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

Asunción, 20 de julio de 2023.

Nota DGBE N° 714/2023

Señora
Gloria Duarte, Intendente
Municipalidad de Yataity
Departamento Guaira

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Yataity, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 155.651 de fecha 06 de junio 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 360/2023 en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Hugo Tintel Romero, 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.

MEMORÁNDUM DAE N°696/2023

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

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

Fecha : **19** de julio de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N°155.651/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°525/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°360/2023**, en la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE YATAITY DEL GUAIRÁ DEL DEPARTAMENTO DE GUAIRÁ,** según expediente de referencia de fecha 06 de junio de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. _

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°:
Recibido por: Graciela B.
Fecha: 19/07/2023 Hora: 14:30

Elaborado por: Ramona Aguilar **Revisado por:** Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita. (Edif.Beckelman, 6to. Piso)

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

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

MEMORÁNDUM DGPAE N° 525/2023

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

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

FECHA : 18 de julio de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 155.651 fecha 06 de junio de 2023

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N° 360/2023** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR, ejercicio fiscal 2023, presentado por la Municipalidad de Yataity del Guaira según expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENC...
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema N°:
Recibido por: Ramona Aguilar
Fecha: 19/07/2023 Hora: 08:48

Elaborado por: Selba Montania

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

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

DICTAMEN TÉCNICO N° 360/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 155.651
de fecha 06 de junio de 2023.

1. Antecedentes

La **Sra. Gloria Duarte,** Intendente de la Municipalidad de Yataity de Guaira del departamento de Guaira, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar año 2023 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

El Municipio presenta Nota de justificación para la implementación del Proyecto de Almuerzo Escolar ejercicio fiscal 2023.

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	✓	

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por:** Robert Gayoso

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
REPUBLICA DEL PARAGUAY

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

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

6.	**Menú cíclico**		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	**Recetario de menú cíclico**		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	**Calculo de insumos para el almuerzo escolar**		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	**Control de calidad**		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	**Modalidad del servicio**		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
Alimentos preparados en las escuelas		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	
**La Municipalidad se compromete a extender los días de provisión del servicio de acuerdo a la disponibilidad presupuestaria del ejercicio fiscal 2023.*			

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 28(veintiocho); 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.

Elaborado por: Selba Montania

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 Programas

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

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	
05	505	2023	32	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

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

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

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

Es el dictamen.

Lic. Nut. Selba Montania
Registro Profesional N°: 2.287
Fecha: Martes, 18 de julio de 2023

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · Dpto. de Gestión de Programas

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.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Lic. Andrea Milena Fernández, Director
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Selba Montania

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)21 493 512
Asunción - Paraguay

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · Dpto. de Gestión de Programas

Municipalidad de Yataity del Guairá
Intendencia Municipal
Capital del Sto. Pe...
Gobierno Municipal Abg. Gloria Duarte 2021 – 2026
Dist. Bogado entre Villarrica y Nazareno N° 720
Teléf.: (0548) 20003 - e-mail: municipalidadyataity@gmail.com
RUC N° 80028379-1

Ref. Remisión Nota N°02/2023 Dirección de Alimentación Escolar DAE – MEC
Expediente Xilema N° 113.239
Remisión de Proyecto de AE corregido y documentos anexos - Almuerzo Escolar 2023

Yataity del Guaira, 06 de junio de 2023

Señor
Hugo René Tintel Romero, Director
Dirección de Alimentación Escolar M.E.C.
Presente:

Tengo el agrado de dirigirme a usted y por su intermedio a donde corresponda a efecto de remitir el Proyecto de Almuerzo escolar de la Municipalidad de Yataity del Guaira identificado como expediente Xilema N° 113.239 y documentos anexos para su estudio y consideración, a fin de la obtención de la autorización que nos permita avanzar a fin de proceder a la realización del proceso licitatorio pertinente.

Que, en relación a los ajustes solicitados se expone:

Criterios a Evaluar	Descripción del Ajuste Necesario	Ajuste realizado por la entidad solicitante
Tiempo de provisión	*La Municipalidad presenta en su proyecto solo 32 días de provisión para el ejercicio fiscal 2023, por lo que se solicita ajustarse a lo establecido en la: Ley N° 5210/2014 de Alimentación Escolar y Control Sanitario que en su Artículo N°9: Son principios de la alimentación escolar la: "c)... Sostenibilidad. El acceso regular y permanente a una alimentación adecuada y saludable, sin interrupciones en la disponibilidad y el suministro durante todos los días del año lectivo, a alimentos inocuos, de calidad y nutricionalmente aceptados, proveniente de la producción local y nacional, respetando la diversidad cultural"... (sic); así como lo dispuesto en la Resolución MEC N°1438/22 "Por la cual se aprueba el calendario educativo nacional correspondiente al año lectivo 2023, para instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada", que en su Anexo IV detalla los días de clases para el año lectivo 2023.* *En caso de no ajustarse a la normativa mencionada en el párrafo anterior se solicita presentar nota en el cual quede el compromiso asumido por la Municipalidad de que en el caso que tuviesen disponibilidad presupuestaria realizarán una ampliación en los días de provisión en cada año de provisión.* *Así mismo tener en cuenta lo establecido en la ley N° 7050/23 "QUE APRUEBA EL PRESUPUESTO GENERAL DE LA NACIÓN DEL EJERCICIO FISCAL 2023" en su artículo N° 193, los procesos de contratación que se efectúen para la adquisición de bienes y servicios destinados a la provisión de "Alimentación Escolar", la "Canasta Básica de Útiles Escolares", deben realizarse con carácter plurianual y deberán adjudicarse durante el presente ejercicio fiscal.* *Por tanto, presentar el proyecto de almuerzo escolar con la modalidad plurianual, especificando los días de provisión para cada año seleccionado.*	Se remite Carta Compromiso de la máxima autoridad institucional. Se remite justificación legal y técnica por la cual la entidad solicitante no proyecto el carácter de plurianualidad del proyecto
Menú cíclico	*Ajustar conforme a lo establecido en la RESOLUCIÓN N°965-2022 MANUAL DE PROCEDIMIENTO PAEP que se encuentra disponible en la página Web del MEC, www.mec.gov.py, ingresando al menú estudiantes y submenú alimentación escolar; apartado PAEP Normativas legales vigentes de alimentación escolar. Resoluciones MEC. Realizar el menú cíclico respetando la variedad en el menú semanal, planificando los platos principales siguiendo los esquemas establecidos.*	*El proyecto ha sido ajustado conforme a los lineamientos de la DGBE y Res. N° 965/2022*
Recetario	*Ajustarse al formato actualizado del apartado 5 "Recetario para almuerzo, cena y colación alimentaria", que se encuentra disponible para su utilización en la página Web del MEC www.mec.gov.py, ingresar al menú estudiantes y submenú alimentación escolar.*	*El proyecto ha sido ajustado conforme al formato actualizado del apartado 5. "Recetario para almuerzo, cena y colación alimentaria", y a los lineamientos de la DGBE*
Planilla de cálculo de insumos	*Verificar la planilla de cálculo, conforme a las demás modificaciones solicitadas en el presente dictamen* *Tener en cuenta para el cálculo los años 2023 y 2024* *Remitir digitalmente para su control conforme a las demás modificaciones solicitadas en el presente dictamen.*	*La planilla de cálculo ha sido elaborada en concordancia con los ajustes realizados al proyecto*
Formato del Formulario N°1 del proyecto de almuerzo escolar	*Ajustarse al formato completo del formulario según lo establecido en el apartado "Formularios" para la presentación de Proyectos de Alimentación Escolar - Formulario N°1 servicio de almuerzo escolar" que se encuentra disponible para su utilización en la página Web del MEC, www.mec.gov.py, ingresar al menú (lateral izquierda) estudiantes y submenú alimentación escolar.*	*La elaboración del Proyecto para Almuerzo Escolar 2023, ha sido elaborado según lo establecido en el apartado "Formularios" para la presentación de Proyectos de Alimentación Escolar - Formulario N°1 servicio de almuerzo escolar*

Sin otro motivo en particular hago propicia la ocasión para saludarlo.

Atentamente,

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

00000001

Municipalidad de Yataity del Guairá
Intendencia Municipal
Capital del Sol Paraguay
Gobierno Municipal Abg. Gloria Duarte 2021 – 2026
Dist. Bogado entre Villarrica y Rosario Nº 720
Telef. (0548) 20023 – e-mail: [illegible]
R.U.C. Nº [illegible]

CARTA COMPROMISO

Yataity del Guaira, 06 de junio de 2.023

Señor
Hugo René Tintel Romero, Director
Dirección de Alimentación Escolar M.E.C.
Presente

Tengo el agrado de dirigirme a usted y por su intermedio a donde corresponda en mi carácter de Intendente Municipal de la ciudad de Yataity del Guairá a efecto de poner a su consideración a través de la presente CARTA COMPROMISO que, como autoridad municipal estaré ampliando el plazo de provisión del servicio de almuerzo escolar hasta completar el calendario de clases del ciclo escolar 2023.

Que, esta situación se encuentra directamente sujeta al plan financiero que determina el porcentaje de la transferencia de recursos por parte del Ministerio de Hacienda de los fondos del Fonacide de manera a contar con los fondos suficientes para asumir el compromiso formal a través de un llamado público.

Sin otro motivo en particular hago propicia la ocasión para saludarlo

Atentamente,

Prof. Abg. Gloria Duarte
Intendente Municipal

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

00000002

Municipalidad de Yataity del Guairá
Intendencia Municipal
Capital del Río Paraná
Gobierno Municipal Abg. Gloria Duarte 2021 – 2026
Cnel. Bogado entre Villarrica y Rosario Nº 720
Teléf.: (0549) 20003 - e-mail: municipalidadyataity@gmail.com
RUC: N° 80028379-1

NOTA DE JUSTIFICACIÓN

Ref. *Justificación legal y técnica por la cual no se aplica el caracter de plurianualidad al Proyecto de almuerzo escolar para el ejercicio fiscal 2023.*

Yataity del Guaira, 06 de junio de 2023

Señor
Hugo René Tintel Romero,
Director, Dirección de Alimentación Escolar M.E.C.
Presente:

Tengo el agrado de dirigirme a usted y por su intermedio a donde corresponda en relación a la Nota DGBE N° 493/2023 de fecha 18 de mayo del cte., expediente Xilema N° 113.239 originado a partir de la recepción del Proyecto de Almuerzo Escolar remitido por la Municipalidad de Yataity del Guaira el cual ha sido objeto de verificación y, como resultante se generó el Dictamen Técnico DGPAE N°275/2023 en el cual se solicita se realicen ajustes técnicos a fin de proceder a su aprobación.

Que, por la presente nota informativa se expresan las circunstancias legales y técnicas que justifican las razones por la cual el almuerzo escolar para el presente ejercicio fiscal NO ha sido planificado con carácter de Plurianualidad.

Que, desde el punto de vista normativo la propia Carta Magna que integra las diferentes secciones y articulado de la Constitución Nacional, en la Sección III De los Municipios artículo 166° dispone *"Las municipalidades son los órganos de gobierno local con personería jurídica que, dentro de su competencia, tienen autonomía política, administrativa y normativa, así como autarquía en la recaudación e inversión de sus recursos"* *(El subrayado es nuestro)

Que, la ley 3.966/10 "Orgánica Municipal" en el artículo 15° expresa, Potestades. *De conformidad a la legislación vigente, las municipalidades podrán: inciso d)- elaborar, aprobar, modificar y ejecutar su propio presupuesto general; g)- recaudar, administrar y disponer de sus bienes y recursos;* *(El subrayado es nuestro); así mismo el mismo cuerpo legal en el Tirulo Séptimo "Del Régimen de Administración Financiera Municipal – Capítulo I De la normativa de aplicación general, artículo 180 - Vigencia del Presupuesto General de la Municipalidad, expresa..."*El ejercicio financiero o ejercicio fiscal se iniciará el 1 de enero y finalizará el 31 de diciembre de cada año"* *(El subrayado es nuestro); que el mismo compendio normativo dispone, en el Capítulo IV *Del sistema de contabilidad municipal Artículo 200 expresa "Las Municipalidades en cuanto a sus sistemas de contabilidad: Objetivo, características principales del sistema, contabilidad institucional, fundamentos técnicos y estructura de la contabilidad municipal, se regirán por las disposiciones establecidas en la Ley N° 1.535/99 "DE ADMINISTRACIÓN FINANCIERA DEL ESTADO" y sus decretos y resoluciones reglamentarias que le sean aplicables".* *(El subrayado es nuestro).

Que, la ley Nº 1535/99 De Administración Financiera del Estado en el Título II Del Sistema de Presupuesto - Capítulo I De las Disposiciones Generales, Artículo 7° Normas presupuestarias dispone, *"Los presupuestos se elaborarán observando las siguientes normas fundamentales: inciso c) en la Ley del Presupuesto General de la Nación no se incluirá ninguna disposición que tenga vigencia fuera del ejercicio fiscal, ni disposiciones o cláusulas que modifiquen o deroguen a otras leyes de carácter permanente"* *(El subrayado es nuestro).

Que, en base a un análisis técnico y financiero la institución no cuenta con una proyección de presupuesto plurianual vigente, en razón a que no es recomendable realizar estimaciones sobre transferencias por parte del Ministerio de Hacienda en concepto de recursos de los FONACIDE a los municipios; en primer lugar, por no respetar específicamente el proceso establecido para realizar las transferencias por más que sean presentados y aprobados todos los informes requeridos vinculantes a las mismas, además de haberse registrado una disminución de recursos en un cuarenta y seis (46%) por ciento aproximadamente durante el periodo dos mil dieciocho a dos mil veintidos (2018 – 2022) (según nota SEAF 201/2022).

Que, al amparo de los términos legales, técnicos y financieros expuestos que se subsumen a la normativa vigente que regula la materia en sus diferentes ámbitos, razones que motivan a la Municipalidad de Yataity del Guaira para sustentar la inaplicabilidad del carácter de Plurianualidad establecida en el artículo 193° de la ley 7050/23 "Que aprueba el Presupuesto General de la Nación para el ejercicio fiscal 2023" se expide el presente informe justificativo.

Sin otro motivo en particular hago propicia la ocasión para saludarlo

Atentamente

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

00000003

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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*: Guaira	**Distrito*: Yataity**
Dirección del local de la Municipalidad*: Cnel. Bogado entre Villarrica y Rosario N° 720	**N° de Tel*: +595 549 2003**
Nombre del Intendente*: Prof. Abg. Gloria Duarte	
N° de teléfono de línea baja*: +595 549 2003	**N° de celular: +595 995 635 917**
Dirección de correo electrónico*: munyataitydelguaira@gmail.com	
Nombre de la nutricionista*: Cecilia Andrea Kohler Villalba	
N° de Registro Profesional*: N° 4.690	**N° de celular: +595 984 347 388**
Dirección de correo electrónico*: ceciankohler@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 5 (cinco)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 505 (quinientos cinco)	
Tiempo de provisión del servicio (en días) 32 (treinta y dos)	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: agosto 2023	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: septiembre 2023	
Presupuesto estimado para el servicio* Gs. 226.240.000	
Precio referencial por ración*: 14.000	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% (diez por ciento) *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

**Son campos obligatorios*

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

MUNICIPALIDAD DE YATAITY DEL GUAIRÁ INTENDENCIA

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

Lic. Cecilia Köhler
Reg. Prof. N° 4.690
Nutricionista

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

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

00000004

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

Lic. Cecilia Köhler
Reg. Prof. N° 4.690
Nutricionista

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

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 MECpy

TEKOMBO`E HA TEMBIKUAA
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

N° de Prioridad (1)	Datos de la institución educativa (2)						Nombre de Asentamiento o colonia (3)	Nombre de la comunidad indígena (4)	La institución Educativa cuenta con educación inclusiva (5)	Beneficiarios (6)						Fuente de Financiación
	Código de establecimiento escolar (**)	Código de institución (**)	Nombre de la institución (**)	Tipo de gestión (**) Oficial o Privado Subvencionado	Localidad o Barrio	Zona (urbana-rural)				Educación Inicial		Educación Escolar Básica				
										Jardín, pre jardín, pre-escolar		1° Ciclo		2° Ciclo		
										H	M	H	M	H	M	
1	0415002	3111	Escuela Básica N° 53 Rosa Narvaja	Oficial	Cosmos	Urbana	-	-	NO	47	48	58	45	46	61	OG 848 - Fonacide
2	0415007	3116	Escuela Básica N° 5283 Loma Barreto	Oficial	Loma Barreto	Rural		-	NO	10	6	20	16	15	16	OG 848 - Fonacide
3	0415006	3115	Escuela Básica N° 5284 Maestro Fermín López	Oficial	Caa'guycupe	Rural		-	NO	13	10	13	12	16	15	OG 848 - Fonacide
4	0415003	3112	Escuela Básica N° 849 Tte. Coronel Ernesto Scarone	Oficial	Potrero Benegas	Rural		-	NO	8	5	5	4	8	7	OG 848 - Fonacide
5	0415010	10315	Escuela Básica N° 5949 Santa Teresita	Oficial	Laguna Hu	Rural		-	NO	1	2	0	0	0	0	OG 848 - Fonacide
							Sub Total			77	71	96	77	85	99	
							Total			148		173		184		
							Total General			505						

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

Lic. Cecilia Köhler
Reg. Prof. N° 4.690
Nutricionista

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

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy

00000005

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**	**Edad escolar**	**Adolescente**
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	NO APLICA
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:30 a 13:00 hs		
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas		

6. Menú Cíclico

SEMANA 1		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con puré de papas	Vori de carne	Salsa de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	170gramos	70 gramos picadito+ 110 gramos puré	240 gramos	70 gramos salsa+ 90 gramos arroz
	Edad Escolar	350 gramos	250 gramos	100 gramos picadito+ 160 gramos puré	350 gramos	100 gramos salsa+ 130 gramos arroz
Ensalada		Ensalada de repollo, tomate, perejil, cebollita	Lechuga, pepino y zanahoria	Ensalada de remolacha, perejil, tomate, cebollita	Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria	Ensalada de berro, tomate, cebolla, perejil
Postre		Fruta cítrica(naranja)	Ensalada de fruta	Fruta de estación	Dulce de membrillo/batata	Fruta de estación

SEMANA 2		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Polenta con salsa de carne	Salsa de legumbres con arroz quesu	Tallarin con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	70 gramos salsa+ 170 gramos polenta	70 gramos salsa+100 gramos arroz	200 gramos	240 gramos	70 gramos salsa+90 gramos arroz
	Edad Escolar	100 gramos salsa+250 gramos polenta	100 gramos salsa+ 130 gramos arroz	300 gramos	350 gramos	100 gramos salsa+130 gramos arroz

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.

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

Lic. Cecilia Köhler
Reg. Prof. N° 4.590
Nutricionista

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

000000006

TEKOMBO`E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Ensalada	Ensalada de berro, tomate, perejil, cebolla	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria	Ensalada de remolacha, zanahoria, perejil, cebolla, zanahoria	Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria, perejil	Ensalada de repollo, tomate, peino, zanahoria
Postre	Ensalada de frutas	Fruta cítrica	Dulce de membrillo/batata	Fruta cítrica	Banana con miel

SEMANA 3						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Jopara	Picadito de carne con papa	Salsa de pollo con arroz	So´oapu´a	Estofado de pollo con papa
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	200 gramos	70 gramos de salsa+90 gramos de arroz	240 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	100 gramos de arroz+130 gramos de arroz	350 gramos	300 gramos
Ensalada		Ensalada de lechuga, tomate, cebolla, perejil	Ensalada de repollo, remolacha, zanahoria	Ensalada de remolacha, zanahoria	Ensalada de repollo, pepino, zanahoria	Ensalada de berro, tomate, zanahoria
Postre		Fruta cítrica	Fruta de estación	Dulce de membrillo/batata	Ensalada de fruta	Arroz con leche

SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Locro	Polenta con salsa de pollo	Guiso de arroz con poroto	Caldo de pollo con verduras y arroz	Tallarín con salsa de carne
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70 gramos de salsa+170 gramos de polenta	200 gramos	240 gramos	70 gramos salsa+80 gramos fideo
	Edad Escolar	350 gramos	100 gr de salsa+250 gramos de polenta	300 gramos	350 gramos	100 gramos salsa+120 gramos fideo
Ensalada		Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria	Ensalada de berro, cebolla, tomate, perejil	Ensalada de lechuga, zanahoria, perejil, tomate	Ensalada de remolacha, cebolla, perejil, tomate	Ensalada de repollo, pepino, zanahoria, tomate, perejil
Postre		Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta cítrica	Ensalada de frutas	Dulce de membrillo/batata

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.

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MUNICIPALIDAD DE YATAITY DEL GUAIRÁ INTENDENCIA

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

Lic. Cecilia Köhler
Reg. Prof. N° 4.690
Nutricionista

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

00000007

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondera
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo: solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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 esté 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 ambiente o una hora antes en agua caliente.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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 Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 gr 60 gr 60 gr 15 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	116 gr 52 gr 59 gr 14 gr 8 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr 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 y pelar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite con el ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal. 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 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **285 kcal** **Peso por porción:**	Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel	60 gr 60gr 20 gr 15 gr 10 gr 5 gr 3 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr	42 gr 59 gr 16 gr 14 gr 8 gr 5 gr 3 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr	**Picadito**: limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandos. Luego agregar el tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a

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.

Abog. Gloria Antonia Cuarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

Lic. Cecilia Kähler
Reg. Prof. N° 4.690
Nutricionista

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

00000008

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mitarandeha
Ministerio de EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Nivel inicial 70 g picadito + 110 g puré **Edad escolar** 100 g picadito – 160 g puré	Agua Puré de papa: Papa Leche fluida Margarina Sal agua	c/n 200gr 50 ml 5 gr 0,5 gr c/n	c/n 134 gr 50 ml 5 gr 0,5 gr c/n	fuego moderado cuidando que no se quede sin liquido. Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario **Puré**: Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas en un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacerlo puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori de carne **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **398 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial** 240 gramos **Edad escolar** 350 gramos	Carne vacuna Harina de maiz zapallo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Py Aceite Oregano Ajo Sal yodada Laurel Agua	80 gr 40 gr 60 gr 25 gr 20 gr 10 gr 10 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	70 gr 40 gr 32 gr 24 gr 16 gr 9 gr 8 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal y cocinar hasta que este blando, luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel para continuar con la cocción por 10 minutos aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un recipiente, la harina de maíz con el queso y mezclarlo bien, luego agregarle un poco de caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar agua solo si es necesario. Agregar las bolitas de maiz(vori) al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de pollo con arroz **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **296 kcal** Peso por porción: **Nivel inicial** 70 g salsa + 90 g arroz **Edad escolar** 100 g salsa + 130 g arroz	Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada	70 gr 60 gr 20 gr 15 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n 45 gr 2 ml 0,5 gr	69 gr 42 gr 16 gr 14 gr 8 gr 3 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n 45 gr 2 ml 0,5 gr	**Salsa de pollo:** limpiar el pollo, dejarlo sin el hueso y piel, cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con el ajo, luego agregar la cebolla, locote y sal. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar el tomate, zanahoria y laurel. Posteriormente agregarle agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja **Arroz:** saltear el ajo en aceite. Agregar l arroz y la sal. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de carne **Rendimiento:** **1 porción**	Salsa de carne: Tomate Carne vacuna Cebolla	70 gr 60 gr 10 gr 10 gr	69 gr 52 gr 9 gr 8 gr	**Salsa de carne:** limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa, cortaren porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

0000692

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

Energía: **356 kcal** Peso por porción: Nivel inicial 70g salsa + 170g polenta Edad escolar 100g salsa + 250g polenta	Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Polenta: Agua Harina de maiz Cebolla Queso Aceite Sal	3 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n c/n 200 ml 40 gr 15 gr 10 gr 2 ml 0,5 gr	3 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n c/n 200 ml 40 gr 14 gr 10 gr 2 ml 0,5 gr	vez sellada agregar los vegetales sin el tomate, cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar el tomate y laurel, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa por un tiempo aproximado de 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta:** pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con la sal yodada. Agregar agua, cuando hierve, incorporar harina de maiz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Por ultimo agregar el queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbres con arroz quesu **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **304 kcal** Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	Salsa: Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal Laurel Agua potable Arroz quesu: Arroz Queso Aceite Ajo Sal Agua	 70 gr 20 gr 15 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n 40 gr 10 gr 2 ml 0,5 gr 0,5 gr c/n	 69 gr 20 gr 14 gr 8 gr 3 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n 40 gr 10 gr 2 ml 0,5 gr 0,5 gr c/n	**Salsa:** pelar, lavar y picar los vegetales finamente, saltear ajo y demás vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y laurel con el agua hervida y terminar la cocción. **Arroz quesu:** saltear el ajo en el aceite, agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por de 15 minutos aproximadamente. Por ultimo agregar el queso paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. Apagar el fuego Observación: Si la legumbre utilizada es seca se debe remojar por un cierto tiempo en agua a temperatura ambiente. La cantidad de agua hervida que se le agregue es 2 veces su volumen.

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **292 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial** 70g salsa + 80 g fideo	Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 60g 20 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 59g 16 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar el pollo, dejarlo libre de hueso 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. formar una salsa roja. Posterior 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 sal yodada y

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

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

Abog. Gloria Arlenis Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

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

Lic. Cecilia Kühler
Reg. Prof. N° 4.890
Nutricionista

0000012

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

Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo	Fideo Sal yodada Agua potable	40g 0,5 g c/n	40g 0,5g c/n	cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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 Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 gr 30 gr 25 gr 20 gr 15 gr 15 gr 10 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr c/n	32 gr 30 gr 24 gr 16 gr 15 gr 15 gr 9 gr 8 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr c/n	Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Saltear la cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blanda agregarle el zapallo. Luego agregarle el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: Si se utiliza legumbre seca se debe remojar con un tiempo de anticipación o una hora antes con agua hervida.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de pollo con arroz **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **296 kcal** Peso por porción: Nivel inicial 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar 100 g salsa + 130 g arroz	Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 42 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0, 5g c/n	**Salsa de pollo:** limpiar el pollo, dejarlo sin el hueso y piel, cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con el ajo, luego agregar la cebolla, locote y sal. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar el tomate, zanahoria y laurel. Posteriormente agregarle agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Arroz:** saltear el ajo en aceite. Agregar el arroz y la sal. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Jopara **Rendimiento:** **1 porción**	Zapallo Tomate Locro Queso Poroto Cebolla	60 gr 40 gr 30 gr 20 gr 15 gr 15 gr	32 gr 39 gr 30 gr 20 gr 15 gr 14 gr	Pelar, lavar y picar los vegetales en cubos pequeños. En una olla saltear con aceite la cebolla, locote, tomate, ajo y sal hasta que estén blandos. Agregarle el agua la cantidad necesaria y dejar que este hierva por 5 minutos para luego agregarle el zapallo, locro y el poroto hasta que los mismos se ablanden, incorporarle el queso y dejar que

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.

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - Dpto. de Gestión de PAE

Lic. Cecilia Köhler
Reg. Prof. N° 6990
Nutricionista

0000011

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mitanondeku
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Energía: **264 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial** 240 gramos **Edad escolar** 350 gramos	Locote Aceite Sal Ajo Perejil Agua potable	10 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 5 gr c/n	8 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 5 gr c/n	este se cociné por 5 minutos más para luego ya retirarlo del fuego. Agregarle la hoja de perejil para servir Observación: Si la legumbre utilizada es seca, deberá ser remojada unas horas antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de carne con papa **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **276 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial** 70 g picadito + 110 g puré **Edad escolar** 100 g picadito + 160 g puré	Papa Carne vacuna Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita Ajo Sal Agua potable	200 gr 60 gr 60 gr 20 gr 20 gr 10 gr 5 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	134 gr 52 gr 59 gr 16 gr 18 gr 8 gr 5 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de grasas y ligamentos para luego cortarlos en porciones iguales. Pelar lavar y cortar las verduras. Saltear la carne con el ajo, una vez listo agregarle la cebolla, locote, zanahoria y el tomate, agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por ultimo agregar las papas, la arveja y la cebollita en hoja, cocinar hasta que estén blandos.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de pollo con arroz **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **296 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial** 70 g salsa + 90 g arroz **Edad escolar** 100 g salsa + 130 g arroz	Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70 g 60 g 15 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 42 g 14 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0, 5g c/n	**Salsa de pollo:** limpiar el pollo, dejarlo sin el hueso y piel, cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con el ajo, luego agregar la cebolla, locote y sal. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar el tomate, zanahoria y laurel. Posteriormente agregarle agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Arroz:** saltear el ajo en aceite. Agregar l arroz y la sal. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

Lic. Cecilia Köhler
Reg. Prof. N° 4 690
Nutricionista

0000012

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
So´oapu´a **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **306 kcal** Peso por porción: Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Carne vacuna Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harina de maíz Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	80 gr 60 gr 30 gr 20 gr 10 gr 10 gr 5 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	70 gr 32 gr 29 gr 20 gr 9 gr 8 gr 5 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	Limpiar la carne dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Mezclar la carne molida con la harina de maiz, ajo, y la mitad de sal. Formar las esferas. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar las esferas de carne, luego el agua caliente, el zapallo, arroz, y el resto de sal yodada y laurel. Una vez listo apagar el fuego y agregarle el orégano.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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 Arveja Aceite Cebollita Ajo Sal yodada Agua potable	200 gr 60 gr 60 gr 20 gr 20 gr 10 gr 5 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	134 gr 42 gr 59 gr 16 gr 18 gr 8 gr 5 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr 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 sellado agregar el tomate, luego las demás verduras y agregarle agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. Por último, agregar la cebollita picada y sal yodada.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Locro **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **343 kcal** Peso por porción: Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Carne vacuna Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 gr 60 gr 40 gr 25 gr 20 gr 10 gr 10 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	70 gr 32 gr 40 gr 24 gr 16 gr 9 gr 8 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	Dejar remojar el locro en agua a temperatura ambiente un día antes o remojar en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Sacar del agua de remojo. Pelar, lavar y picar las verduras. Cortar la carne en porciones iguales. Saltear la cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que estén blandos. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por un periodo de 15 minutos aproximadamente. Por ultimo agregarle la cebollita de hoja y sal yodada

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

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

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

Lic. Cecilia Köhler
Reg. Prof. Nº 4.690
Nutricionista

00000013

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mbaretendecha
Ministerio de
EDUCACIÓN & CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **307 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial** 70g salsa + 170g polenta **Edad mnescolar** 100g salsa + 250g polenta	Salsa de pollo Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Polenta Agua potable Harina de maiz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	Salsa de pollo 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 y aceite. Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. Polenta Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maiz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con poroto **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **317 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial** 200 gramos **Edad escolar** 300 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Cebolla Locote Aceite Cebollita Sal Ajo Agua	70 gr 40 gr 20gr 15 gr 15gr 10gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	69 gr 40 gr 20 gr 15 gr 14 gr 8 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por ultimo agregar la cebollita de hoja y el queso paraguay desmenuzado. Observación: Si la legumbre utilizada es seca debe ser remojada con anticipación con agua a temperatura ambiente o una hora antes de cocinar con agua caliente.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de pollo con vegetales y arroz **Rendimiento** **1 porción** **Energía** **254 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial** 240 gramos **Edad escolar** 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita Ajo Sal Laurel	80 gr 60 gr 35 gr 20 gr 20 gr 10 gr 10 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2gr	56 gr 32 gr 34 gr 20 gr 16 gr 9 gr 8 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr	Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo en aceite con el ajo. Una vez sellado agregar la cebolla, tomate, locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada y laurel, cocinar hasta que estén tiernos. Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que este listo. Una vez apagado el fuego agregar la cebollita de hoja.

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

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

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de RR.HH.

Lic. Cecilia Köhler
Reg. Prof. N° 4.690
Nutricionista

0000014

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

	agua	c/n	c/n	
Menú 20	**Ingrecientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **337 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial** 70g salsa + 80 g fideo **Edad escolar** 100 g salsa + 120 g fideo	Tomate Carne vacuna Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo Fideo Sal yodada Agua potable	70g 60g 20 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 40g 0,5 g c/n	69g 52g 16 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar, cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, 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 del agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50 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 cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

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

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

INTENDENCIA MUNICIPALIDAD DE YATAITY DEL GUAIRÁ

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendanta Municipal
Yataity del Guairá

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

Lic. Cecilia Köhler
Reg. Prof. N° 4 698
Nutricionista

00000015

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	27 gr 16 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir 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 **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 50 g	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	18 gr 19 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y picar los vegetales Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 48 g	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 8 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.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite	30 g 20 g 10 g 3 ml	28 g 19 g 8 g 3 ml	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.

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

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

Lic. Cecilia Kähler
Reg. Prof. N° 4.680
Nutricionista

00000016

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Energía: 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 gr	
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	27 gr 16 gr 9 gr 3 ml 0,5	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir 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 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 gr	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.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 gr	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.

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

Lic. Cecilia Köhler
Reg. Prof. N° 4.890
Nutricionista

00000017

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mokomondekha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños 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 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 48 g	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	18 gr 19 gr 8 gr 3 ml 0,5 gr	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.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:	Lechuga Zanahoria	30 g 20 g	28 g 16 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo.

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 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 @MECpy

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

Lic. Cecilia Kohler

0000018

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 56 g	Cebolla Aceite Sal yodada	10 g 3 ml 0,5 g	9 g 3 ml 0,5 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 50 g	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 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.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 56 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	28 gr 16 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños 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 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:**	Repollo Zanahoria Pepino Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MUNICIPALIDAD DE YATAITY DEL GUAIRÁ INTENDENCIA

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

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

Lic. Cecilio Kähler
Reg. Prof. N° 4.690
Nutricionista

00000019

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

37 kcal **Peso por porción:** 50 g				mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal **Peso por porción:** 115 gr	Mandarina	160 gr	115 gr	Lavar y pelar antes de consumir
Postre 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 64 kcal **Peso por porción:** 100 gr	Mamon Naranja banana	60 gr 50 gr 50 gr	31 gr 37 gr 32 gr	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente, y servir
Postre 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 66 kcal **Peso por porción:** 72 gr	Banana	110 gr	72 gr	Lavar y pelar las frutas de banana, servir.
Postre 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de membrillo/ batata **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 81 kcal **Peso por porción:** 30 g	Dulce de membrillo/ batata	30 gr	30 gr	Servir.
Postre 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 66 kcal **Peso por porción:** 72 gr	Banana	110 gr	72 gr	Lavar y pelar la fruta, servir
Postre 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**	Piña Naranja banana	60 gr 50 gr 50 gr	31 gr 37 gr 32 gr	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

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

Lic. Cecilia Kähler
Reg. Prof. N° 4.698
Nutricionista

00000029

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Morenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

64 kcal **Peso por porción:** 100 gr				
Postre 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal **Peso por porción:** 130 gr	Naranja	180 gr	130 gr	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de membrillo/ batata **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 81 kcal **Peso por porción:** 30 gr	Dulce de membrillo/ batata	30 gr	30 g	Servir.
Postre 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal **Peso por porción:** 115 gr	Mandarina	160 gr	115 gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Postre 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana con miel **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 97 kcal **Peso por porción:** 82 gr	Banana Miel	110 gr 12 ml	70 gr 12 ml	Lavar y pelar la fruta, cortar en rodajas, agregar en una compotera con la miel y servir.
Menú 11	**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
Postre 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 66 kcal **Peso por porción:** 72 gr	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MUNICIPALIDAD DE YATAITY DEL GUAIRÁ INTENDENCIA

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

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

Cecilia Köhler
Reg. Prof. N° 4.690
Nutricionista

00000021

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mitenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Dulce de membrillo/ batata Rendimiento: 1 porción Energía: 81 kcal Peso por porción: 30 gr	Dulce de membrillo/ batata	30 gr	30 g	Servir.
Postre 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 64 kcal Peso por porción: 100 gr	Mamon Naranja banana	60 gr 50 gr 50 gr	31 gr 37 gr 32 gr	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente y servir.
Postre 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Arroz con leche Rendimiento: 1 porción Energía: 115 kcal Peso por porción: 100 gr	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja	150 ml 100 ml 10 gr 5 gr 0,2 gr c/n	150 ml 100 ml 10 gr 5 gr 0,2 gr c/n	Blanquear el arroz con agua por un periodo de 10 minutos. Agregar leche, arroz, azúcar, piel de naranja y terminar la cocción cuando el arroz este totalmente cocido. Dejar enfriar, retirar la piel de naranja. Espolvorear con canela y servir.
Postre 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción: 130 gr	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Postre 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 53 kcal Peso por porción: 104 gr	banana	110 gr	72,6 gr	Lavar y pelar la fruta, servir.
Postre 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de fruta Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción: 100 gr	Piña Naranja banana	60 gr 50 gr 50 gr	31 gr 37 gr 32 gr	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente, servir.
Postre 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 66 kcal Peso por porción: 72 gr	Banana	110 g	70 g	Lavar, 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.

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 @MECpy

MUNICIPALIDAD DE YATAITY DEL GUAIRÁ INTENDENCIA

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

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

Lic. Cecilia Köhler
Reg. Prof. N° 4.690
Nutricionista

00000022

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mitesoudcha
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Postre 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de membrillo/ batata Rendimiento: 1 porción Energía: 81 kcal Peso por porción: 30 gr	Dulce de membrillo/ batata	30 gr	30 gr	Servir

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

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

Cecilia Köhler

Lic. Cecilia Köhler
Reg. Prof. N° 4.690
Nutricionista

00000023

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Se debe completar es ítem solo si la modalidad utilizada es alimentos preparado en las escuelas.

Año	2023
Instituoon Educativa	5
N°de comensales	505
N° de meses del proyecto	2

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL Ilkg	TOTAL Ilkg	TOTAL Ilkg	TOTAL Ilkg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	9,32	9,32	9,32	9,32	37,28	74,56
Ajo	kg	0,58	0,58	0,58	0,58	2,32	4,64
Almidón de maíz	kg	-	-	-	-	-	-
Arila	kg	-	-	-	-	-	-
Arroz	kg	3,50	10,49	20,97	13,98	48,93	97,86
Arveja en granos	kg	-	-	-	-	-	-
Azúcar	kg	-	-	-	-	-	-
Banana	kg	62,91	62,91	62,91	51,26	239,99	479,98
Batata	kg	-	-	-	11,65	11,65	23,3
Barrita de maní	kg	-	-	-	-	-	-
Barro	kg	6,99	6,99	6,99	11,65	32,62	65,24
Bicarbonato de sodio	kg	-	-	-	-	-	-
Calabaza	kg	-	-	-	-	-	-
Canela	kg	-	-	-	-	-	-
Carne vacuna magra *	kg	32,62	27,96	27,96	44,27	132,81	265,62
Carne vacuna magra molida **	kg	-	-	-	-	-	-
Cebolla de cabeza	kg	22,14	24,47	25,63	24,47	96,71	193,42
Cebollita de hoja	kg	-	1,17	1,17	2,33	4,67	9,34
Chocio	kg	-	-	-	-	-	-
Clavo de olor	kg	-	-	-	-	-	-
Cebollita de hoja	kg	-	-	-	-	-	-
Chocio	kg	-	-	-	-	-	-
Dulce de batata	kg	6,99	6,99	6,99	6,99	27,96	55,92
Dulce de membrillo	kg	-	-	-	-	-	-
Fideo	kg	10,49	13,98	9,32	-	33,79	67,58
Galleta Molida	kg	-	-	-	-	-	-
Harina de maíz	kg	9,32	9,32	-	9,32	27,96	55,92
Harina de trigo	kg	0,05	-	-	-	0,05	0,1
Higado	kg	-	-	-	-	-	-
Huevo	kg	-	-	-	-	-	-
Laurel	kg	0,14	0,09	0,14	0,14	0,51	1,02
Leche entera	l	27,96	-	23,30	11,65	62,91	125,82
Lechuga	kg	13,98	13,98	6,99	13,93	48,88	97,76
Lentejas	kg	-	-	-	-	-	-
Locote	kg	11,65	11,65	11,65	11,65	46,6	93,2
Loro	kg	-	-	6,99	9,32	16,31	32,62
Mamón	kg	-	-	-	-	-	-
Mandarina	kg	37,28	-	-	37,28	74,56	149,12
Mandioca	kg	46,60	-	-	-	46,60	93,2
Maní	kg	-	-	-	-	-	-
Manzana	kg	-	-	-	-	-	-
Margarina	kg	-	-	-	-	-	-
Melón	kg	-	-	-	-	-	-
Miel de abeja	l	-	-	-	-	-	-
Miel de caña o negra	l	9,22	-	-	0	9,22	18,44
Naranja	kg	11,65	53,59	53,59	41,94	160,77	321,54
Orégano	kg	0,12	-	-	0,12	0,24	0,48
Papa	kg	46,60	46,60	46,60	46,60	186,4	372,8
Pechuga de pollo	kg	27,96	27,96	27,96	32,62	116,5	233,0
Pera	kg	-	-	-	-	-	-

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.

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

Lic. Cecilia Kähler
Reg. Prof. N° 4.690
Nutricionista

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Depto. de Gestión de PAE

00000024

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

Perejil	kg	1,17	-	1,17	2,33	4,67	9,34
Pepino	kg	9,22	4,66	4,66	4,66	23,2	46,4
Pescado sin hueso ni piel	kg	-	-	-	-	-	-
Piña	kg	-	-	-	-	-	-
Pomelo	kg	-	-	-	-	-	-
Poroto	kg	6,99	6,99	6,99	6,99	27,96	55,92
Queso	kg	5,83	5,83	4,66	5,83	22,15	44,3
Repollo	kg	6,99	6,99	13,98	6,99	34,95	69,9
Remolacha	kg	9,32	9,32	16,31	9,32	44,27	88,54
Sal yodada	kg	1,40	1,40	1,40	1,40	5,6	11,2
Tomate	kg	69,90	82,72	81,55	69,90	304,07	608,14
Vinagre	l	-	-	-	-	-	-
Zanahoria	kg	25,63	27,96	25,63	27,96	107,18	214,36
Zapallo	kg	27,96	13,98	13,98	13,96	69,9	139,8

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	La fiscalización del almuerzo escolar estará a cargo de los nutricionistas contratados, tanto de la empresa como por el municipio local, y lo realizaran una vez al mes. Dentro del control se tendrán en cuenta los siguientes puntos: Las actividades de selección, compra, almacenamiento, producción y distribución de los alimentos, respetando las características organolépticas de los productos y según las buenas prácticas de higiene y manipulación de los alimentos, así como de la puntualidad en la entrega de los insumos utilizados para la elaboración. Las instalaciones físicas, equipamientos y utensilios utilizados para la elaboración de los alimentos. Velar por el cumplimiento de las buenas prácticas de la manipulación de los alimentos en las instituciones educativas. Brindar apoyo técnico a los manipuladores de alimentos en las instituciones educativas y realizar las supervisiones correspondientes. Toda actividad realizada de acuerdo a las necesidades será anotada en un libro de actas para llevar un registro del mismo.
9.2. Plan de capacitaciones	Los alimentos tienen la función de mantener o mejorar la salud de las personas y favorecer el crecimiento en los niños y adolescentes. Cuando no se conocen o no se pone en práctica las recomendaciones para manipular higiénicamente los alimentos pueden ser contaminados y perder sus propiedades nutritivas y ser dañino para la salud del niño. De ahí la importancia de capacitar antes de que empiece el proyecto de almuerzo escolar a las personas que estarán a cargo de manipular los alimentos, también se realizarán capacitaciones durante la ejecución del proyecto. Las capacitaciones también se realizarán con los niños, directivos, docentes y padres de cada institución educativa.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Se brindará charlas informativas a padres y alumnos sobre la importancia del almuerzo escolar, como por ejemplo las enfermedades propias por déficit o exceso del consumo de nutrientes, la importancia de la desparasitación y el uso del agua potable. También, se solicitará a los padres su colaboración para la elaboración del almuerzo escolar de acuerdo al tiempo que dispongan. La difusión del proyecto se realizará a través de medios de comunicación como páginas web, redes sociales, prensa oral o escrita, para así dar a conocer el menú establecido para el año lectivo, cantidad de beneficiarios e instituciones educativas que cuentan con el almuerzo escolar. Estos medios serán de una gran ayuda para divulgar la importancia del almuerzo escolar, los beneficios que este aporta al niño, para su buen crecimiento y desarrollo. La implementación del almuerzo también tiene como objetivo educar a los niños, de esa manera les enseñamos que con buenos hábitos alimenticios tendrán una mejor calidad de vida.

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. Cecilia Köhler
Reg. Prof. N° 4.590
Nutricionista

Gobernación Municipal
Valle del Guairá

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

09/09/2025

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

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

El Sistema de entrega es: Cocinando en las Instituciones Educativas.

1. RECEPCION.

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

El responsable de recepcionar los alimentos que componen el almuerzo escolar en las instituciones educativas no deberá aceptar productos en las condiciones citadas más abajo:

- ✓ Lote de producto vencido
- ✓ Producto que no cuente con fecha de vencimiento legible.
- ✓ Producto que tenga olor desagradable, que a simple viste se encuentren enmohecidos.
- ✓ Productos cuyos envases se encuentren rotos, sucios, averiados o aplastados.
- ✓ Productos que no se contemple como componente del servicio de almuerzo escolar en el presente documento.

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 diaria o tres veces por semana. Para ello cada institución cuenta con frezzer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.
- ✓ Mantener limpios y bien tapados los alimentos aun dentro de la heladera para evitar la contaminación cruzada.
- ✓ Lavar y secar bien las frutas y verduras antes de guardarlas en la heladera, en recipientes cerrados.
- ✓ Antes de guardar los huevos en la heladera se deben limpiar con un paño limpio y seco, colocándolos en el recipiente bien separados de otros alimentos.
- ✓ Guardar los alimentos en recipientes de vidrio o de plásticos con tapa.

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.
- ✓ El personal encargado de elaborar el menú dispondrá de uniformes tales como: cofia, delantal, guardapolvo, guantes, tapabocas, para que puedan realizar una correcta manipulación de los alimentos.

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 @MECpy

MUNICIPALIDAD DE YATAITY DEL GUAIRÁ INTENDENCIA

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

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

Lic. Cecilia Köhler
Reg. Prof. N° 4.690
Nutricionista

00000026

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

- ✓ Las personas que manipulan y sirven los alimentos deben estar en óptimas condiciones de salud, libre de enfermedades respiratorias o infectocontagiosas, además deberán mantener limpiar las manos constantemente (uñas cortas sin esmaltes y accesorios).
- ✓ Además los estudiantes deben lavarse correctamente las manos antes de consumir los alimentos.

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN

El horario de pre elaboración es a partir de las 07.00hs a 10,00 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

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

El menú establecido para el día, serán elaborados con alimentos frescos e inocuos y la cocción realizará en cada Institución, de acuerdo a la cantidad de alumnos que cuentan con el beneficio del almuerzo.

5. DISTRIBUCIÓN.

Se realizara 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 utilizaran utensilios no tóxicos (platos y cucharas). 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 entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.

La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, para garantizar la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

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 @MECpy

Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

Lic. Cecilia Kähler
Reg. Prof. Nº 4.690
Nutricionista

00000027

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Cada Institución Educativa será montada con equipamientos básicos; que se detallan a continuación:

- ✓ Heladeras y congeladores.
- ✓ Cocina.
- ✓ Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por sí misma un agente contaminante).
- ✓ Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, de materiales no contaminantes.
- ✓ Piletas de lavado.
- ✓ Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, cucharones, tenedores, tabla diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandejas, entre otros).
- ✓ Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos), aptos para entrar en contacto con alimentos.
- ✓ Basureros con bolsa y tapa.
- ✓ Mesas y sillas.

Intendente Municipal
Abog. Gloria Antonia Duarte de Frías
Intendenta Municipal
Yataity del Guairá

Aclaración
Sello de la institución

Nutricionista

Cecilia Köhler
Reg. Prof. Nº 4.690
Nutricionista

Aclaración
Sello de la Nutricionista

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

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 @MECpy

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAL

00000028