Asunción, 01 de noviembre de 2023.

Nota DGBE N°. 123/2023

Seño
Rubén Alfonso Jaquet Godoy, ***Intendente***
Municipalidad de Santa Rosa
Departamento de Misiones

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Misiones Departamento de Misiones, sobre el "Proyecto Almuerzo Escolar" con Expediente Xilema N° 292.916 y 294.070 de fecha 26 y 27 de octubre 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 30/2023, por cual se actualiza del Proyecto Almuerzo Escolar,*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACION DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL REPUBLICA DEL PARAGUAY

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

Elaborado por: Javier Aguilar

Revisado por: Robert Gayoso

Dirección General de Bienestar Estudiantil - Independencia Nacional c/ Humaitá (Edificio Beckelman 1º Piso)
Correo: bienestar.estudiantil@mec.gov.py

MEMORÁNDUM DAE N° 175/2023

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

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

Fecha : **01** de noviembre de 2023

Referencia : **RESPONDER EXPEDIENTE XILEMA N° 292.916/2023 y N° 294.070 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N° 87/2023** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N° 30/2023**, por el cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2024-2025, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA DE LIMA, DEL DEPARTAMENTO DE MISIONES** según expediente de referencia de fecha 26 y 27 de octubre de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 292.916/23
Recibido por:
Fecha: 01/11/23 Hora: 14:26

Elaborado por: Ramona Aguilar

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar – Independencia Nacional N°874 e/ Humaitá y Piribebuy (Edif. Beckelman, 6to piso)
Correo: alimentacion.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°87/2023

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

De : **Melissa Desvars, Jefa**
Departamento de Gestión de Programas de alimentación escolar

Fecha : 01 de noviembre de 2023.

Referencia : Expedientes Xilema N°292.916 y 294.070 de fechas 26 y 27 de octubre de 2023 respectivamente

---

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°30/2023**, que AUTORIZA EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2024/2025, presentado por la Municipalidad de Santa Rosa de Lima según expedientes de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: —
Recibido por: Ramona Aguilar
Fecha: 01/11/2023 Hora: 13:57

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Melissa Desvars

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

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

DICTAMEN TÉCNICO DGPAE N°30/2023

Referencia: Expedientes Xilema N°292.916 y 294.070 de fechas 26 y 27 de octubre de 2023 respectivamente

1. Antecedentes

El **Sr. Rubén Alfonso Jacquet Godoy**, Intendente de la Municipalidad de Santa Rosa de Lima del departamento de Misiones, presenta el proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

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

Elaborado por: Claudia Benítez **Revisado por: Melissa Desvars**

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

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

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 24 (veinticuatro); 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: Claudia Benítez **Revisado por: Melissa Desvars**

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	
08	404	2024	180	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2025	180		

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, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es el dictamen.

Lic. Nut. Claudia Benítez
Registro Profesional N°: 2.647
Fecha: miércoles, 01 de noviembre de 2023

Aprobado por: Lic. Melissa Desvars, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Melissa Desvars

Santa Rosa Misiones, 26 de octubre de 2023

Señor:
Robert Darío Gayoso Mendoza
Director General, Dirección de Bienestar Estudiantil
M.E.C

De nuestra mayor consideración;

En nombre y representación de la Intendencia Municipal de la ciudad de Santa Rosa Misiones, **ADMINISTRACION DEL LIC. RUBEN ALFONSO JACQUET GODOY**, tenemos el grato honor de dirigirnos a Ud., saludándolo atentamente y al mismo tiempo **REMITIR PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DISTRITO DE SANTA ROSA, MISIONES, PARA LOS PERIODOS 2024 – 2025**, para su estudio y consideración.

Sin otro particular, hacemos propicia la ocasión para saludarle con la estima de siempre.

Atentamente.

MUNICIPALIDAD SANTA ROSA MISIONES SECRETARIA

Abg. Liz Noemi Méndez Monzón
Secretaria General

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA INTENDENCIA MISIONES

Lic. Rubén Alfonso Jacquet Godoy
Intendente Municipal

¡Construyendo Rutas!
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

01/24

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

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

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: Misiones	**Distrito*: Santa Rosa de Lima**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: 14 de mayo c/ Gral. Díaz	
N° de teléfono de línea baja*: 0858285420	
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Lic. Rubén Alfonso Jacquet Godoy	
N° de celular: 0981442807	
Dirección de correo electrónico*: muni_santarosa@yahoo.es	
Nombre del/la Nutricionista*: Patricia Romina Monzón Ortigoza	
Nº de Registro Profesional*: 5268-LN	**N° de celular*:0981709438**
Dirección de correo electrónico*:	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones educativas beneficiadas*: 8 (Ocho)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 404 (cuatrocientos cuatro)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)* Año 2024: 180 días (Ciento ochenta días) **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)* Año 2025: 180 días (Ciento ochenta días)**	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: mes de febrero 2024 **Fecha estimada de finalización de la provisión*: mes de noviembre 2024**	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: mes de febrero 2025 **Fecha estimada de finalización de la provisión*: mes de noviembre 2025**	
Presupuesto estimado para el servicio*: **Año 2024: 945.360.000 gs** **Año 2025: 1.018.080.000 gs**	
Precio referencial por plato*: 13.000gs.	
Porcentaje de la agricultura familiar a implementar*: 10%	

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

02/24

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA INTENDENCIA MISIONES

Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente
Municipalidad Santa Rosa Misiones

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

Lic. Patricia Monzón Ortigoza
Reg. Prof. N° 5268 - LN

3. Identificación de las instituciones educativas a ser beneficiadas

Nº	IDENTIFICACIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA									CANTIDAD DE ESTUDIANTES																						Fuente de finan-cia-ción
										Educación Inicial								Educación Escolar Básica						Educación Media								Educa-ción Inclusiva		
	Código de establecimien to escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución	Tipo de Gestión	Cuenta con jornada escolar extendida	Localidad o Barrio	Zona	Nombre de la comunidad Indígena (si se encuentra ubicada en una)	Nombre del asentamiento (si se encuentra ubicada en uno)	Matern al		Pre Jar-dín		Jardín		Pre escolar		1º ciclo		2º Ciclo		3º Ciclo		Bachille-rato Cientí fico		Bachille-rato Técnico		Forma-ción profesio-nal Media		Forma-ción profesio-nal vocacio-nal				
										H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0807029	15777	Esc. Bás. N° 2354 Santa Elena	Oficial	NO	Santa Elena	R					3	4	3	3	2	2	5	5	6	8													FONACIDE
2	0807016	15870	Esc. Bás. N° 5347 Rolando Llano Alonso	Oficial	NO	Arroyo González	R							1	1	1	3	6	3	4	6													FONACIDE
3	0807024	15778	Esc. Bás. N°3063 Prof. Feliciana Gavilán Morel	Oficial	NO	San Antonio	R							1	1	1	2	0	1	3	4													FONACIDE
4	0807005	15780	Esc. Bás. N° 2360 Juana Bautista García de Vera	Oficial	NO	San Rafael	R													3	2													FONACIDE
5	0807038	15895	Esc.Bás. N° 6150 Pablo VI	Oficial	SI		U					8	9	9	9	9	17	29	30	19	24													FONACIDE
6	0807084	15902	Esc. Bás. N°6658 Virgen del Pilar		NO	Virgen del Pilar	U							3	5	3	4	10	8	13	8													FONACIDE
7	0807101	13144	Esc. Bás. N° 8144 San José	Oficial	NO		U									4	3	14	17	15	11													FONACIDE
8	0807008	15767	Esc. Bás. N° 1646 Gral. Alcibíades Ibáñez Rojas	Oficial	NO	Ykua Sati	R									1	3	6	8	12	9													FONACIDE
									Subtotal							115				289													
									Total							404																	

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 · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · REPÚBLICA DEL PARAGUAY · Depto. de Gestión de PAE

MUNICIPALIDAD SANTA ROSA · INTENDENCIA · MISIONES

Lic. Rubén Jacquet
Intendente
Municipalidad Santa Rosa Misiones

Lic. Patricia Monzón Ortigoza
Reg. Prof. N° 5268 - LN

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	568 kcal +/- 56 kcal
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas		

6. Menú Cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	ESTOFADO DE POLLO CON PAPAS	CALDO DE POROTO CON FIDEO	POLENTA CON SALSA DE POLLO	GUISO DE ARROZ CON POROTO	TALLARIN CON SALSA DE CARNE
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	240 gramos	70 salsa + 170g polenta	200 gramos	70g salsa+ 80g fideo
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	350 gramos	100 g polenta + 250 g polenta	300 gramos	100g salsa +120 g fideo
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	2 bananas	Fruta cítrica	2 bananas	Fruta cítrica	2 bananas

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	SO´O APU´A	CHUPIN DE POLLO	JOPARA	PICADITO DE CARNE CON PURE DE PAPAS	VORI VORI DE POLLO
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	120 gramos	240 gramos	70 g de picadito + 110 g de puré	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	180 gramos	350 gramos	100 g de picadito + 160 g de puré	350 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	2 bananas	2 bananas	Fruta cítrica	2 bananas	Dulce de mamón/ calabaza

04/24

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

Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente
Municipalidad Santa Rosa Misiones

Lic. Patricia Monzón Ortigoza
Reg. Prof. N° 5266 - LN

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

SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	LOCRO	GUISO DE FIDEO CON POLLO	SALSA DE LEGUMBRES CON ARROZ Y QUESO	POLENTA CON SALSA DE CARNE	SALSA DE POLLO CON ARROZ
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 g salsa +100 g arroz	70g salsa + 170g polenta	70 g salsa +100 g arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100g salsa + 130 g arroz	100 salsa 250 G+ g polenta	100g salsa + 130 g arroz
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	2 bananas	2 bananas	Fruta cítrica	Ensalada de frutas	2 bananas

SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	GUISO DE MANDIOCA CON CARNE	TALLARIN CON SALSA DE POLLO	CALDO DE POROTO CON ARROZ	PICADITO DE POLLO CON PURE DE PAPAS	VORI VORI DE CARNE
Porción para Nivel Inicial	170 gramos	70 g salsa + 80g fideo	240 gramos	70 g picadito + 110g de puré	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	250 gramos	100g salsa + 120 g fideo	350 gramos	100g picadito + 160 de puré	350 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	2 bananas	Crema	Fruta cítrica	2 bananas	2 bananas

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.
Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA MISIONES INTENDENCIA

Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente
Municipalidad Santa Rosa Misiones

Lic. Patricia Monzón Ortigoza
Reg. Prof. N° 5268 - LN

05/24

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

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales

Menú 1: Estofado de pollo con papa

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 257 kcal Peso por porción: Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/r	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada.

Menú 2: Caldo de poroto con fideo

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

Menú 3: Polenta con salsa de pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 307 kcal Peso por porción:	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0.5 g 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 sellada agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar el agua caliente hasta

06/24

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

Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente
Municipalidad Santa Rosa Misiones

Lic. Patricia Monzón Ortigoza
Reg. Prof. N° 5268 - LN

Nivel inicial 70g salsa + 170g polenta Edad escolar 100g salsa + 250g polenta	Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	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 el aceite con sal yodada. - Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar el queso Paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.

Menú 4: Guiso de arroz con poroto

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

Menú 5: Tallarín con salsa de carne

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

07/24

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional 1883 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Rubén E. Jacquet
Intendente
Municipalidad Santa Rosa Misiones

Lic. Patricia Monzón Ortigoza
Reg. Prof. N° 5208 - LM

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR · Dpto. de Gestión de Pte · REPUBLICA DEL PARAGUAY

120 g fideo	Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	40 g 0,5 g c/n	40 g 0,5 g c/n	salsa roja. **Fideo** - Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Menú 6: So'o apu'a

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 306 kcal Peso por porción: Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harina de maíz Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	80 g 60 g 30 g 20 g 10 g 10 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 29 g 20 g 9 g 8 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. - Mezclar la carne molida con harina de maíz, 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 potable caliente, el zapallo, arroz, el resto de sal yodada y laurel. - Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano.

Menú 7: Chupín de Pollo

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

Menú 8: Jopara

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	- Preparación
Rendimiento: 1 porción	Zapallo Tomate	60 g 40 g	32 g 39 g	- Pelar, lavar y picar todos los vegetales en cubos pequeños.

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.

08/24

Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente

Lic. Patricia Monzón Ortigoza
Reg. Prof. N° 5268 - LN

	Locro	30 g	30 g	- En una olla saltear con aceite, cebolla,
Energía:	Queso Paraguay	20 g	20 g	locote, tomate y ajo, con sal yodada
264 kcal	Poroto	15 g	15 g	hasta que estén blandos.
	Cebolla	15 g	14 g	- Agregar agua, zapallo, locro y poroto.
Peso por	Locote	10 g	8 g	Cocinar hasta que se ablanden.
porción:	Aceite	5 ml	5 ml	- Retirar del fuego, agregar queso
Nivel inicial	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Paraguay y perejil.
240 gramos	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Perejil	5 g	5 g	- *Observación*: Si la legumbre utilizada
Edad escolar	Agua potable	c/n	c/n	es seca deberá ser remojada 1 día
350 gramos				antes en agua a temperatura natural
				o 1 hora antes en agua caliente.

Menú 9: Picadito de carne con puré de papas

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	**Picadito de carne**			**Picadito de carne:**
1 porción	Carne vacuna magra	60 g	50 g	- Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en
Energía:	Tomate	60 g	59 g	porciones iguales.
276 kcal	Zanahoria	20 g	16 g	- Lavar, pelar y cortar los vegetales en
	Cebolla	15 g	14 g	cubos pequeños. Sellar la carne en el
Peso por	Locote	10 g	8 g	aceite con el ajo, una vez sellado
porción:	Perejil	5g	5g	agregar los vegetales sin el tomate.
Nivel inicial	Aceite	3 ml	3 ml	Cocinar hasta que estén blandos.
70 g picadito +	Ajo	0,5 g	0,5 g	- Luego agregar tomate, sal yodada,
110 g puré	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	laurel y agua caliente hasta cubrir los
	Laurel	0,2 g	0,2 g	ingredientes.
Edad escolar	Agua potable	c/n	c/n	- Dejar cocinar hasta que el tomate se
100 g picadito +				haga salsa y cambie de color (rojo)
160 g puré	**Puré de papas**			por aproximadamente 20 a 30
	Papa	200 g	134 g	minutos a fuego fuerte cuidando que
	Leche fluida	50 ml	50 ml	no se quede sin líquido.
	Margarina	5 g	5 g	- Por último, agregar el perejil picado.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Agregar agua si es necesario.
	Agua potable	c/n	c/n	
				Puré de papas
				- Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden.
				- Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

Menú 10: Vori vori de Pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Pechuga de pollo	80 g	56g	- Limpiar el pollo y dejarlo libre de
1 porción	Zapallo	60g	32g	hueso y piel. Cortar en porciones
	Harina de maíz	40g	40g	iguales.
Energía:	Tomate	25g	24g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en
351 kcal	Zanahoria	20g	16g	cubos pequeños.
	Queso Paraguay	10g	10g	- Sellar la carne con aceite, agregar
Peso por	Cebolla	10g	9g	cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal
porción:	Locote	10g	8g	yodada y cocinar hasta que queden
Nivel inicial:	Aceite	5ml	5ml	blandos. Luego agregar el tomate.
240 gramos	Orégano	0,5g	0,5g	Cocinar hasta que el tomate forme

Lic. Rubén Alvarez Jacquet
Intendente

Lic. Patricia Morales Ortigoza
Reg. Prof. N° 5268 - LN

	Ajo	0,5g	0,5g	una salsa roja, agregar agua caliente y
Edad escolar:	Sal yodada	0,5g	0,5g	laurel. Continuar la cocción por
350 gramos	Laurel	0,2g	0,2g	aproximadamente 10 minutos.
	Agua potable	c/n	c/n	- Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos.
				- Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa.
				- Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie.
				Apagar del fuego y agregar el orégano.

Menú 11: Locro

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Carne vacuna magra	80 g	70 g	- Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche
1 porción	Zapallo	60 g	32 g	anterior o dejar en remojo en agua
Energía:	Locro	40 g	40 g	caliente una hora antes de empezar la
343 kcal	Tomate	25 g	24 g	preparación. Desechar el agua de
	Zanahoria	20 g	16 g	remojo.
Peso por	Cebolla	10 g	9 g	- Pelar, lavar y picar todos los
porción:	Locote	10 g	8 g	vegetales. Reservar.
Nivel inicial	Aceite	5 ml	5 ml	- Limpiar la carne, dejarlo libre de
240 gramos	Cebollita de hoja	5 g	5 g	ligamentos y grasa. Cortar en
	Ajo	0,5 g	0,5 g	porciones iguales. Reservar.
Edad escolar	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	- Saltear cebolla, tomate, locote, laurel,
350 gramos	Laurel	0,2 g	0,2 g	ajo.
	Agua potable	c/n	c/n	- Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente.
				- Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada.

Menú 12: Guiso de fideo con pollo

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

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

Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente

Lic. Patricia Monzón Ortigoza
Reg. Prof. N° 5268 - LN

300 gramos				
Menú 13: Salsa de legumbres con arroz quesu				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz quesu** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 9 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Salsa de legumbres:** - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz quesu** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. - Apagar el fuego. - *Observación*: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
Menú 14: Polenta con salsa de carne				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa + 170g polenta Edad escolar 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay 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 carne** - Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. - Cocinar hasta que estén blandos, por último, agregar tomate y laurel, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta** - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en el aceite con sal yodada.

11/24

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

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

Lic. Rubén D. Jacquet
Intendente

Lic. Patricia Monzón Ortigoza
Reg. Prof. N° 5268 - LN

				- Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Por último, agregar el queso Paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego

Menú 15: Salsa de pollo con arroz

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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	**Salsa** de pollo Tomate Pechuga de pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	 69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	Salsa de pollo: - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Arroz** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. - Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

Menú 16: Guiso de mandioca con carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 363 kca Peso por porción: Nivel inicial 170 gramos Edad escolar 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Mandioca: - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** - Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne en el aceite y ajo. - Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.

Menú 17: Tallarín con salsa de pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

12/24

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

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

Lic. Rubén G. Jacquet
Intendente
Municipalidad Santa Rosa Misiones

Lic. Patricia Monzón Ortigoza
Reg. Prof. N° 5268 - LN

Rendimiento:	**Salsa de pollo**			**Salsa de pollo:**
1 porción	Pechuga de pollo	60 g	42 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Tomate	60 g	59 g	
Energía:	Zanahoria	20 g	16 g	- Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
292 kcal	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	- Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.
Peso por porción:	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Nivel inicial	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
70g salsa +	Laurel	0,2 g	0,2 g	- Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
80 g fideo	Agua potable	c/n	c/n	
	Fideo			
Edad escolar	Fideo	40 g	40 g	
100 g salsa +	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	**Fideo:**
120 g fideo	Agua potable	c/n	c/n	- Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente.
				Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Menú 18: Caldo de poroto con arroz

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Zapallo	60 g	32 g	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
1 porción	Poroto seco	30 g	30 g	
	Tomate	25 g	24 g	- Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
Energía:	Zanahoria	20 g	16 g	
266 kcal	Arroz	15 g	15 g	- Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
Peso por porción:	Cebolla	10 g	9 g	- Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
	Locote	10 g	8 g	
Nivel inicial:	Aceite	5 ml	5 ml	- Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.
240 gramos	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Edad escolar	Agua potable	c/n	c/n	
350 gramos				*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 19: Picadito de pollo con puré de papas

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	**Picadito de pollo**			**Picadito de pollo:**
1 porción	Pechuga de pollo	60 g	42 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Tomate	60 g	59 g	
Energía:	Zanahoria	20 g	16 g	- Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas.
285 kcal	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
Peso por porción:	Perejil	5g	5g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
Nivel inicial	Ajo	0,5 g	0,5 g	
70 g picadito +	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	- Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
110 g puré	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Edad escolar				- Dejar cocinar hasta que el tomate se

13/24

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

Lic. Ruben A. Jacquet
Intendente
Municipalidad Santa Rosa Misiones

Lic. Patricia Monzón Ortigoza
Reg. Prof. N° 5268 - LN

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

100 g picadito + 160 g puré	**Puré de papas**			haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido.
	Papa	200 g	134 g	- Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario.
	Leche fluida	50 ml	50 ml	
	Margarina	5 g	5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	**Puré de papas**
	Agua potable	c/n	c/n	- Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden.
				- Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

Menú 20: Vori vori de Carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Carne vacuna magra	80 g	70 g	- Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Zapallo	60 g	32 g	
Energía: 398 kcal	Harina de maíz	40 g	40 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	- Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate.
Peso por porción:	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
Nivel inicial 240 gramos	Queso Paraguay	10 g	10 g	- Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox.
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
Edad escolar 350 gramos	Ajo	0,5 g	0,5 g	- Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	- Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo.
				- Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.

Ensaladas

Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Menú 1	Remolacha	40g	27g	- Lavar y cocinar la remolacha. Luego pelar y cortar en cubos pequeños
	Zanahoria	20g	16g	
Rendimiento:1 porción	Choclo	10g	9g	- Lavar, cortar en cubitos y cocinar la zanahoria
	Aceite	3ml	3ml	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	- Mezclar los vegetales con el choclo.

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

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA – INTENDENCIA

Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente

Lic. Patricia Monzón Ortigoza
Reg. Prof. N° 5268 - LN

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

Energía: 49 kcal Peso por porción: 50g				aceite y sal
Menú 2 Rendimiento:1 porción Energía: 39kcal Peso por porción: 60g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	28g 19g 8g 3ml 0,5g	– Lavar y rayar la zanahoria – Lavar y cortarlos demás vegetales. – Colocar todos los ingredientes en un recipiente y agregar el aceite y la sal
Menú 3 Rendimiento:1 porción Energía: 37Kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	25g 15g 8g 3ml 0,5g	– Lavar y rayar la zanahoria – Lavar y cortar los demás vegetales – Colocar todos los ingredientes en un recipiente y agregar el aceite y la sal
Menú 4 Rendimiento:1 porción Energía: 39kcal Peso por porción: 50g	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	18g 19g 9g 3ml 0,5	– Lavar bien el berro – Lavar y cortar en julianas el tomate y la cebolla – Mezclar todo en un recipiente y agregar aceite y sal o Obs.: La cebolla una vez picada, agregar en agua hervida durante 20 minutos para reducir su acidez
Menú 5 Rendimiento:1 porción Energía: 43kcal Peso por porción: 55g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal Yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	29g 16g 9g 3ml 0,5g	– Lavar y cortar en julianas el tomate y la cebolla – Mezclar todo en un recipiente y agregar aceite y sal Obs.: La cebolla una vez picada, agregar en agua hervida durante 20 minutos para reducir su acidez
Menú 6 Rendimiento:1 porción Energía: 44kcal	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 30g 10g 3ml 0,5g	24g 20g 8g 3ml 0,5g	– Lavar y rayar la zanahoria y la remolacha – Lavar y picar el repollo – Mezclar todo en un recipiente y agregar aceite y sal

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.

15/24

Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente
Municipalidad Santa Rosa Misiones

Lic. Patricia Monzón Ortigoza
Reg. Prof. N° 5266 - LN

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

Peso por porción: 55g				
Menú 7 Rendimiento:1 porción Energía: 37kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	25g 15g 8g 3ml 0,5g	– Lavar y rayar la zanahoria – Lavar y cortar los demás vegetales – Colocar todos los ingredientes en un recipiente y agregar el aceite y la sal
Menú 8 Rendimiento:1 porción Energía: 39kcal Peso por porción: 60g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	28g 19g 8g 3ml 0,5g	– Lavar y rayar la zanahoria – Lavar y cortarlos demás vegetales. – Colocar todos los ingredientes en un recipiente y agregar el aceite y la sal
Menú 9 Rendimiento:1 porción Energía: 38kcal Peso por porción: 48g	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal Yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	18g 19g 8g 3ml 0,5g	– Lavar bien el berro – Lavar y rayar la zanahoria – Lavar y cortar los demás vegetales – Colocar todos los ingredientes en un recipiente y agregar el aceite y la sal
Menú 10 Rendimiento:1 porción Energía: 37kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24g 20g 8g 3ml 0,5g	– Lavar y rayar la zanahoria – Lavar y cortar los demás vegetales – Colocar todos los ingredientes en un recipiente y agregar el aceite y la sal
Menú 11 Rendimiento:1 porción Energía: 40kcal	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	28g 15g 16g 3ml 0,5g	– Lavar y rayar la zanahoria – Lavar y cortar los demás vegetales – Colocar todos los ingredientes en un recipiente y agregar el aceite y la sal

16/24

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

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

MUNICIPALIDAD SANTA ROSA · INTENDENCIA

Lic. Rubén [illegible] Cacquet
Intendente

Lic. Patricia Monzón Ortigoza
Reg. Prof. N° 5268 - LN

Peso por porción: 60g				
Menú 12 Rendimiento:1 porción Energía: 52kcal Peso por porción: 55g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40g 20g 10g 3ml 0,5g	27g 16g 9g 3ml 0,5g	-- Lavar y cocinar la remolacha. Luego pelar y cortar en cubos pequeños - Lavar, cortar en cubitos y cocinar la zanahoria – Mezclar los vegetales con el choclo, aceite y sal
Menú 13 Rendimiento:1 porción Energía: 39kcal Peso por porción: 60g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodad	30g 20g 10g 3ml 0,5g	28g 19g 8g 3ml 0,5g	– Lavar y rayar la zanahoria – Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar todos los ingredientes en un recipiente y agregar el aceite y la sal
Menú 14 Rendimiento:1 porción Energía: 45 Kcal Peso por porción:	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24g 19g 9g 3ml 0,5g	– Lavar y cortar el repollo – Lavar y cortar los demás vegetales. – Colocar todos los ingredientes en un recipiente y agregar el aceite y la sal
Menú 15 Rendimiento:1 porción Energía: 39kcal Peso por porción: 50g	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	18g 19g 9g 3ml 0,5	– Lavar bien el berro – Lavar y cortar en julianas el tomate y la cebolla – Mezclar todo en un recipiente y agregar aceite y sal Obs.: La cebolla una vez picada, agregar en agua hervida durante 20 minutos para reducir su acidez
Menú 16 Rendimiento:1 porción Energía: 40kcal Peso por porción:	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	28g 19g 9g 3ml 0,5	– Lavar y cortar los demás vegetales. – Lavar la lechuga y cortar – Colocar todos los ingredientes en un recipiente y agregar el aceite y la sal Obs.: La cebolla una vez picada, agregar en agua hervida durante 20 minutos para reducir su acidez

17/24

Lic. Rubén H. Jacquet
Intendente
Municipalidad Santa Rosa Misiones

Lic. Patricia Monzón Ortiga.
Reg. Prof. N° 5268 - LN

60g				
Menú 17 Rendimiento:1 porción Energía : 37kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24g 15g 8g 3ml 0,5	– Lavar y rayar la zanahoria – Lavar y cortar los demás vegetales – Colocar todos los ingredientes en un recipiente y agregar el aceite y la sal
Menú 18 Rendimiento:1 porción Energía : 52kcal Peso por porción: 55g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40g 20g 10g 3ml 0,5g	27g 16g 9g 3ml 0,5g	– Lavar y cocinar la remolacha. Luego pelar y cortar en cubos pequeños – Lavar, cortar en cubitos y cocinar la zanahoria – Mezclar los vegetales con el choclo, aceite y sal
Menú 19 Rendimiento:1 porción Energía : 40kcal Peso por porción: 60g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	28g 15g 16g 3ml 0,5g	– Lavar y rayar la zanahoria – Lavar y cortar los demás vegetales – Colocar todos los ingredientes en un recipiente y agregar el aceite y la sal
Menú 20 Rendimiento 1 porción Energía: 39kcal Peso por porción: 50g	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	18g 19g 9g 3ml 0,5	– Lavar bien el berro – Lavar y cortar en julianas el tomate y la cebolla – Mezclar todo en un recipiente y agregar aceite y sal Obs.: La cebolla una vez picada, agregar en agua hervida durante 20 minutos para reducir su acidez

Postres				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Menú 1 Rendimiento:1 porción Energía:	2 Bananas	220g	140g	– Pelar antes de consumir

18/24

Lic. Rubén [illegible] Jacquet
Intendente

Lic. Patricia Manuela Ortigoza
Reg. Prof. N° 5206 - LN

126kcal				
Menú 2 Rendimiento:1 porción Energía : 61kcal	Mandarina	160g	115g	– Pelar antes de consumir
Menú 3 Rendimiento:1 porción Energía: 126kcal	2 bananas	220g	140g	– Pelar antes de consumir
Menú 4 Rendimiento:1 porción Energía : 62kcal	Naranja	180g	130g	– Pelar antes de consumir –
Menú 5 Rendimiento:1 porción Energía: 126kcal	2 bananas	220g	140g	– Pelar antes de consumir
Menú 6 Rendimiento:1 porción Energía: 126kcal	2 Bananas	220g	140g	– Pelar antes de consumir –
Menú 7 Rendimiento:1 porción Energía: 126kcal	2 bananas	220g	140g	– Pelar antes de consumir –
Menú 8 Rendimiento:1 porción Energía : 62kcal	Naranja	180g	130g	– Pelar antes de consumir –
Menú 9 Rendimiento:1 porción Energía : 99kcal	Dulce de mamón Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de Sodio	 200g 10g 0,2g 0,2g	 102g 10g 0,2g 0,2g	– Lavar, pelar retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas – Escaldar: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente – Llevar al fuego las porciones de mamón con el azúcar, el clavo de olor y agua potable

19/24

Lic. Rubén Jacquet
Intendente

Lic. Patricia Monzón Ortigoza
Reg. Prof. N° 5268 - LN

Peso por porción: 50g	Agua	c/n	c/n	– Dejar hervir hasta que este listos. Una vez frio servir –
Menú 10 Rendimiento:1 porción Energía: 126kcal	2 bananas	220g	140g	– Pelar antes de consumir
Menú 11 Rendimiento:1 porción Energía: 126kcal	2 bananas	220g	140g	– Pelar antes de consumir
Menú 12 Rendimiento:1 porción Energía: 126kcal	2 Bananas	220g	140g	– Pelar antes de consumir
Menú 13 Rendimiento:1 porción Energía : 63kcal	Naranja	180g	130g	– Pelar antes de consumir
Menú 14 Ensalada de frutas Rendimiento:1 porción Energía : 62 kcal Peso por porción: 100 g	Piña Naranja Banana	60g 50g 50g	31g 37g 32g	– Lavar y pelar las frutas – Cortar en trozos pequeños – Colocar las frutas en un recipiente
Menú 15 Rendimiento:1 porción Energía: 126kcal	2 bananas	220g	140g	– Pelar antes de consumir
Menú 16	2 Bananas	220g	140g	– Pelar antes de consumir

20/24

Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente

Lic. Patricia Monzón Ortigoza
Reg. Prof. N° 5266 - LN

Rendimiento:1 porción Energía: 126kcal				
Menú 17 Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 gramos	Leche fluida Azúcar Fecula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120ml 10 g 5 g c/n c/n	– Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. – Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. – Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. – Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. – Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Menú 18 Rendimiento:1 porción Energía : 61kcal	Mandarina	160g	115g	– Pelar antes de consumir
Menú 19 Rendimiento:1 porción Energía: 126kcal	2 bananas	220g	140g	– Pelar antes de consumir
Menú 20 Rendimiento:1 porción Energía: 126kcal	2 Bananas	220g	140g	– Pelar antes de consumir

21/24

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

Lic. Rubén A. Orqueut
Intendente

Lic. Patricia Monzón Ortigoza
Reg. Prof. N° 5268 - LN

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

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

Año: 2024-2025
Institución Educativa: 8
Nº de comensales: 404
N° de meses del proyecto: 18

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	16,16	15,352	16,16	15,352	63,024	1134,432
Ajo	kg	1,01	1,01	1,212	1,01	4,242	76,356
Almidón de maíz	kg	0	0	0	2,02	2,02	36,36
Arroz	kg	16,16	8,08	34,34	6,06	64,64	1163,52
Azúcar	kg	0	4,04	0	4,04	8,08	145,44
Banana	kg	266,64	339,36	286,84	266,64	1159,48	20870,64
Berro	kg	12,12	12,12	12,12	12,12	48,48	872,64
Bicarbonato de sodio	kg	0	0,0808	0	0	0,0808	1,4544
Carne vacuna magra *	kg	24,24	56,56	56,56	56,56	193,92	3490,56
Cebolla de cabeza	kg	42,42	28,28	36,36	34,34	141,4	2545,2
Cebollita de hoja	kg	4,04	0	2,02	0	6,06	109,08
Choclo	kg	4,04	0	4,04	4,04	12,12	218,16
Clavo de olor	kg	0	0,0808	0	0	0,0808	1,4544
Fideo	kg	22,22	0	18,18	16,16	56,56	1018,08
Harina de maíz	kg	16,16	18,18	16,16	16,16	66,66	1199,88
Laurel	kg	0,1616	0,2424	0,404	0,3232	1,1312	20,3616
Leche entera	l	0	28,28	0	68,68	96,96	1745,28
Lechuga	kg	12,12	12,12	24,24	24,24	72,72	1308,96
Locote	kg	16,16	24,24	20,2	20,2	80,8	1454,4
Locro	kg	0	12,12	16,16	0	28,28	509,04
Mamón	kg	0	80,8	0	0	80,8	1454,4
Mandarina	kg	64,64	0	0	64,64	129,28	2327,04
Mandioca	kg	0	0	0	80,8	80,8	1454,4
Margarina	kg	0	2,02	0	2,02	4,04	72,72
Naranja	kg	72,72	0	92,92	0	165,64	2981,52
Orégano	kg	0	0,606	0	0,202	0,808	14,544
Papa	kg	80,8	161,6	0	80,8	323,2	5817,6
Pechuga de pollo	kg	48,48	56,56	48,48	48,48	202	3636
Perejil	kg	0	6,06	0	2,02	8,08	145,44
Pepino	kg	8,08	16,16	8,08	16,16	48,48	872,64
Piña	kg	0	0	24,24	0	24,24	436,32
Poroto	kg	20,2	6,06	8,08	12,12	46,46	836,28
Queso	kg	16,16	16,16	8,08	10,1	50,5	909
Repollo	kg	12,12	36,36	24,24	12,12	84,84	1527,12

22/24

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

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

Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente

Lic. Patricia Monzón Ortigoza
Reg. Prof. N° 5268 - LN

Remolacha	kg	16,16	12,12	16,16	16,16	60,6	1090,8
Sal yodada	kg	2,222	2,222	2,222	2,424	9,09	163,62
Tomate	kg	147,46	107,06	147,46	109,08	511,06	9199,08
Zanahoria	kg	48,48	36,36	36,36	48,48	169,68	3054,24
Zapallo/calabaza	kg	24,24	72,72	24,24	48,48	169,68	3054,24

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el almuerzo escolar estarán sujetos a controles aleatorios por parte de la contratante, así como de la autoridad sanitaria competente. La fiscalización básica del servicio estará a cargo del encargado de alimentación escolar designado en cada institución educativa, debiendo informar a las instancias correspondientes sobre cualquier irregularidad en que incurra el proveedor. La nutricionista contratada por la Municipalidad realizará los controles en cada Institución Educativa en forma semanal debiendo elevar informe mensual a la Contratante sobre la ejecución realizada por la empresa proveedora
9.2. Plan de capacitaciones	La capacitación de los manipuladores de los alimentos deberá ser otorgada por la INAN al personal de la empresa adjudicada antes del inicio de la provisión del almuerzo escolar
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Habilitación de secciones en los medios de comunicación en donde la Municipalidad tienen pagados espacios, en la página web y en las redes sociales de la Municipalidad, la difusión del proyecto autorizado por el MEC y que contendrá todas las informaciones relevantes para la comunidad; como ser las instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, proceso de licitación, cantidad y calidad de los productos adquiridos

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada: "Alimentos preparados en las escuelas".

RECEPCIÓN

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

ALMACENAMIENTO

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tiene en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas de forma semanal. Para ello cada institución cuenta con freezers y estantes donde se podrá almacenar correctamente los productos

HIGIENE

23/24

Lic. Rubén D. Jacquet
Intendente

Lic. Patricia Monzón Ortigoza
Reg. Prof. N° 5268 - LN

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 disposición

PRE ELABORACION Y ELABORACION

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 a 10:30 hs. Se cuenta con utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

Para dicha elaboración se cuenta con cocineras con previa capacitación y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de las comidas principales, ensaladas y postres. Los alimentos deberán ser elaborados en la institución educativa de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptan alimentos pre elaborados ni refrigerados

El oferente deberá entregar diariamente las porciones del menú y equivalentes al número de destinatarios de cada escuela

DISTRIBUCION

Se realiza en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11:00 hs a 12:00 hs y turno tarde de 12:00 hs a 13:00 hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y calidad de los alimentos. Se utilizan utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas y un pote plástico para las ensaladas. 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 Alimentos y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP y BS)

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

La empresa proveedora debe proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de los equipos que se dispondrá para el almacenamiento de los alimentos

Lic. Patricia Manzón Ortigoza
Reg. Prof. N° 5268 - LN
Firma del/la Nutricionista
Aclaración

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA INTENDENCIA MISIONES

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución
Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente
Municipalidad Santa Rosa Misiones

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

24/24