 g	Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
	Tomate	25 g	24 g	Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Zanahoria	20 g	16 g	Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
	Arroz	15 g	15 g	Luego agregar el arroz y cocinar hasta que este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.
	Queso Paraguay	15 g	15 g	Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensaladas

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 52 kcal Peso por porción: 55 g	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Zanahoria	20 g	16 g	Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Choclo	10 g	10 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

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.

Dra. Ma. Teresa Baiz G.
Nutricionista Clínica
Reg. Prof. Nº 399

Folio 14
(21/36)

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

Energía: 62 kcal				

Platos Principales

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Albóndigas de carne con arroz **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 324 kcal** Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz Edad escolar: 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	**Albóndigas de carne:** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Galleta molida Locoto Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 69 g 50 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0, 5g c/n	**Albóndigas** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos Procesarlo. Mezclar la carne con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar **Salsa** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ½ diente de ajo y locoto en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano **Arroz** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego

Ensaladas

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 38 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Vision: 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.

Folio 15
(22/36)

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 Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre de Menú Guiso de fideo con pollo **Rendimiento: 1 porción** Energía: 308 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)

Ensaladas

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0.5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. 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 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

Dra. Ma. Teresa Quiñonez
Ministerio Educación
Reg. Sup. Nº 294

Folio 16
(23/36)

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

Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Picadito de carne con papa **Rendimiento:** 1 porción Energía: 319 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.

Ensaladas

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 42 kcal Peso por porción: 56 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de batata **Rendimiento:** 1 porción	Dulce de 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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595) 21 454 2
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Dra. Ma. Teresa Báez F.
Nutricionista Clínica
Reg. Prof. N° 690

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Jefe de Sección

Folio 17
(24/36)

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

Energía: 79 kcal				

Platos Principales

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del menú Chupin de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 275 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 120 gramos Edad escolar: 180 gramos	Papa Tomate Pechuga de pollo Leche fluida Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	200 g 70 g 60 g 20 ml 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 69 g 42 g 20 ml 18 g 16 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas. En una bandeja, colocar ordenadamente la papa, encima el pollo, luego cebolla y locote, por último, tomate. Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior. Cocinar en horno moderado por 25 a 30 minutos. Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente. Retirar del horno y servir.

Ensaladas

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. 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 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Barra de maní Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal.	**Alimento a base de maní (Barra de maní)**	30 gr	30gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar

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

Dra. Ma. Teresa Báez S.
Nutricionista Clínica
Reg. Profesional 299

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

Folio 18
(25/36)

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

152 kcal				

Platos Principales

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento: 1 porción** Energía: 304 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Zanahoria Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	**Salsa de legumbres:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción. Arroz quesú Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. **Observación:** Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.

Ensaladas

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 **porción** Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y pelar la remolacha y la zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica **Rendimiento: 1**	**Naranja**	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

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.

Folio 19
(26/36)

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

porción Energía: 62 kcal				

Platos Principales

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Variveri de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 358 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edu. escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.

Ensaladas

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres

Menú 15	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.

Dra. Mary Teresa Delgado
Nutricionista Clínica
Reg. Nº 100

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Folio 20
(27/26)

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 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir

Platos Principales

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Vori-vori de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 351 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se deba agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.

Ensaladas

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía:	Repollo Remolacha Zanahoria	30 g 30 g 10 g	24 g 20 g 8 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo.

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 c/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Teléf. : (595)21 454 220 int. 28
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Dra. Ma. Teresa Báez T.
Nutricionista Clínica
Reg. Prof. Nº 296

Folio 21
(28/36)

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

44 kcal Peso por porción: 55 g	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de **estación** Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 17	**Ingredientes**	Peso Bruto	Peso Neto	**Preparación**
Nombre del Menú Guiso de arroz con poroto Rendimiento: 1 porción **Energía:** **317 kcal** Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Ensaladas				
Menú 17	**Ingredientes**	Peso Bruto	Peso Neto	**Preparación**

Dra. Ma. Teresa Quiles S.
Nutricionista Clínica
Reg. Prof. N° 299

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

Folio 22
(29/36)

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

Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Menú 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 18	**Ingredientes**	Peso Bruto	Peso Neto	**Preparación**
Nombre del **Menú** **Tallarin con salsa de carne** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 337 kcal** Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Salsa de carne Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo Fideo tallarin Sal yodada Agua potable	70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	Salsa de carne: Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Backelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 16
Email: alimentos.op.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

Dra. Ma. Teresa Báez F.
Nutricionista Clínica
Reg. Prof. N° 207

Folio 23
(30/36)

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

fideo				

Ensaladas				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 19	**Ingredientes**	Peso Bruto	Peso Neto	**Preparación**
Nombre del Menú Guiso de arroz con pollo Rendimiento: 1 porcion **Energía:** 348 kcal **Peso por**	Tomate Pechuga de pollo Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70 g 60 g 45g 15g 10g 5ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	69 g 52 g 45g 14g 8g 5ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar en porciones pequeñas. Lavar, pelar los vegetales e cubos pequeños. Saltear la carne de pollo con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. 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 815 minutos aproximadamente)

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBecchelman, Sto. PisoTelef. : (595)21 454 270 int: 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
MECpy

Dra. Ma. Teresa Báez T.
Nutricionista Clínica
Reg. Prof. Nº 209

Folio 24
(31/36)

porción: Nivel inicial: 200gramos Edad escolar: 300gramos				

Ensaladas				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Barra de maní Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal	**Alimento a base de maní (Barra de maní)**			Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.

Platos Principales				
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del **Menú** **Locro** **Rendimiento: 1 porción** Energía:	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 7[illegible] int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

MEC Digital
gsMECpy

Folio 25

(32/36)

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

343 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox. Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada.

Ensaladas				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 42 kcal **Peso por porción: 56 g**	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 20	Ingredientes	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año:	2021
Institución Educativa:	11
Nº de comensales:	1655

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.

Dra. Ma. Teresa Báez G.
Nutricionista Clínica
Reg. Prof. Nº 209

Folio 26
(33/36)

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

N° de meses del proyecto:	1,65						
		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		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite		10,24	9,728	10,24	10,24	40,448	10354,688
Ajo		4,1375	4,1375	4,1375	4,1375	16,55	27,3075
Arroz		107,575	99,3	66,2	140,675	413,75	682,6875
Banana		364,1	546,15	364,1	546,15	1820,5	3003,825
Berro		0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *		198,6	215,15	231,7	231,7	877,15	1447,2975
Cebolla de cabeza		148,95	107,575	165,5	115,85	537,875	887,49375
Cebollita de hoja		8,275	24,825	8,275	9,1025	50,4775	83,287875
Dulce de batata		0	0	49,65	0	49,65	81,9225
Fideo		24,825	66,2	74,475	66,2	231,7	382,305
Harina de maíz		66,2	66,2	66,2	66,2	264,8	436,92
Laurel		0,662	1,8205	0,993	1,324	4,7995	7,919175
Leche entera		82,75	364,1	0	0	446,85	737,3025
Lechuga		49,65	49,65	49,65	49,65	198,6	327,69
Locote		99,3	82,75	82,75	82,75	347,55	573,4575
Locro		0	0	0	66,2	66,2	109,23
Mamón		0	0	0	0	0	0
Mandarina		0	0	0	0	0	0
Margarina		0	8,275	0	0	8,275	0
Naranja		297,9	297,9	297,9	297,9	1191,6	1966,14
Orégano		0,8275	2,4825	1,655	0,8275	5,7925	9,557625
Papa		331	331	662	0	1324	2184,6
Pechuga de pollo		198,6	231,7	198,6	231,7	860,6	1419,99
Perejil		0	16,55	8,275	0	24,825	40,96125
Pepino		66,2	99,3	33,1	66,2	264,8	436,92
Piña		99,3	0	0	0	99,3	163,845
Poroto		49,65	99,3	33,1	33,1	215,15	354,9975
Queso		66,2	49,65	49,65	41,375	206,875	341,34375
Repollo		99,3	99,3	148,95	99,3	446,85	737,3025
Remolacha		132,4	99,3	49,65	115,85	397,2	655,38
Sal yodada		9,1025	10,7575	8,275	9,1025	37,2375	61,441875
Tomate		504,775	521,325	604,075	463,4	2093,58	3454,39875

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 c/ Piribebuy y Humaitá,
EdificioBeckerman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220/int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Dra. Lic. Teresa Dilley J.
Administradora Clínica
Reg. Prof. N° 2[illegible]

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dr. Gustavo Bestico

Folio 27
(34/36)

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

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 estará a cargo de la Nutricionista contratada por la Municipalidad.
9.2. Plan de capacitaciones	La capacitación de los manipuladores de alimentos debe ser otorgada por el INAN al personal de la empresa adjudicada antes del inicio de la provisión del almuerzo escolar. Los nutricionistas tendrán a su cargo capacitar al personal encargado de manipular y elaborar los alimentos. Se les capacitará sobre buenas prácticas de manufactura, control, higiene e inocuidad de los alimentos, métodos de cocción, cómo evitar la contaminación cruzada, la importancia de los nutrientes que tiene cada menú y la ración que le corresponde a cada niño, la importancia del consumo del almuerzo para el niño, para que, los encargados de elaborar los alimentos, puedan transmitir a los niños sus conocimientos e incentivar a los niños a consumir todo lo que se les brinda.
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 frutihorticulas que no cumplan con dichas normas.

2. ALMACENAMIENTO.

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

3. HIGIENE.

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

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07.00hs a 10,30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina

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

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

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

5. DISTRIBUCIÓN.

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para la ensalada. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de 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.

Dra. Ma. Teresa Britez F.
Nutricionista Clínica
Reg. Prof. Nº 299

Ing. Mario Iván Melgarejo Florentin
Intendente Municipal

Dra. Maria Teresa Britez
Nutricionista

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.

Folio 29
(36/36)