Asunción, 14 de abril de 2023.

Nota DGBE N° 259/2023

Señor
Julio Cesar Romero, Gobernador
Gobernación Departamental de Cordillera

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Gobernación Departamental de Cordillera, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 84.244 de fecha 22 de marzo de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 188/2023*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

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

Elaborado por: Arzacia Olmedo **Revisado por:** Hugo Tintel

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

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

MEMORÁNDUM DAE N°330/2023

A : **Hugo Tintel Romero, Director General**
Dirección General de Bienestar Estudiantil

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

Fecha : 13 de abril de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N°84.244/23 - PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°254/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°188/2023**, en la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2024,2025, de **la GOBERNACIÓN DEPARTAMENTAL DE CORDILLERA DEL DEPARTAMENTO DE CORDILLERA,** Expediente Xilema de referencia, de fecha 22 de marzo de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. -

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional N°874 c/ Humaita. (Edif.Beckelman, 6to. Piso)

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
alimentacion. escolar@mec.gov.py

MEMORÁNDUM DGPAE N°254/2023

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

DE : **Robert Gayoso,** Jefe
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 12 de abril de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 84.244 de fecha 22 de marzo del año 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°188/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DEL ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2024-2025 presentado por la Gobernación Departamental de Cordillera a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 84.244
Recibido por: Erica
Fecha: 13-04-23 Hora: 10:00

Elaborado por: Claudia Benítez **Revisado por:** Robert Gayoso

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

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

DICTAMEN TÉCNICO N°188/2023

Referencia: Expediente Xilema N°84.244
de fecha 22 de marzo de 2023.

1. Antecedentes

El Sr. **Julio Cesar Romero Pedrozo,** Gobernador de la Gobernación Departamental de Cordillera, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar ejercicio fiscal 2024-2025 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

N°	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	Identificación		
1.1	Datos de la Gobernación/Municipio	✓	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✓	
1.3	Datos del nutricionista	✓	
2.	Principales datos del proyecto de almuerzo escolar		
2.1	Cantidad de instituciones educativas seleccionadas	✓	
2.2	Cantidad de estudiantes beneficiados	✓	
2.3	Tiempo de provisión del servicio*	*	
2.4	Fecha estimada de inicio de la provisión	✓	
2.5	Fecha estimada de finalización de la provisión	✓	
2.6	Presupuesto estimado para el servicio	✓	
2.7	Precio referencial	✓	
2.8	% de la agricultura familiar a implementar	✓	
3.	Identificación de las instituciones educativas seleccionadas		
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✓	
3.2	Códigos completos	✓	
3.3	Fuente de financiación	✓	
4.	Requerimiento nutricional		
4.1	Distribución del aporte calórico por rango etáreo	✓	
5.	Composición del menú		
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	
5.3	Constitución del menú	✓	
5.4	Modalidad del servicio	✓	
6.	Menú cíclico		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	Recetario de menú cíclico		

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Robert Gayoso

Departamento de Gestión de Programas de Alimentción Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar EStudiantil
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

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

7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	Cálculo 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	✓	
***La Gobernación Departamental de Cordillera presenta carta compromiso de días de provisión del servicio de almuerzo escolar ejercicio fiscal 2024-2025.**			

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 29 (veintinueve); teniendo en cuenta lo establecido en la Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N° 2366/14** y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, se autoriza el mismo (ver tabla 2) por única vez con una vigencia de 90 (noventa) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Tabla 2. Resumen de la autorización solicitada en relación con el servicio de almuerzo escolar

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
132	11.444	2024	125	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2025	125		

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Robert Gayoso

Departamento de Gestión de Programas de Alimentción Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar EStudiantil
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

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

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

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

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

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Claudia Benítez
Registro Profesional N°: 2.647
Fecha: Miércoles, 12 de abril de 2023

Aprobado por: Mag. Robert Gayoso, Jefe
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Robert Gayoso

Departamento de Gestión de Programas de Alimentción Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar EStudiantil
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

Caacupé, 17 de Marzo de 2023

Señor:

Hugo René Tintel Romero, director general

Dirección de Gestión de Bienestar Estudiantil

Ministerio de Educación y Ciencias.

Presente.

Tengo el agrado de dirigirme a usted en mi carácter de Gobernador del Tercer Departamento de Cordillera y, por su intermedio a donde corresponda, a fin de solicitar la aprobación del Proyecto Almuerzo Escolar Plurianual 2024/2025 para el Departamento de Cordillera.

1- *En el siguiente cuadro se ilustra la cantidad de Instituciones y la Cantidad de alumnos a ser beneficiadas.*

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total, Días provisión	Días	Modalidad
132	11.444	2024	125 días hábiles escolares	Lunes a Viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2025	125 días hábiles escolares		

Sin otro particular y esperando una consideración y pronta respuesta al presente, hago propicia la ocasión para desearle éxitos en sus funciones.

Abg. Julio César Romero Pedroso
Gobernador

Abg. Julio César Romero Pedrozo
Gobernador
III Departamento de Cordillera

Fdo. 01/29

CARTA DE COMPROMISO.

Quien suscribe, el Gobernador del Tercer Departamento de Cordillera, Abg. Julio Cesar Romero Pedrozo con C.I Nº 3.179.566, me comprometo firmemente a ampliar los días de provisión del programa Almuerzo Escolar 20204-2025, hasta cubrir la totalidad del calendario escolar, en caso de tener disponibilidad presupuestaria.

Así mismo reafirmo mi compromiso con la educación y población de nuestro Departamento de Cordillera.

Sin otro particular y constancia se establece firma y sello.

Abg. Julio Cesar Romero Pedrozo

Gobernador del III Departamento de Cordillera.

Abg. Julio César Romero Pedrozo
Gobernador
III Departamento de Cordillera

Gobierno Departamental de Cordillera - Secretaría General
Caraguatay, Dr. Venancio Fino y Paso de la Virgen
Tel. 0511 242051
e-mail: gobiernodepartamentodecordillera@gmail.com
www.gobiernodecordillera.gov.py

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

Formulario N° 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento: CORDILLERA	**Distrito:** Caacupé.
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: Dr. Pino c/ Pozo de la Virgen	**N° de Tel: 0511 243068**
Nombre del Gobernador/ Intendente: Abg.Julio Cesar Romero Pedrozo.	
N° de teléfono de línea baja: 0511 243068	**N° de celular: 0981233298**
Dirección de correo electrónico: educaccordillera@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista: Liz Monserrat Ortiz Silva.	
N° de Registro Profesional: 4822	**N° de Celular: 0982735282**
Dirección de correo electrónico: lizmonse343@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas: 132 (ciento treinta y dos) instituciones educativas	
Cantidad de estudiantes beneficiados: 11.444 (once mil cuatrocientos cuarenta y cuatro) alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2024: 125 (ciento veinte y cinco) días hábiles escolares	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2024: Marzo	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2024: Septiembre	
Total de Presupuesto 2024: Gs. 18.752.424.500 *(dieciocho mil setecientos cincuenta y dos millones cuatrocientos veinticuatro mil quinientos guaraníes)*	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2025: 125 (ciento veinte y cinco) días hábiles escolares	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2025: Marzo	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2025: Septiembre	
Total de presupuesto 2025: Gs. 18.752.424.500 *(dieciocho mil setecientos cincuenta y dos millones cuatrocientos veinticuatro mil quinientos guaraníes)*	
Precio referencial por plato: 13.109 *(trece mil ciento nueve) guaraníes*	
% de la agricultura familiar a implementar: 10 % *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

**Son campos obligatorios*

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

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof N° 4.822

Abg. Julio Cesar Romero Pedrozo
Gobernador
III Departamento de Cordillera

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución/Centro	Tipo de gestión Oficial o Privado Subvencionado	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (urbana-rural)	Estudiantes Beneficiarios												Fuente de Financiación.
									Educación Inicial		Educación Escolar Básica				Educación Media				Educación Inclusiva		
									Formal y no Formal		1º y 2º Ciclo		E.E.B 3º CICLO		Bach. Cientif.		Bach Técnico-Profesi.				
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0301011	2285	Escuela Básica Nº 691 Prof. Gudelia Cabrera García	Oficial	Cordillera	Caacupé	Aquino Cañada	Rural	19	20	39	47									FONACIDE
2	0301040	2324	Escuela Básica Nº 6715 Sagrada Familia	Oficial	Cordillera	Caacupé	Cñia. Ytumí Villa Ytu	Rural	6	17	8	14									FONACIDE
3	0301071	15273	Escuela Básica Nº 6914 Santa Ana	Oficial	Cordillera	Caacupé	Santa Ana	Urbana	21	26	93	55									FONACIDE
4	0301010	2284	Escuela Básica Nº 3627 Don Ramón Barrios	Oficial	Cordillera	Caacupé	Defensores del Chaco	Urbana	21	20	66	75									FONACIDE
5	0301025	2299	Escuela Básica Nº 5080 Marcelina Aranda Cabrera	Oficial	Cordillera	Caacupé	Coronel Martínez	Rural	4	5	8	9									FONACIDE
6	0301030	2304	Escuela Básica Nº 5083 Jhon F. Kennedy	Oficial	Cordillera	Caacupé	Kennedy	Urbana	33	24	65	72									FONACIDE
7	0301006	2280	Escuela Básica Nº 254 Prof. Herminia Machado de Isnardi	Oficial	Cordillera	Caacupé	Tupasy Icua	Urbana	39	35	102	101									FONACIDE
8	0301110	16410	Escuela Básica Nº 7645 Nueva Estrella	Oficial	Cordillera	Caacupé	Aquino Cañada	Rural	5	6	12	11									FONACIDE

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.

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.822

Ing. Julio César Romero Pedrozo
Gobernador
Gobernación de Cordillera

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

9	0301015	2289	Escuela Básica Nº 379 Héroes del Chaco.	Oficial	Cordillera	Caacupé	Ytumi	Rural	12	15	27	15										FONACIDE
10	0301024	2298	Escuela Básica Nº 991 Don Juan José Servín	Oficial	Cordillera	Caacupé	Ita Ybu Guazú	Rural	16	14	58	37										FONACIDE
11	0301013	2287	Escuela Básica Nº 2223 Gral. de Brig. Feliciano Morales	Oficial	Cordillera	Caacupé	Ytu guazu	Rural	10	5	25	18										FONACIDE
12	0301029	2303	Escuela Básica Nº 2224 Higinio del Pilar Ortiz	Oficial	Cordillera	Caacupé	Ytaybuguazu	Rural	10	6	10	7										FONACIDE
13	0301042	2327	Escuela Básica Nº 15215 Santa Teresita Del Niño Jesús	Oficial	Cordillera	Caacupé	Cabañas	Rural	18	18	27	18										FONACIDE
14	0301107	16207	Escuela Básica Nº 7553 Inmaculado Corazón de María	Oficial	Cordillera	Caacupé	Loma	Urbana	17	9	45	37										FONACIDE
15	0301031	2305	Escuela Básica Nº 5082 Virgen de Lourdes	Oficial	Cordillera	Caacupé	Cabañas	Rural	21	19	71	63										FONACIDE
16	0302013	10288	Escuela Básica Nº 15457 Santa Librada	Oficial	Cordillera	ALTOS	Santa Librada	Rural	2	4	14	18										FONACIDE
17	0302011	2347	Escuela Básica Nº 4034 Divino Maestro	Oficial	Cordillera	ALTOS	Tajy Cañada	Rural	6	7	16	10										FONACIDE
18	0302003	2339	Escuela Básica Nº 272 Prof. Delfín Chamorro	Oficial	Cordillera	ALTOS	Acuña de Figueroa	Rural	19	23	57	63										FONACIDE
19	0302004	2340	Escuela Básica Nº 721 Alejo García	Oficial	Cordillera	ALTOS	Tucangua Cordillera	Rural	14	14	42	49										FONACIDE
20	0302007	2343	Escuela Básica Nº 794 Silvio Petirossi	Oficial	Cordillera	ALTOS	Ylagazá	Rural	5	6	36	27										FONACIDE
21	0302008	2344	Escuela Básica Nº 5095 Hernando de Trejo y Sanabria	Oficial	Cordillera	ALTOS	Poraru	Rural			10	9										FONACIDE
22	0302006	2342	Escuela Básica Nº 3901 José Félix Bogado	Oficial	Cordillera	ALTOS	Chochi	Rural	10	3	29	24										FONACIDE
23	0303017	2369	Escuela Básica Nº 5098 Padre Máximo Rojas Chirife	Oficial	Cordillera	ARROYOS Y ESTEROS	Acevedo	Rural	5	4	16	25										FONACIDE

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.

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4 822

Abog. Julio César Ratovieru Pedrozo
Gobernador
III Departamento de Cordillera

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

24	0303039	16208	Escuela Básica Nº 7559 San Pedro	Oficial	Cordillera	ARROYOS Y ESTEROS	General Díaz	Rural	7	3	36	45										FONACIDE
25	0303027	2379	Escuela Básica Nº 10260 Banco Yparaguaymi	Oficial	Cordillera	ARROYOS Y ESTEROS	Banco Yparaguaymí	Rural	0	0	2	3										FONACIDE
26	0303013	2365	Escuela Básica Nº 2228 General Cesar Barrientos	Oficial	Cordillera	ARROYOS Y ESTEROS	Costa Ducu	Rural	4	10	27	24										FONACIDE
27	0303018	2370	Escuela Básica Nº 689 San Isidro	Oficial	Cordillera	ARROYOS Y ESTEROS	Curupayty	Rural	3	5	26	33										FONACIDE
28	0303034	11383	Escuela Básica Nº 6303 San Felipe	Oficial	Cordillera	ARROYOS Y ESTEROS	San Felipe	Rural	10	8	29	30										FONACIDE
29	0303028	2380	Escuela Básica Nº 2227 La Residenta	Oficial	Cordillera	ARROYOS Y ESTEROS	Cañada	Rural	12	15	86	69										FONACIDE
30	0303006	2358	Escuela Básica Nº3909 Raza Guarani	Oficial	Cordillera	ARROYOS Y ESTEROS	Mainumby	Rural	4	3	26	31										FONACIDE
31	0303025	2377	Escuela Básica Nº 488 Don Espiridión Hilario Galeano	Oficial	Cordillera	ARROYOS Y ESTEROS	Isla Guazu	Rural	5	6	27	30										FONACIDE
32	0304044	16456	Escuela Básica Nº 7663 Luz y Esperanza	Oficial	Cordillera	ATYRÁ	Candia Loma	Rural	8	5	20	11										FONACIDE
33	0304031	11319	Escuela Básica Nº 6159 San Roque	Oficial	Cordillera	ATYRÁ	Cañada San Vicente	Rural	10	6	21	28										FONACIDE
34	0304043	16209	Escuela Básica Nº 7560 La Candelaria	Oficial	Cordillera	ATYRÁ	Potrero	Rural	9	8	49	42										FONACIDE
35	0304032	11386	Escuela Básica Nº 6131 Niños Mártires de Acosta Ñu	Oficial	Cordillera	ATYRÁ	Villa CONAVI II	Urbana	3	5	28	19										FONACIDE
36	0304004	2392	Escuela Básica Nº 387 Dr. Ezequiel González Alsina	Oficial	Cordillera	ATYRÁ	Las Mercedes	Urbana	60	64	113	100										FONACIDE
37	0304008	2396	Escuela Básica Nº 1558 Defensores del Chaco	Oficial	Cordillera	ATYRÁ	Caacupemí	Rural	12	7	40	24										FONACIDE

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.

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.822

Ing. Juan Cesar Romero Pedrozo
Gobernador
Departamento de Cordillera

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

38	0305012	2429	Escuela Básica N° 447 Francisco Miranda	Oficial	Cordillera	CARAGUATAY	Fulgencio Yegros	Rural	7	8	64	60									FONACIDE
39	0305011	2428	Escuela Básica N° 874 San Juan Evangelista	Oficial	Cordillera	CARAGUATAY	General Genes	Rural	3	6	22	15									FONACIDE
40	0305005	2422	Escuela Básica N° 3931 San Francisco de Asís	Oficial	Cordillera	CARAGUATAY	Vera Costa	Urbana	4	8	16	17									FONACIDE
41	0305007	2424	Escuela Básica N° 3934 Privado Subvencionado Parroquial San Antonio	Privado Subv.	Cordillera	CARAGUATAY	Juhua Po'i	Rural	2	1	22	8									30-11 ROYALTIES
42	0306010	2453	Escuela Básica N° 169 Abraham Lincoln	Oficial	Cordillera	EMBOSCADA	Minas	Rural	52	55	182	134									FONACIDE
43	0306004	2447	Escuela Básica N° 3937 Santa Rosa de Lima	Oficial	Cordillera	EMBOSCADA	Guajaibyty	Rural	35	15	100	69									FONACIDE
44	0306009	2452	Escuela Básica N° 864 San Vicente Ferrer	Oficial	Cordillera	EMBOSCADA	Yeguarizo	Rural	33	20	72	59									FONACIDE
45	0306005	2448	Escuela Básica N° 3474 Máximo Ovelar Sede Tutorial de EMA Esc Bás. N° 3474 Máximo Ovelar	Oficial	Cordillera	EMBOSCADA	Ysypoyu	Rural	30	26	92	74									FONACIDE
46	0306003	2446	Escuela Básica N° 3475 Don Ramón Leguzamón Gómez	Oficial	Cordillera	EMBOSCADA	Séptima Compañía Paso Pe	Rural	7	10	25	23									FONACIDE
47	0306007	2450	Escuela Básica N° 3936 San Luis Gonzaga	Oficial	Cordillera	EMBOSCADA	Isla Yobai	Rural	0	0	19	15									FONACIDE
48	0307061	16026	Escuela Básica N° 7523 Cristo Redentor	Oficial	Cordillera	EUSEBIO AYALA	Cristo Redentor	Rural	11	7	40	36									FONACIDE
49	0307011	2469	Escuela Básica N° 567 San José	Oficial	Cordillera	EUSEBIO AYALA	Potrero San José	Rural	7	11	30	25									FONACIDE
50	0307023	2481	Escuela Básica N° 3925 San Luis	Oficial	Cordillera	EUSEBIO AYALA	Jhuybaty	Rural	5	2	31	40									FONACIDE
51	0307049	12126	Escuela Básica N° 6745 Loma Tuyuti	Oficial	Cordillera	EUSEBIO AYALA	Loma Tuyuti	Rural	5	7	20	10									FONACIDE

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.

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.822

Abg. Julio Cesar Romero Pedrozo
Gobernador
III Departamento de Cordillera

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

52	0307018	2476	Escuela Básica Nº 191 Niño Salvador del Mundo	Oficial	Cordillera	EUSEBIO AYALA	Aguaity	Rural	15	22	80	59									FONACIDE
53	0307009	2467	Escuela Básica Nº 566 Defensores del Chaco	Oficial	Cordillera	EUSEBIO AYALA	Tuyucuá	Rural	7	14	46	27									FONACIDE
54	0308006	2503	Escuela Básica Nº 431 Juan Pereira	Oficial	Cordillera	ISLA PUCÚ	Villa San Juan	Rural	23	19	91	79									FONACIDE
55	0308009	2506	Escuela Básica Nº 362 Santo Domingo de Guzmán	Oficial	Cordillera	ISLA PUCÚ	Pindoty	Rural	10	9	45	40									FONACIDE
56	0308011	2508	Escuela Básica Nº 5100 Santa Maria	Oficial	Cordillera	ISLA PUCÚ	Santa Maria	Rural	1	4	8	10									FONACIDE
57	0309003	2514	Escuela Básica Nº 47 Prof. Pedro Aguilera	Oficial	Cordillera	ITACURUBÍ DE LA CORDILLERA	San Antonio	Urbana	47	42	121	97									FONACIDE
58	0309009	2520	Escuela Básica Nº 393 Prof. Feliciana Almada de Acosta.	Oficial	Cordillera	ITACURUBÍ DE LA CORDILLERA	Potrero Angelito	Rural	15	10	71	58									FONACIDE
59	0317007	2640	Escuela Básica Nº 480 Don Rafael Gaona	Oficial	Cordillera	ITACURUBÍ DE LA CORDILLERA	Jhugua Poi	Rural	10	9	27	38									FONACIDE
60	0309019	3776	Escuela Básica Nº 2252 General Raimundo Rolón	Oficial	Cordillera	ITACURUBÍ DE LA CORDILLERA	Yaguarete Cuá	Rural	8	8	20	23									FONACIDE
61	0309024	3452	Escuela Básica Nº 6425 Barrio Yhaguy	Oficial	Cordillera	ITACURUBÍ DE LA CORDILLERA	Yhaguy	Rural	9	4	15	16									FONACIDE
62	0310010	2540	Escuela Básica Nº 6721 San Blas	Oficial	Cordillera	JUAN DE MENA	Regina Marecos	Rural	4	13	50	47									FONACIDE
63	0310020	17103	Escuela Básica Nº 8084 "20 de Julio"	Oficial	Cordillera	JUAN DE MENA	Guido Almada	Rural	1	4	23	17									FONACIDE
64	0310007	2535	Escuela Básica Nº 2921 Regina Marecos.	Oficial	Cordillera	JUAN DE MENA	Regina Marecos	Rural	8	4	48	49									FONACIDE

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.

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4 822

Ing. Julio Cesar Romero Pedrozo
Gobernador
III Departamento de Cordillera

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

65	0310017	3489	Escuela Básica Nº 2925 "17 de Diciembre"	Oficial	Cordillera	JUAN DE MENA	Guido Almada	Rural	8	12	29	27									FONACIDE
66	0310018	3490	Escuela Básica Nº 2926 Cristo Rey	Oficial	Cordillera	JUAN DE MENA	Guido Almada	Rural	2	1	19	18									FONACIDE
67	0503010	3491	Escuela Básica Nº 3237 Niño Jesús	Oficial	Cordillera	JUAN DE MENA	Guido Almada	Rural	5	3	18	25									FONACIDE
68	0310004	2532	Escuela Básica Nº 468 Santo Domingo de Guzmán	Oficial	Cordillera	JUAN DE MENA	Santo Domingo	Rural	5	5	29	21									FONACIDE
69	0310003	2531	Escuela Básica Nº 3879 San Antonio de Padua	Oficial	Cordillera	JUAN DE MENA	San Antonio	Rural	5	7	30	28									FONACIDE
70	0310009	2539	Escuela Básica Nº 6720 Santa Lucia	Oficial	Cordillera	JUAN DE MENA	Santa Lucía	Rural	5	1	11	13									FONACIDE
71	0310006	2534	Escuela Básica Nº 747 Prof. Juan de la Cruz Antúnez.	Oficial	Cordillera	JUAN DE MENA	8 de Diciembre	Rural	10	5	54	41									FONACIDE
72	0310002	2530	Escuela Básica Nº 5104 José Félix Ferreira Agüero	Oficial	Cordillera	JUAN DE MENA	Wengreen	Rural	6	8	19	18									FONACIDE
73	0310001	2529	Escuela Básica Nº 292 Prof. Eva María Silva De Oviedo	Oficial	Cordillera	JUAN DE MENA	Fidel Maíz	Urbana	22	34	70	72									FONACIDE
74	0310005	2533	Escuela Básica Nº 3432 Don Justo Escobar	Oficial	Cordillera	JUAN DE MENA	La Unión	Rural	2	3	9	14									FONACIDE
75	0311004	2544	Escuela Básica Nº 719 Roque González de Santa Cruz	Oficial	Cordillera	LOMA GRANDE	Villa Flor	Rural	3	2	25	19									FONACIDE
76	0311005	2545	Escuela Básica Nº 3903 Mcal. Jose Felix Estigarribia	Oficial	Cordillera	LOMA GRANDE	Virgen del Rosario	Rural	4	10	30	23									FONACIDE
77	0312002	2547	Escuela Básica Nº 255 Héroes del Chaco	Oficial	Cordillera	MBOCAYATY DEL YHAGUY	Centro	Urbana	20	18	72	85									FONACIDE
78	0312008	2553	Escuela Básica Nº 375 Juan Gregorio Olmedo	Oficial	Cordillera	MBOCAYATY DEL YHAGUY	Cñia. Esperanza	Rural	2	1	10	13									FONACIDE
79	0312010	2555	Escuela Básica Nº 714 Juan Estanislao Giménez	Oficial	Cordillera	MBOCAYATY DEL YHAGUY	Cñia. Piray	Rural	2	7	14	22									FONACIDE

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.

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.822

Cesar Romero Pedrozo
Gobernador
Departamento de Cordillera

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

80	0313006	2565	Escuela Básica Nº 865 Sr. Alberto Ferreira Guerrero	Oficial	Cordillera	NUEVA COLOMBIA	Kirayty	Rural	16	22	68	66									FONACIDE
81	0313004	2563	Escuela Básica Nº 866 Emiliano R. Fernández	Oficial	Cordillera	NUEVA COLOMBIA	Inglés Cúe	Rural	9	17	31	38									FONACIDE
82	0314020	2589	Escuela Básica Nº 5091 Cabo 1º Leandro Ramírez	Oficial	Cordillera	PIRIBEBUY	Cañada	Rural	7	7	20	24									FONACIDE
83	0314013	2582	Escuela Básica Nº 968 Tte. 1º Fidencio Pérez	Oficial	Cordillera	PIRIBEBUY	Paso Jhú	Rural	8	4	20	18									FONACIDE
84	0314010	2579	Escuela Básica Nº 423 Justa Pastora Ojeda	Oficial	Cordillera	PIRIBEBUY	Cordillera	Rural	20	19	58	45									FONACIDE
85	0314019	2588	Escuela Básica Nº 690 La Residenta	Oficial	Cordillera	PIRIBEBUY	Ycuá Porá	Rural	4	7	17	3									FONACIDE
86	0314024	2593	Escuela Básica Nº 5088 María Auxiliadora	Oficial	Cordillera	PIRIBEBUY	María Auxiliadora	Urbana	25	14	44	48									FONACIDE
87	0314009	2578	Escuela Básica Nº 424 Juan Ramón Cabral	Oficial	Cordillera	PIRIBEBUY	Pasito	Rural	5	10	19	20									FONACIDE
88	0314018	2587	Escuela Básica Nº 493 Virginia Ayala de González	Oficial	Cordillera	PIRIBEBUY	Tapé Guazú	Rural	12	7	22	18									FONACIDE
89	0314021	2590	Escuela Básica Nº 380 Padres Unidos	Oficial	Cordillera	PIRIBEBUY	Guazú Rocai	Rural	21	16	66	58									FONACIDE
90	0314016	2585	Escuela Básica Nº 836 Prof. María Matilde Acosta de Chaparro	Oficial	Cordillera	PIRIBEBUY	Yacarey	Rural	3	8	18	15									FONACIDE
91	0314014	2583	Escuela Básica Nº 2237 Padre Ernesto Pérez Acosta	Oficial	Cordillera	PIRIBEBUY	Guazú Rocai	Rural	8	12	26	32									FONACIDE
92	0314062	16493	Escuela Básica Nº 7726 San Roque	Oficial	Cordillera	PIRIBEBUY	Yacarey	Rural	6	3	26	17									FONACIDE
93	0314039	6097	Escuela Básica Nº 688 Defensores de Piribebuy	Oficial	Cordillera	PIRIBEBUY	Itamoroti	Rural	18	13	33	24									FONACIDE
94	0314047	6096	Escuela Básica Nº 1559 Don Marcelo Cristaldo	Oficial	Cordillera	PIRIBEBUY	Chololó	Rural	3	3	13	14									FONACIDE

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.

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.822

Juan César Romero Pedrozo
Gobernador
III Departamento de Cordillera

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

95	0314044	5890	Escuela Básica Nº 494 Bienvenido Guerreño	Oficial	Cordillera	PIRIBEBUY	Naranjo	Rural	10	6	25	17									FONACIDE
96	0314048	6094	Escuela Básica Nº 1740 Defensores del Chaco	Oficial	Cordillera	PIRIBEBUY	Colonia Ojopoi	Rural	8	14	39	34									FONACIDE
97	0314022	2591	Escuela Básica Nº 5093 San José	Oficial	Cordillera	PIRIBEBUY	Mcal. Francisco Solano López	Rural	3	4	12	11									FONACIDE
98	0314043	6095	Escuela Básica Nº 5090 Gral. de Div. (S.R.) Marcial Samaniego	Oficial	Cordillera	PIRIBEBUY	Ita Moroti-i	Rural	12	5	12	19									FONACIDE
99	0314015	2584	Escuela Básica Nº 5092 Prof. María Magdalena R. D. de Fariña	Oficial	Cordillera	PIRIBEBUY	Mariscal López	Rural	8	3	11	19									FONACIDE
100	0314011	2580	Escuela Básica Nº 2238 Prof. José D. Burgos.	Oficial	Cordillera	PIRIBEBUY	Presidente Franco	Rural	10	8	28	30									FONACIDE
101	0314008	2577	Escuela Básica Nº 5094 Héroes de Yataity	Oficial	Cordillera	PIRIBEBUY	Yataity	Rural	1	3	8	6									FONACIDE
102	0314012	2581	Escuela Básica Nº 158 Comandante Pedro Pablo Caballero	Oficial	Cordillera	PIRIBEBUY	Colonia Piraretá	Rural	6	9	26	23									FONACIDE
103	0315010	2615	Escuela Básica Nº 650 Tte Rojas Silva	Oficial	Cordillera	PRIMERO DE MARZO	Teniente Rojas Silva	Rural	4	3	27	19									FONACIDE
104	0315008	2613	Escuela Básica Nº 2243 Sargento Isidro Báez	Oficial	Cordillera	PRIMERO DE MARZO	Sargento Báez	Rural	7	3	14	12									FONACIDE
105	0315006	2611	Escuela Básica Nº 2245 Andrea René Ritz	Oficial	Cordillera	PRIMERO DE MARZO	Caaguy Cupé	Rural	3	6	30	31									FONACIDE
106	0315007	2612	Escuela Básica Nº 2241 San Roque González de Santa Cruz	Oficial	Cordillera	PRIMERO DE MARZO	San Blás	Rural	5	4	17	12									FONACIDE
107	0315017	2707	Escuela Básica Nº 422 San Isidreo Labrador	Oficial	Cordillera	PRIMERO DE MARZO	San Isidro	Rural	8	12	43	22									FONACIDE

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.

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.822

...Cesar Romero Pedroza
Gobernador
...Departamento de Cordillera

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

108	0315004	2609	Escuela Básica Nº 2244 Virgen Inmaculada Concepción	Oficial	Cordillera	PRIMERO DE MARZO	Potrerito	Rural	8	5	33	26									FONACIDE
109	0315005	2610	Escuela Básica Nº 2242 Niño Salvador del Mundo	Oficial	Cordillera	PRIMERO DE MARZO	Garayo.	Rural	2	0	16	9									FONACIDE
110	0316007	2623	Escuela Básica Nº 1556 Defensores del Chaco	Oficial	Cordillera	SAN BERNARDINO	San Bernardino Ybyhanguy 2º	Rural	6	13	62	41									FONACIDE
111	0316006	2622	Escuela Especial Nº19 Nuestra Señora de la Asunción	Oficial	Cordillera	SAN BERNARDINO	Colón	Urbana	0	0	0	0					35	17			FONACIDE
112	0316009	2625	Escuela Básica Nº 1555 Ramon I. Cardozo	Oficial	Cordillera	SAN BERNARDINO	Ybu	Rural	12	6	35	35									FONACIDE
113	0317009	2642	Escuela Básica Nº 381 San Roque	Oficial	Cordillera	SANTA ELENA	San Roque	Rural	8	8	39	32									FONACIDE
114	0317004	2637	Escuela Básica Nº 2254 María Auxiliadora	Oficial	Cordillera	SANTA ELENA	María Auxiliadora	Rural	5	3	10	8									FONACIDE
115	0317013	10291	Escuela Básica Nº 5986 Lic. Luis Mercedes Fernández González	Oficial	Cordillera	SANTA ELENA	Paso Cabral	Rural	5	4	20	10									FONACIDE
116	0317006	2639	Escuela Básica Nº 654 Pbro Victorino Torres Leiva	Oficial	Cordillera	SANTA ELENA	Toropi Rugua	Rural	3	6	11	10									FONACIDE
117	0317010	2643	Escuela Básica Nº 5103 Maestro León Severiano Cáceres	Oficial	Cordillera	SANTA ELENA	Toropi Loma	Rural	3	4	16	12									FONACIDE
118	0318018	2664	Escuela Básica Nº 3906 Maestra Telma Salvioni de Cabriza	Oficial	Cordillera	TOBATÍ	Mómpox	Rural	11	22	43	44									FONACIDE
119	0318013	2659	Escuela Básica Nº 3907 Juan Ante Vallejos	Oficial	Cordillera	TOBATÍ	Costa Alegre	Rural	17	11	52	38									FONACIDE
120	0318008	2654	Escuela Básica Nº 1537 Santa Rosa	Oficial	Cordillera	TOBATÍ	Santa Rosa	Rural	8	10	29	35									FONACIDE
121	0318024	2670	Escuela Básica Nº 835 Ensenada	Oficial	Cordillera	TOBATÍ	Ensenada	Rural	7	2	16	15									FONACIDE

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.

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.822

Silvio Julio Cesar Romero Pedrozo
Gobernador
III Departamento de Cordillera

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

122	0318006	2652	Escuela Básica Nº 1822 Virgen de los Remedios	Oficial	Cordillera	TOBATÍ	Virgen de los Remedios	Urbana	27	41	137	103									FONACIDE
123	0318021	2667	Escuela Básica Nº 3904 Lucio Flores Guanes	Oficial	Cordillera	TOBATÍ	Jhuybaty	Rural	8	11	39	40									FONACIDE
124	0319016	2696	Escuela Básica Nº 3433 Don José Dolorez Vázquez	Oficial	Cordillera	VALENZUELA	Cerro	Rural	6	4	15	20									FONACIDE
125	0319012	2692	Escuela Básica Nº 655 Inocencio Lezcano	Oficial	Cordillera	VALENZUELA	Ita Moroti	Rural	1	3	14	14									FONACIDE
126	0319015	2695	Escuela Básica Nº 2249 Marta Sánchez Vda. de Chávez	Oficial	Cordillera	VALENZUELA	Cerro Corá Potrero	Rural	0	2	2	3									FONACIDE
127	0319013	2693	Escuela Básica Nº 3431 San Blás	Oficial	Cordillera	VALENZUELA	Cerro Corá	Rural		1	3	6									FONACIDE
128	0319007	2687	Escuela Básica Nº 2250 Pastor Cardozo	Oficial	Cordillera	VALENZUELA	Curupayty	Rural	4	3	21	12									FONACIDE
129	320005	2705	Escuela Básica Nº 1639 América Unida	Oficial	Cordillera	SAN JOSÉ OBRERO	San Antonio	Rural	1	4	6	7									FONACIDE
130	0320003	2703	Escuela Básica Nº 3930 Oficial Mauricio José Troche	Oficial	Cordillera	SAN JOSÉ OBRERO	Las Mercedes	Rural	2	14	14	0									FONACIDE
131	320009	2709	Escuela Básica Nº 873 Sto Domingo de Guzmán	Oficial	Cordillera	SAN JOSÉ OBRERO	Alfonso Central	Rural	0	1	6	5									FONACIDE
132	0320011	10292	Escuela Básica Nº 7974 San Blás	Oficial	Cordillera	SAN JOSÉ OBRERO	San Blás	Rural	2	1	6	8									FONACIDE

Sub Total:	1.314	1.321	4.652	4.105
Total General:	11.444			

52

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.822

Ing. Julio César Romero Pedrozo
Gobernador
III Departamento de Cordillera

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

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

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

Abg. Julio César Romero Pedrozo
Gobernador
III Departamento de Cordillera

Lic. Liz Monserrat Ortiz Sil
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.[illegible]

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

SEMANA 2 y 4					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con pollo	Polenta con salsa de carne	Picadito de pollo con papa	Salsa de legumbres con arroz quesú
Porción para EDI					
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	200 gramos	70 gramos salsa + 100 gramos arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 170 gramos polenta	300 gramos	100 gramos salsa + 130 gramos arroz
Porción para Nivel EEB (3° ciclo y Nivel Medio)					
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de Estación	Banana	Banana	Banana	Fruta de estación

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.

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.

Lic. Liz Monserrat Cruz Silva
Reg. Prof. N° 4.929

Abg. Julio César Romero Pedrozo
Gobernador
III Departamento de Cordillera

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

7. Recetario del menú cíclico

Semana 1 y 3

Platos Principales				
Menú 1.	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Vori vori de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 398 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad 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 y laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. - Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maiz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas(vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. - Agregar las bolitas de maiz (vori) al caldo. - Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Tallarin con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 292 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 80 g fideo Edad escolar:100 g	**Salsa de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	60 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	42 g 59 g 16 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 pollo:** - 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, zanahoria 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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Palmarola
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595 21 454 230 ... 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MEC

Lic. Liz Monserrat Cruz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1...

Abg. Julio César Romero Pedrozo
Gobernador
III Departamento de Cordillera

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

salsa + 120 g fideo				el fideo con la salsa. Servir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Caldo de poroto con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 266 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz 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. - Luego agregar el arroz y cocinar hasta que este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. *Observación:* si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 363 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca:** -Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con aceite y ajo. - Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. - Agregar agua si es necesario.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595) (21) 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MEC.py

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Prof. N° 4.822

Abg. Julio Cesar Romero Pedrozo

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:** 257 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras - Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.

Abg. Julio César Romero Pedrozo
Gobernador
III Departamento de Cordillera

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.82

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

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

Semana 2y 4

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. - *Observación:* si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Guiso de arroz con pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 348 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200gramos Edad escolar: 300gramos	Tomate 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	-Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja Incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente).

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Polenta con salsa de carne **Rendimiento**: 1 porción **Energía:** 356 kcal	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	**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

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.

Abg. Julio César Romero Pedrozo
Gobernador
III Departamento de Coronel Oviedo

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.822

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

Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin liquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta** - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar el queso desmenuzado, mezclar bien y retirar del fuego.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Picadito de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 311 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	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 el pollo, dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras - Sellar el pollo con ajo, una vez sellada agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate y agrega agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Salsa de legumbres con arroz quesu **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:**	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso	 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	 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	**Salsa de legumbres:** -Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel 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.

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.

Abg. Julio Cesar Romero Pedrozo
Gobernador
III Departamento de Cordillera

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.822

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. Gestión
Fol. 020/29

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

Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	- Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. - Apagar el fuego. **Observación**: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 dia 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.

Semana 1 y 2

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
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 rallar la zanahoria. - Lavar y picar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 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:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Tomate	30 g 20 g	28 g 19 g	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. - Colocar los vegetales en un recipiente

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · Dpto. de Gestión de PAE · REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Folio 27/29

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.

Lic. Liz Margarita Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.822

Abg. Julio César Romero Pedrozo

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

Energía: 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Cebolla Aceite Sal yodada	10 g 3 ml 0,5 g	9 g 3 ml 0,5 g	y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 5	**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 rallar la zanahoria. - Lavar y picar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Semana 2 y 4

Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 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:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:**	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 rallar la zanahoria. - Lavar y picar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: El repollo una vez picado,

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.

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.822

Abg. Julio Cesar Romero Pedrozo
Gobernador

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

55 g				se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 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:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Semana 1 y 2

Postres				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta citrica Rendimiento: 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · Data de Recibido

Folio 23/24

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.

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.822

Abg. Julio César Romero Pedroso

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

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones. Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de batata Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de batata	30 g	30 g	-Servir el dulce.

Semana 2 y 4

Menú 6	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
Menú 7 y 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 10.	**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.

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº [illegible]

Abg. Julio Cesar Romero Petticoz
Gobernador
III Departamento de Cordillera

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · REPÚBLICA DEL PARAGUAY · Bella de Gestión de PAE
Fdo 024/24

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				

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.

Abg. Julio César Romero Pedrozo

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.822

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

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

Año:	2024-2025
Institucion Educativa:	132
Nº de comensales:	11.444
N° de meses del proyecto:	12,5

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	40	40	40	40	160	1831040
Ajo	kg	2,5	2,5	2,5	2,5	10	125
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	15	85	15	85	200	2500
Arveja en granos	kg	0	5	0	5	10	125
Azúcar	kg	0	0	0	0	0	0
Banana	kg	660	660	660	660	2640	33000
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	140	90	140	90	460	5750
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	100	120	100	120	440	5500
Cebollita de hoja	kg	5	5	5	5	20	250
Choclo	kg	114,12	0	0	0	114,12	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	30	0	30	0	60	750
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	40	15	40	15	110	1375
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	40	40	40	40	160	2000
Harina de trigo	kg	456,48	0	0	0	456,48	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,6	0,6	0,6	0,6	2,4	30
Leche entera	l	0	0	0	0	0	0
Lechuga	kg	60	60	60	60	240	3000
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	50	50	50	50	200	2500

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

Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0		0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	200	0	200	0	400	5000
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	180	360	180	360	1080	13500
Orégano	kg	0,5	0	0,5	0	1	12,5
Papa	kg	200	200	200	200	800	10000
Pechuga de pollo	kg	120	120	120	120	480	6000
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	0	0	0	0
Pepino	kg	0	0	0	0	0	0
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	30	50	30	50	160	2000
Queso	kg	25	35	25	35	120	1500
Repollo	kg	60	30	60	30	180	2250
Remolacha	kg	570,6	0	0	0	570,6	7132,5
Sal yodada	kg	5	5	5	5	20	250
Tomate	kg	340	405	340	405	1490	18625
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	120	90	120	90	420	5250
Zapallo	kg	120	60	120	60	360	4500

*anexar al proyecto la planilla de Excel correspondiente al cálculo de insumos

Ing. Julio César Romero Fedrozo
Gobernador
III Departamento de Cordillera

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.822

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 estarán a cargo de los Nutricionistas encargados por la empresa adjudicada como de la Gobernación.
9.2. Plan de capacitaciones	La capacitación de los manipuladores de alimentos será otorgada por el INAN al personal de la empresa adjudicada antes del inicio de la provisión del almuerzo escolar. Los nutricionistas tanto de la empresa adjudicada como de la Gobernación 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 2024-2025. 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 cámicos y frutihorticolas 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 ca v da 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 de acuerdo con la cantidad de alumnos en la institución.

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. [illegible]

Abg. Julio César Romero Pedrozo
Director
Departamento de Cocinas

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

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

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

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.

GOBERNACIÓN III DEPARTAMENTO CORDILLERA DESPACHO

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Abg. Julio Cesar Romero Pedrozo
Gobernador
III Departamento de Cordillera

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.822

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