Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MOTENONDEHA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL
Jajapo ñande rapera ko 'ag guive
Construyendo el futuro hoy

Asunción, 01 de junio de 2017

Nota N° 284 /2017

Señor

ANTONIO SALDIVAR BOBADILLA, Gobernador
Gobernación de Presidente Hayes
Departamento de Presidente Hayes

De Nuestra consideración

El Ministerio de Educación y Ciencias, a través de la Dirección de Alimentación Escolar dependiente de la Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa se dirige a Usted, con relación al Proyecto de Almuerzo Escolar presentado en fecha 16 de mayo del corriente año y recepcionado bajo el Expediente N° 148642, con el fin de comunicar que se ha realizado la evaluación técnica de lo mencionado más arriba y por consiguiente se ha resuelto aprobar el mismo, en vista que reúne los requisitos para su implementación y se encuentra en concordancia con las normativas vigentes.

Al respecto se detalla lo aprobado y se adjunta Formulario N° 1 "Proyecto de Aprobación de Almuerzo Escolar ", con hojas foliadas del 1 (uno) al 12 (doce) respectivamente.

Instituciones Beneficiarias	***Matriculados***	***Tiempo de Provisión***			
		Año	***Total Días***	***Modalidad***	***Días***
25	2902	2017	77	Catering	Lunes a Viernes
6	642	2017	77	Elaborado en la institución	Lunes a Viernes

El MEC deslinda responsabilidad sobre la ejecución fuera del Proyecto aprobado y remitirá al órgano de control correspondiente en caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo y exhorta agotar los medios y las gestiones administrativas, a fin de cubrir todos los días del Calendario Escolar, para dar cumplimiento al objetivo de esta política pública.

Sin otro motivo, deseándoles éxitos en sus funciones nos despedimos atentamente.

Lic. Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa

Abog. Leonardo Enrique Aldana, Director General
Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa
Ministerio de Educación y Ciencias

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Pribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
U. Comunicaciones Telef. : (595)21 492 512
Asunción - Paraguay

ANEXO 3 - A

Formulario N° 01: PROYECTO PARA LA APROBACION DE ALMUERZO ESCOLAR DE GOBERNACIONES Y MUNICIPIOS

1. IDENTIFICACION DE LA GOBERNACION O MUNICIPIO

Departamento: Presidente Hayes

Dirección del local de la Gobernación: Avda. Laudo Hayes y Costanera **Tel:** 0226 – 262 403

Nombre del Gobernador: Antonio Ramón Saldívar Bobadilla

Tel: 0226-262403 **Celular:** 0992-780659

Correo Electrónico: **general@presidentehayes.gov.py**
privada@presidentehayes.gov.py

Responsable de la Alimentación Escolar: Secretaria de Educación, Cultura y Deporte - Gobernación del XV Dpto. **Lic. Julia Rivera de Ortiz**

Tel: 0226 – 262 403 **Celular:** 0971-185323

Correo Electrónico: juliarruiz@gmail.com

Responsable Nutricionista: ---------- **N° de Registro Profesional*: ----------**

Tel:---------- **Celular: ----------**

Correo Electrónico: ----------

Cantidad de Instituciones Beneficiadas: 31

Cantidad de Beneficiados: 3.544

Tiempo de provisión del Almuerzo Escolar 77 días - Agosto a Noviembre

Presupuesto Estimado para el año: 3.721.564.000

Precio Referencial: 14.000
12.000
% de la Agricultura Familiar a implementar:

2. ALMUERZO ESCOLAR

2.1. Instituciones Beneficiadas con servicio de Catering

Cód. de la Institución	Nombre de la Institución Educativa	Cantidad de Beneficiarios	Dirección y N° de Teléfono	Nombre del Director/a	Fuente de Financiación	Cantidad de Meses a ser Beneficiados
N° 3974	Esc. Bas. Espíritu Santo	360	Remansito 0971-373688	Lic. Lucilda Margarita Ferreira	FONACIDE	4
N° 6553	Esc. Bas. Asentamiento San Jorge	212	Remansito 0981-628008	Prof. Emilce Téllez Sosa	FONACIDE	4
N° 5990	Esc. Bas. Augusto Roa Bastos	141	Villa Hayes 0971-346554	Lic. Graciela A. Alvarenga de López	FONACIDE	4
	1er. Centro Educ. Especial	95	Villa Hayes 0981-171184	Prof. María Aurelia Ibarra de Ramírez	FONACIDE	4
N° 4380	Esc. Bas. Municipal 2	154	Villa Hayes 0983-924025	Lic. Karen Claverol	FONACIDE	4

Nº 711	Esc. Bas. Santa Librada	126	Villa Hayes 0983-215587	Prof. Juan E. Flores Britez	FONACIDE	4
N° 3.970	Esc. Bas. Juan Belaief	159	José Falcón - Indi		FONACIDE	4
Nº 4625	Esc. Bas. Loma Conche	96	Chacoì 0982-974361	Lic. Sonia Núñez	FONACIDE	4
Nº 6047	Esc. Bas. San Antonio	98	Chacoì 0985-236120	Prof. Zunilda Amarilla	FONACIDE	4
Nº 2569	Esc. Bas. la Inmaculada	62	Chacoì 097-581 020	Prof. Lourdes Rosana Filipini	FONACIDE	4
Nº 5859	Esc. Bas. María Auxiliadora	24	Chacoì 0981-832786	Prof. Ilsa C. Velázquez	FONACIDE	4
Nº 242	Esc. Bas. Carlos M. Fernández	96	Chacoì 0982-513509	Lic. Marcelina Gaona	FONACIDE	4
Nº 1271	Esc. Bas. Zoilo Rodas Ortiz	116	Chacoì 0982-251542	Prof. Elsa Jorgelina	FONACIDE	4
Nº 335	Esc. Bas. Carlos A. López	54	Beterete Cue 0981-892149	Prof. Mónica González	FONACIDE	4
N° 6.665	Esc. Bas. Buenaventura Ayala Amarilla	126	Costa Guazú 0971-234262	Lic. Leticia Alfonso	FONACIDE	4
N° 1.147	Santa Teresita del Niño Jesus	162	Nanawa 0982-459067	Prof. María Florencia Torales	FUENTE 10	4
Nº 4098	Esc. Bas. Rosarino	110	Cerrito - Indi 0983-469480	Prof. Ignacio González	FONACIDE	4
N° 5.820	Esc. Bas. Qom Lec - San Francisco de Asís	112	Cerrito - Indi	Prof. Francisco Flores	FONACIDE	4
N° 7.025	Esc. Bas. NGALEC QOM	106	Cerrito - Indi 0983-520024	Prof. Faraón Galeano	FONACIDE	4
N° 7.732	Esc.Bas. Santa Lucia	25	Cerrito - Indi		FONACIDE	4
N° 13.377	Esc. Bas. Rio Verde - Km 49	92	Cerrito - Indi		FONACIDE	4
N° 7.557	Esc. Bas. San Francisco (Kaelsat Lecpi)	66	Cerrito - Indi		FONACIDE	4
	1º Centro de Apoyo. D. Niño Jesús	75	B. Aceval 0994-444507	Lic. Dolly Mineur Dewite	FONACIDE	4
N° 673	Esc. Bas. Cnel. José Roa Benítez	173	Costa Guazú 0983-142881	Lic. Margarita Contessi de Ayala	FONACIDE	4
N° 1.802	Esc. Bas. Lilian Leonor Benítez de Arguello	62	Costa Guazú 0982-273937	Prof. Ana Godoy	FONACIDE	4

1.1. Elaboración en la Institución Educativa

N° 4.764	Esc. Bas. San Juan Bautista Jerusalén	102	La Herencia - Indi 0982-459982	Prof. Alfirio Gamarra	FONACIDE	4
N° 5822	Esc. Bas.Yatnata San Bernardino	87	La Herencia - Indi 0994-709533	Prof. Rubén González	FONACIDE	4
N° 12425	Esc. Bas. San Pablo	64	La Herencia Palo Blanco - Indi 0992-973780	Prof. Pedro Molinas	FONACIDE	4
N° 14496	Esc. Bas. San Alfredo	34	La Herencia Meyet Cué - Indi 0983-822824	Prof. Crecencio Ayala	FONACIDE	4
Nº 1151	Esc. Bas. Parroq. Subv. María Medianera de Todas las Gracias	191	Benjamín Aceval Km. 156 0983-368800	Prof. Ricardo Daniel Cristaldo	FUENTE 10	4
Nº 1152	Esc. Bas. Parroq. Subv. San Isidro Labrador	164	Pozo Colorado 0994-254392	Prof. Alejandro Caballero Páez	FUENTE 10	4

1.2. Especificaciones Técnicas

Aspecto nutricional	
Aporte de Kcal por día (consignar la cantidad de Kcal del menú proveído por día)	**400– 500 kcal por menú**
Composición del menú	
Horario de preparación del menú	El horario de elaboración deberá estar comprendido a partir de las 8:00 hs hasta las 10:00 hs.
Horario de distribución	La responsable de la alimentación de la institución educativa realizará la distribución del almuerzo a cada alumno a partir de las 11:00 hasta las 12:30hs.
Constitución del menú (consignar si se compone de plato principal, acompañamiento o ensaladas y postre)	El menú consistirá en una ración de almuerzo escolar por cada alumno, que incluye: Plato principal. Guarnición y postre.
Completar el menú cíclico, según el ejemplo del Anexo a	Ver anexo a
Completar el recetario del menú, según el ejemplo del Anexo b	Ver anexo b
Modalidad del almuerzo escolar (consignar si es por catering o elaborado en la institución educativa).	Servicio de Catering Se implementara la modalidad de Elaborado en la institución educativa para las escuelas de Educación Indígena y las que cuentan con Modalidad de Internados.

1.3. Control De Calidad

Describir el sistema de calidad a ser implementado (controles, fiscalizaciones, monitoreos), según corresponda.	Se cuenta con un departamento técnico de la Secretaría de Educación y Cultura con el apoyo de la Dirección del Programa de Alimentación Escolar del MEC. Los mismos se encargan de realizar una fiscalización periódica in situ de los establecimientos, se realizan relevamiento de datos específicos en cuanto a instalaciones, almacenamiento y área de producción. Se analizan los datos y se realizan las intervenciones correspondientes en caso de presentarse irregularidades. Se establece un sistema de monitoreo a los directores a fin de descartar o solucionar inconvenientes que pudieran surgir. Las fiscalizaciones in situ se realizarán cuando la situación así lo requiera.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Dpto. de Gestión de

2. Ejemplo de menú cíclico

Semana 1y 3					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Jopara	Guiso de arroz con carne molida de 1ra	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa.	Guiso de mandioca con carne .
Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada tomate, zanahoria y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de berro, zanahoria y cebolla con tomate.	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla
Postre	Fruta Cítrica	Miel de Abeja con queso	Fruta Cítrica	Miel de Abeja con queso	Fruta de estación
KCAL	**441**	**480**	**456**	**460**	**441**

Semana 2 y 4					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de poroto con arroz.	Soyo	Salsa de Legumbre	Tallarín con Salsa de Pollo	Vori vori de carne
Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de tomate, zanahoria y cebolla.	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de berro, zanahoria y cebolla con tomate.	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla.
Postre	Fruta cítrica	Miel de Abeja con queso	Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta de estación
KCAL	**415**	**459**	**447**	**453**	**498**

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normatizada de los menús para un periodo de tiempo de 21 días, con el objetivo de brindar variabilidad. Para los proyectos locales se considerara la posibilidad de utilizar mínimamente dos semanas de menú cíclico, y excepcionalmente se podrá realizar la repetición de los platos, bajo autorización de la Gobernación.

ANEXO B
Recetario del menú

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 1 (441 Kcal)	PLATO PRINCIPAL	**Jopara** Poroto Queso Paraguay Cebolla Tomate Locote Ajo Zapallo Locro Aceite Sal Yodada **Guarnición** Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal Yodada	 30 g 20 g 14 g 59 g 10 g 5 g 35 g 40 g 5 g 0.5 g 50 g 50 g 15 g 5 g 0.5 g		Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. Saltear en la cacerola el tomate, cebolla, ajo y cocinar hasta que las mismas estén tiernas Incorporar el fideo, el poroto (remojado 1 día antes) y zapallo con el agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Luego agregar el queso Paraguay junto con la sal y retirar del fuego Lavar hoja por hoja la lechuga y el tomate. Agregar sal y limón.
	POSTRE	Naranja	180 g		Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 2 (480 Kcal)	PLATO PRINCIPAL	**Guiso de arroz con carne molida** Carne molida de 1° Tomate Cebolla Locote Ajo Arroz Sal yodada Aceite **Guarnición** Tomate Zanahoria Cebolla Sal yodada Aceite	 60 g. 70 g. 10 g. 10 g. 1/4 g 45 g. 0.5 g. 3 g. 25 g. 50 g. 15g 0,5 g. 3 ml		Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. Sellar la carne junto con el ajo por unos minutos, agregar en la cacerola el tomate, la cebolla, el locote, el ajo y cocinar hasta que las mismas estén tiernas. Incorporar el arroz y el agua, cocinando hasta que estén blandos. Por último agregar la sal retirar del fuego y servir. Lavar y cortar los vegetales, colocar en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	POSTRE	**Miel de abeja con queso** Miel Queso	 12 ml 35 g.		Cortar el queso en trozos, poner en una compotera, agregarle la miel y servir.
	PLATO PRINCIPAL	**Caldo de poroto con fideo** Poroto Cebolla Zapallo Ajo Queso Py Fideo nido Sal yodada Aceite	 45 g 20 g 20 g 1/4 g. 15 g 20 g 0,5 g 5 g		Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. Saltear en la cacerola el tomate, cebolla, locote, zanahoria y ajo, cocinar hasta que las mismas estén tiernas Incorporar el fideo y el poroto (remojado 1 día

Menú 3 **(456 Kcal)**		**Guarnición** Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	 50 g. 50 g 15 g 3 g 0,5 g		antes) y el zapallo con el agua hervida; cuando este blando agregar el queso Paraguay junto con la sal y retirar del fuego. Lavar hoja por hoja la lechuga y las demás hortalizas. Agregar Sal y limón.
	POSTRE	Mandarina	150		Lavar, pelar y consumir.
Menú 4 **(460 Kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	**Estofado de pollo con papa.** Papa Pechuga de pollo Tomate Cebolla Locote Aceite Sal yodada Diente de Ajo **Guarnición** Berro zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	 150 g 60 g 45 g 20 g 10 g 5 ml 0,5 g ¼ 30 g 32 g 15 g 3 ml 0,5 g		Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en pequeños trozos. Sellar el pollo, luego agregar cebolla, tomate, locote, papa, ajo, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Agregar agua hervida y cocinar hasta obtener la salda deseada. Lavar hoja por hoja la lechuga y el tomate. Agregar sal y limón. Lavar y cortar los vegetales, colocar en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite
	POSTRE	**Miel de abeja con queso** Miel Queso	 12 g 35 g		Cortar el queso en trozos, poner en una compotera, agregarle la miel y servir.
Menú 5 **(441 Kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	**Guiso de mandioca con carne** Mandioca. Carne vacuna magra. Tomate Cebolla Locote Diete de Ajo Sal yodada Aceite Agua potable **Guarnición** Lechuga Cebolla Tomate Aceite Sal yodada	 120 g 60 g 45 g 15 g 10 g ¼ g 0,5 g 5 ml 50 g 15 g 30 g 3 ml 0,5 g		Mandioca Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. Guiso de mandioca. Limpie la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote y sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Lavar y cortar los vegetales, colocar en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.

	POSTRE	Naranja	150		Lavar y pelar la fruta.
Menú 6 (415 Kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**Caldo de poroto con arroz.** Poroto Tomate Cebolla Locote Zapallo Diente de Ajo Arroz Sal yodada Aceite **Guarnición** Lechuga Cebolla Tomate Aceite Sal yodada	 45 g 25 g 20 g 10 g 35 g 1/4 g 20 g 0,5 g 5 g 50 g 15 g 30 g 3 g 0,5 g		Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. Saltear en la cacerola el tomate, la cebolla, el locote, el ajo y cocinar hasta que las mismas estén tiernas. Incorporar el poroto manteca y el zapallo con el agua hervida y cocinar por unos minutos, luego agregar el arroz hasta que estén blandos. Por último agregar la sal, retirar del fuego y servir. Lavar y cortar los vegetales, colocar en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	POSTRE	Naranja	150 g.		Lavar, pelar y consumir.
Menú 7 (459Kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**Soyo** Carne magra molida Zapallo. Tomate Zanahoria. Cebolla Arroz Locote Aceite Diente de ajo Sal yodada Agua potable **Guarnición** Zanahoria Tomate Cebolla Aceite Sal yodad	 60 g 25 g 40 g 30 g 20 g 30 g 10 g 5 ml ¼ g 0,5 g c/n 25 g 50 g 15 g 3 ml 0,5 g		Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, zanahoria, zapallo, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Luego agregar carne magra molida y sal yodada; revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego. Lavar y cortar los vegetales, colocar en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	POSTRE	**Miel de abeja con queso** Miel Queso	 12 g 35 g		Cortar el queso en trozos, poner en una compotera, agregarle la miel y servir.
Menú 8	**PLATO PRINCIPAL**	**Salsa de legumbres con arroz** Poroto Tomate Zanahoria	 45 g 45 g		Lavar el poroto y dejar en remojo un día antes o colocar en agua caliente una hora antes de cocinar. Luego lavarlo nuevamente y

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Dpto. de Gestión de Calidad
Folio 7

(447 Kcal)		Cebolla Locote Arroz Aceite Diente de Ajo Sal yodada **Guarnición** Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	20 g 15 g 10 g 30 g 5 ml ¼ 0,5 g 50 g 15 g 30 g 3 ml 0,5 g		desechar el agua de remojo. Reservar. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. Saltear en la cacerola el tomate, la mitad de la cebolla y el locote unos minutos, agregar el poroto y el agua, cocinar por unos minutos hasta que los ingredientes estén tiernos. Retirar del fuego y reservar. Por separado saltear la cebolla restante (previamente lavada, pelada y picada) con el arroz, agregar el agua y hervir por unos 15 a 20 minutos aprox. Servir junto con la salsa. Lavar y cortar los vegetales, colocar en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	POSTRE	Naranja	150	1 mediana	Lavar, pelar y consumir.
Menú 9 **(453. Kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	**Tallarín con salsa de pollo** Pollo cebolla Tomate Locote Aceite Sal Diente de ajo **Fideo** espagueti Sal yodada Agua potable **Guarnición** Berro zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	 60 g 15 g 45 g 10 g 5 ml 0,5 ¼ 50 g 0,5 c/n 30 g 32 g 15 g 3 ml 0,5 g		Retirar la piel del pollo, y cortar en trozos pequeños. Lavar y cortar los vegetales. Añadir a la cocción la cebolla picada y luego el resto de los vegetales cortados, agregar agua hasta cubrir los ingredientes y dejar cocinar por unos 15 a 20 minutos aprox. Retirar del fuego cuando los vegetales se encuentren todos cocidos. Reservar. Por separado cocinar el fideo en una cacerola con agua hirviendo por unos 10 minutos aprox. Retirar del fuego, escurrir y servir con la salsa. Lavar hoja por hoja la lechuga y el tomate. Agregar sal y limón
	POSTRE	Pomelo	180	1 mediana	Lavar pelar y consumir.
Menú 10 **(500 Kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	**Vori vori de carne.** Carne magra 1era. Cebolla Zanahoria	 50 g 25 g 40 g		Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. Sellar la carne junto con el ajo por unos minutos, agregar en la

Dirección de Educación y Cultura · Dirección de Alimentación Escolar · Dpto. de Gestión Administrativa
Folio 8

		Harina de maíz. Tomate Locote Aceite Queso Paraguay. Sal yodada Diente de ajo **Guarnición** Lechuga Cebolla Tomate Aceite Sal yodada	50 g 25 g 20 g 5 ml 15 g 0,5 g ¼ 50 g 15 g 30 g 3 ml 0,5 g		cacerola el tomate, la cebolla, el locote, el ajo y cocinar hasta que las mismas estén tiernas. Agregarle agua cantidad necesaria. En un recipiente mezclar la harina de maíz con el queso Paraguay agregarle un poco de agua para formar el vori una vez listos incorporar a la preparación dejar unos minutos, apagar y servir. Lavar hoja por hoja la lechuga y el tomate. Agregar sal y limón.
	POSTRE	**Fruta de estación** Banana	 70 g		Cortar el queso en trozos, poner en una compotera, agregarle la miel y servir.

3. CONSIDERACIONES GENERALES DE APLICACIÓN OBLIGATORIA PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

3.1. Los alimentos deben ser inocuos y aptos para el consumo humano, deben ser procesados, envasados y transportados en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud de los consumidores.

3.2. La presentación de los alimentos debe ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los/as niños/as, en especial para las instituciones educativas especiales, habida cuenta que la comida es también un espacio de enseñanza aprendizaje para los estudiantes discapacitados.

- Las carnes (vacuna, pollo, cabra y u oveja), deben estar cortadas en trozos pequeños, la carne vacuna debe provenir de cortes magros y el pollo no debe contener huesos, piel, ni cartílagos.
- Las verduras, deberán estar cuidadosamente lavadas, no deberán contener arena, insectos, ni materias extrañas, y deberán ir cortadas en trozos pequeños y acondicionados en recipientes no tóxicos para alimentos en raciones individuales por niño.

3.3. Solo deberá utilizarse sal yodada, pero deberá evitarse su uso excesivo en la preparación de los platos principales y las ensaladas.

3. Descripción de la modalidad empleada

3.1. Servicio de Catering

La elaboración y distribución de los alimentos será responsabilidad de la empresa adjudicada con la Licitación bajo el control y monitoreo de Técnicos de la Secretaria de Educación y Cultura de la Gobernacion de Pdte. Hayes

La distribución será realizada en vehículos cerrados, en recipientes especiales para el efecto, recipiente (hot bock, taper)

La distribución se realizará de manera ordenada y equitativa, se tendrá en cuenta el horario establecido de 11:00 a 12:30 hs. a fin de que los alimentos mantengan la temperatura adecuada para su consumo, utilizando utensilios que serán proveídos por la empresa adjudicada por la Licitación, adecuados para los niños; se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de

los alimentos asegurando así la inocuidad de los mismos.

Para la realización de este trabajo será contratadas personas según la necesidad requerida.

3.2. Elaboración en la Institución Educativa

Recepción:

Selección de materia prima teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando las que no cumplen con dichas normativas, ya sean cárnicos y/o productos frutihorticolas. Todo esto a través de las especificaciones técnicas del Pliego de Bases y Condiciones y verificando una vez que lleguen en el depósito de la institución.

En la escuela se encarga el director/a o docente responsable de la recepción y verificación de los productos.

Almacenamiento

La realidad de cada institución educativa es diferente. Algunas cuentan con depósito para el almacenamiento de los productos, estantes, electrodomésticos, heladeras, refrigerados, comedores ya instalados. Las Comunidades Indígenas NO cuentan con estás comodidades, algunas apenas con un tinglado con fogón, otras ni siquiera eso. De a poco a través de proyectos de transferencias y FONACIDE se va buscando la manera de atender las necesidades más urgentes desde la Gobernación. Los electrodomésticos necesarios para el almacenamiento y conservación de los alimentos serán proveídos por la empresa adjudicada con la licitación.

Higiene

Los responsables de la preparación y distribución de los alimentos en la institución educativa son los encargados de la limpieza tanto de los utensilios, establecimientos donde se almacenan los productos, a fin de eliminar sustancias toxicas y todo posible agente contaminante. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición, según cada realidad y cultura.

Pre elaboración y elaboración

Se busca que los encargados de cocina de cada comunidad tengan en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato, técnicas de cocción, respetando el menú del día; para ello desde la Gobernación se les provee el listado de menú básico, la forma de preparación, etc. Se trabajará en el Plan de Capacitación para el personal técnico y profesional requerido, un encargado de cocina y un auxiliar de cocina a fin de que la implementación del programa sea más efectiva.

El horario de Elaboración será a partir de las 8:00 hs.

Se cuentan con los menajes y utensilios necesarios provisionados por la empresa adjudicada con la licitación, u otros actores que colaboran con la comunidad educativa, para la elaboración eficaz de los menús, ollas de diferentes dimensiones, cucharones, cucharas de madera, tablas de cortar, cuchillo de cocina, indumentaria adecuada para el personal de cocina; según la realidad y la cultura de cada comunidad

Distribución

Se realizará de manera ordenada y equitativa, se tendrá en cuenta el horario establecido de 11:00 a 12:30 hs. a fin de que los alimentos mantengan la temperatura adecuada para su consumo, se utilizarán utensilios que serán proveídos por la empresa adjudicada por la Licitación y/o con lo que ya cuentan en la Comunidad educativa, adecuados para los niños; se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos asegurando así la inocuidad de los mismos.

Plan de capacitación, monitoreo y control de calidad:

Capacitación: Se prevé realizar un Plan de Capacitación a través de una convocatoria de los futuros encargados y auxiliares de cocina, según la realidad y la organización que tiene cada institución educativa. La capacitación consiste en entrenar al personal en Higiene y Manipulación de Alimentos y en Elaboración correcta de los menús establecidos, con la colaboración de Expertos Profesionales en el área de Nutrición y Gastronomía capacitados en Buenas Prácticas de Manufactura avalados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) según la Resolución Nº128/15.

Monitoreo y Control de Calidad: La Secretaría de Educación y Cultura se encarga de la realización de visitas a las instituciones con relevamiento de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. Los controles se realizarán 1 vez por mes, para lo cual se elaborará un cronograma de visitas, atendiendo las grandes distancias que caracterizan a esta región del Chaco. Se realizarán los informes correspondientes de la situación detectada para ir mejorando la implementación de este programa.

En las instituciones de Educación Indígena se coordinará el trabajo con la Secretaría de Salud, Medio Ambiente y Pueblos Originarios de la Gobernación para que la atención sea más efectiva.

Firma del Responsable del Proyecto: _____ Aclaración: Prof. Lic. Julia Rivera de Ortiz

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
MOTEHONDEHA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL
Jajapo ñande rapeÃvo ãga guive
Construyendo el futuro hoy

MEMORANDUM N° 127/2017

A : **Lic. Milena Fernández,** ***Directora***
Dirección de Alimentación Escolar – MEC.

DE : **Abg. Walter Agustín Olmedo,** ***Coordinador***
Coordinación Departamental de Supervisiones Educativas – Pdte. Hayes

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
COORDINACIÓN DEPARTAMENTAL DE SUPERVISIÓN
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Pdte. Hayes

FECHA : 11/05/2017

REFERENCIA : Remitir Proyecto de Almuerzo Escolar 2017 Pdte. Hayes.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted con el debido respeto que se merece a l efectos de remitir el Proyecto de Almuerzo Escolar 2017 del Departamento de Presidente Hayes, pa su aprobación.

Se adjunta al presente, las documentaciones correspondientes.

Sin otro particular me despido de Usted cordialmente.

Atentamente.-

MINISTERIO DE EDUCACION Y CULTURA
Dirección General de Gestión y Equidad Educativa
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Expediente Nº: 148642
Recibido por: Modesta Montiel.
Fecha: 16/05/2017 Hora: 08:47

Dirección: Costanera e/ Rudecindo Meza
Correo Electrónico: cds19mec@hotmail.com
Telef./Fax: (595)226 – 263155
Villa Hayes – Paraguay

Folio 12

Scanned by CamScanner