



Asunción, 30 de agosto del 2016

**Nota N° 061/2016**  
**Sr. Osvaldo García Arévalos, Intendente**  
**Municipalidad de Guajayvi-San Pedro.**  
**De nuestra consideración**

El Ministerio de Educación y Cultura, a través de la Dirección de Alimentación Escolar dependiente de la Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa se dirige a Ustedes, con relación al Proyecto de Almuerzo Escolar presentado en fecha 10 de agosto del año en curso, **Expediente N° 62**, con el fin de comunicar que, esta dependencia ministerial ha realizado la Evaluación técnica del Proyecto de Almuerzo Escolar y por consiguiente **ha resuelto AUTORIZAR la implementación** del mismo, ya que reúnen todos los requisitos para su aprobación y, se encuentra en concordancia con las normativas vigentes. **Se adjunta a esta presente Nota el Formulario N° 1 "Proyecto de Aprobación de Almuerzo Escolar"** con 19 fojas.

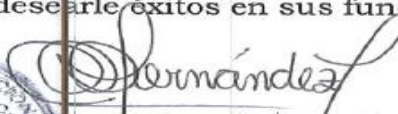
A continuación se detalla un resumen de lo autorizado:

- **Modalidad:** Elaborado en la Institución Educativa.
- **Cantidad de escuelas beneficiadas:** 7 (siete) folio 2.
- **Cantidad de matriculados beneficiados:** 355 (trescientos cincuenta y cinco)
- **Tiempo de provisión:** 80 (ochenta) días hábiles escolares sucesivos de Lunes a Viernes del año 2016.

El MEC deslinda responsabilidades sobre la ejecución fuera del Proyecto aprobado y remitirá al órgano de control correspondiente en el caso de encontrar variaciones en el cumplimiento de este Proyecto.

Se exhorta agotar los medios y las gestiones administrativas, a fin de cubrir todos los días del calendario escolar, con la Alimentación Escolar, para dar cumplimiento al objetivo de esta Política Pública.

Sin otro motivo particular, nos despedimos atentamente y hacemos propicia la ocasión para deseárselo éxitos en sus funciones.

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

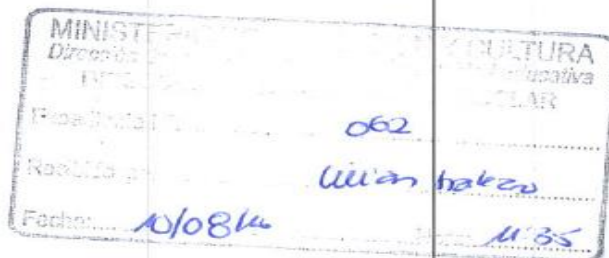
  
**Abg. Leonardo Enrique Aldana**, Director General  
Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa  
Ministerio de Educación y Cultura

Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa  
Dirección de Alimentación Escolar  
Independencia Nacional 874 e/ Piribetuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Telef. : (595)21 492 512  
Email: alimentacionescolar.py@gmail.com  
Asunción - Paraguay

Formulario N° 01  
**PROYECTO PARA LA APROBACION DE ALMUERZO ESCOLAR  
DE LA MUNICIPALIDAD DE GUAJAYVI**

**1. IDENTIFICACION DE LA MUNICIPALIDAD**

Departamento/Distrito: V Dpto. de San Pedro.  
Dirección del local de la Municipalidad: Guajayvi -San Pedro - Ruta 3, Km 243, Ciudad de Guajayvi Tel: 0431200007  
Nombre del Intendente: Dr. Osvaldo García Arévalos  
Tel: Celular: 0992 - 516 547  
Correo Electrónico: muniguajayviosvaldo@gmail.com  
Responsable de la Alimentación Escolar: Carlos David Rivas López  
Tel: Celular: 0976 - 413 154  
Correo Electrónico: crivasloez90@gmail.com  
Responsable Nutricionista: Yamila De Los Angeles Maldonado Flores  
N° de Registro Profesional: 1619  
Tel: Celular:  
Correo Electrónico: yamilamaldonado@gmail.com  
Cantidad de Instituciones Beneficiadas: 7 (siete)  
Tiempo de provisión del Almuerzo Escolar: 80 (ochenta) días de distribución. ✓



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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)  
MEC Digital @MECpy  
[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)



## 2. ALMUERZO ESCOLAR

### 2.1. Instituciones Beneficiadas

Código de la Institución	Nombre de la Institución Educativa	Cantidad de Beneficiarios	Dirección y N° de Teléfono	Nombre del Director/a	Fuente de Financiación	Cantidad de Meses a ser Beneficiados
2156	Esc. Bás. N° 4061 San José	29 Alumnos	Calle 12.000 Santa Teresa 0985-631-722	Félix Quintana C.	Fonacide	80 días
2194	Esc. Bás. N° 2694 San Felipe	48 alumnos	Calle 4.000 Tacuapi 0983-536-549	Claudio Areco	Fonacide	80 días
2216	Esc. Bás. N° 1479 Mcal. Francisco S. López	50 alumnos	Calle 2.000 Tava'i 0971-490-737	Glady Concepción Noria	Fonacide	80 días
2168	Esc. Bás. N° 3469 Raimundo Villalba	80 alumnos	Luz Bella 0982 890 458	Mariza B. Almada Paredes	Fonacide	80 días
11269	Esc. Bás. N° 6011 San Juan Bautista	38 alumnos	Luz Bella 0981 385 560	Digno David Lugo Casco	Fonacide	80 días
2163	Esc. Bás. N° 2551 Padre J. Félix	46 alumnos	Luz Bella 0981 237 833	Cándida Benítez Aguilera	Fonacide	80 días
2264	Esc. Bás. N° 4745 San Roque G. de S.	64 alumnos	Asent. Ybu 0982 517 395	Claudelina Aquino Colman	Fonacide	80 días

### 2.2. Especificaciones Técnicas

Aspecto nutricional	
Aporte de Kcal por día (consignar la cantidad de Kcal del menú proveído por día)	400 a 500 Kcal
Composición del menú	
Horario de preparación del menú	07:00hs
Horario de distribución	11:30 hs. 12:30 hs.
Constitución del menú (consignar si se compone de plato principal, acompañamiento o ensaladas y postre)	Conforme a lo establecido, plato principal, ensaladas y postres.
Completar el menú cíclico, según el ejemplo del Anexo a	Ver anexo a
Completar el recetario del menú, según el ejemplo del Anexo b	Ver anexo b
Modalidad del almuerzo escolar (consignar si)	Elaborado en la Institución.

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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)  
MEC Digital @MECpy  
[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)





es por catering o elaborado en la institución educativa).

**2.3. Control De Calidad**

Describir el sistema de calidad a ser implementado (controles, fiscalizaciones, monitoreos), según corresponda.

La Municipalidad de Guajayvi realiza controles y monitoreos de almuerzo a través del encargado de educación Sr. Raúl Núñez con instrumentos como planillas diseñadas para el efecto y fotografías.

**3. Menú cíclico (ANEXO A).**

Semana 1					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Plato Principal</b>	Picadito de Carne magra con cebolla.	Polenta con salsa de pollo	Guiso de Poroto con arroz	Tallarín con salsa de pollo	Guiso de mandioca con carne
<b>Guarnición</b>	Arroz Blanco	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada Mixta	Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria	Ensalada de remolacha, zanahoria y cebolla
<b>Postre</b>	*Fruta de estación	*Fruta de estación	*Fruta de estación	*Fruta de estación	*Fruta de estación
<b>KCAL</b>	483 Kcal	463 Kcal	419 Kcal	460kcal	473 Kcal

Semana 2					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Plato Principal</b>	Soyo con mandioca	Salsa de pollo con arroz blanco	Caldo de poroto con fideo	Pollo a la Jardinera	Picadito de carne con papa
<b>Guarnición</b>	Ensalada de tomate, zanahoria y cebolla	Ensalada de pepino, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria	Ensalada Mixta	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla
<b>Postre</b>	Ensalada de fruta	Dulce de batata	*Fruta de estación	*Fruta de estación	Maní con miel
<b>KCAL</b>	463 Kcal	429 Kcal	446 Kcal	475kcal	418 Kcal

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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)  
MEC Digital @MECpy  
[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)





Semana 3					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Plato Principal</b>	Polenta con salsa de carne	Estofado de pollo con papa	Salsa de legumbres con arroz blanco	Revuelto de mandioca	Guiso de arroz con pollo
<b>Guarnición</b>	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de pepino, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de remolacha, tomate y cebolla
<b>Postre</b>	*Fruta de estación	Banana con miel	*Fruta de estación	*Fruta de estación	Ensalada de frutas
<b>KCAL</b>	473 Kcal	425 Kcal	467 Kcal	500 Kcal	460 Kcal

Semana 4					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Plato Principal</b>	Vori vori de carne	Guiso de fideo con pollo	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Locro con mandioca
<b>Guarnición</b>	Ensalada de berro, tomate y zanahoria	Ensalada de tomate, repollo y zanahoria	Ensalada de remolacha, zanahoria y cebolla	Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla
<b>Postre</b>	*Fruta de estación	*Fruta de estación	*Fruta de estación	*Fruta de estación	Ensalada de frutas
<b>KCAL</b>	490 Kcal	466 Kcal	446 Kcal	460 Kcal	488 Kcal

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

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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital @MECpy  
[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)



#### 4. Recetario del menú (ANEXO B)

Describir cada uno de los menús a ser elaborados según el Anexo a presentando. Las Calorías del Menú consignadas son para una persona (una porción)

Semana 1 Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (483 kcal)	PLATO PRINCIPAL Picadito de carne	Carne magra	80gr	Cortar la carne en trozos pequeños Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, 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. Pelar, lavar y cortar la cebolla, luego saltear en el aceite Agregar el arroz previamente lavado, luego agregar agua caliente Una vez cocida el arroz, agregar la sal, queso Paraguay y servir junto con el picadito de carne. Lavar y pelar para el consumo.
		Cebolla	45gr	
		Locote	16gr	
Tomate	30gr			
Sal yodada	0.5gr			
Ajo	1.2gr			
Aceite	5gr			
GUARNICIÓN Arroz blanco		Arroz	45gr	
		Queso Paraguay	10gr	
		Aceite	2gr	
Sal yodada	0.5gr			
POSTRE		banana	70gr	
Menú 2 (491 kcal)	PLATO PRINCIPAL Polenta con salsa de pollo	Pechuga de pollo	50gr	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. <b>Polenta:</b> Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a
		Tomate	50gr	
		Zanahoria	40gr	
		Cebolla	10gr	
		Locote	10gr	
		Aceite	3 ml	
		Sal yodada	0.5gr	
		Laurel		
		Ajo	0.2 gr	
		Agua potable	1/4gr	
		Polenta:	c/n	
		Harina de maíz		
		Leche fluida	51gr	
		Cebolla	31ml	
		Queso Paraguay	16gr	
Aceite	11gr			
Sal yodada	3ml			
Agua potable	0.5gr			
		c/n		

#### Dirección de Alimentación Escolar

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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital @MECpy  
[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)





Menú 3 (419 kcal)	GUARNICIÓN	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	49gr 49gr 14gr 2ml 0.5gr	fin de evitar grumos. Agregar leche.  Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con perejil, sal yodada y aceite. Servir. <b>Observación:</b> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. Lavar y pelar la fruta. Cortar en cubos pequeños. Colocar la fruta en un recipiente. Servir.
	POSTRE	Piña	150gr	
Menú 4 (460 kcal)	PLATO PRINCIPAL Guiso de poroto con arroz	Poroto Arroz Queso Paraguayo Tomate Cebolla Locote Papa Zapallo Sal yodada Orégano seco Aceite	35gr 45gr 20gr 75gr 40gr 16gr 50gr 40gr 0.5gr 2.5gr 5gr	Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. Saltear en la cacerola el tomate, cebolla, locote y cocinar hasta que las mismas estén tiernas. Incorporar el arroz, el poroto (remojado 1 día antes), zapallo y papa en trocitos, con el agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Agregar el queso Paraguayo y la sal, retirar del fuego
	GUARNICIÓN	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada Limón	50gr 100gr 40gr 2gr 1gr 5ml	Lavar y cortar en un bol la lechuga y tomate, rallar la zanahoria y agregar junto con la sal, aceite y el limón.
	POSTRE	Mandarina	150gr	Lavar y pelar la mandarina.
	PLATO PRINCIPAL Tallin con salsa de pollo	Pechuga de pollo Tomate Cebolla Locote Aceite Sal yodada Laurel de España Ajo Agua potable c/n Tallarín Sal yodada Agua c/n	80gr 60gr 10gr 3ml 0.5gr 0.2gr 1.3gr 50gr 0.5gr 50gr 0.5gr	<b>Salsa</b> 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 y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. <b>Fideo</b> Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos

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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)



MEC Digital



@MECpy

[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)





Menú 5 (473 kcal)	<b>GUARNICIÓN</b>	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	60gr 47gr 20gr 3ml 0.5gr	hasta que este al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. <b>Observación:</b> •Si el fideo se cocina en abundante agua (1 litro de agua por cada 100 g de fideo) no es necesario agregar aceite al agua de cocción.
	<b>POSTRE</b>	piña	150gr	Lavar, pelar cortar en cubitos antes de consumir.
	<b>PLATO PRINCIPAL</b> Guiso de mandioca con carne	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Sal yodada Laurel Ajo Agua potable c/n	200gr 80gr 70gr 15gr 10gr 5ml 0.5gr 0.2gr ¼gr c/n	<b>Mandioca</b> Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. <b>Guiso de mandioca</b> 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.
	<b>GUARNICIÓN</b>	remolacha cebolla Zanahoria Aceite Sal yodada	50gr 15gr 20gr 2ml 0.5gr	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. <b>Observación:</b> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	<b>POSTRE</b>	Naranja	120gr	Lavar y pelar para el consumo

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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital @MECpy  
[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)





Semana 2	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (463 kcal)	<b>PLATO PRINCIPAL</b> Soyo con mandioca	Carne molida Zapallo Tomate Zanahoria Cebolla Queso Paraguay Locote Aceite Orégano Sal yodada Ajo mandioca	60gr 50gr 40gr 25gr 25gr 10gr 10gr 5ml 2gr 0.5gr 0.3gr 100gr	<b>Soyo</b> Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, zanahoria, zapallo, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Luego agregar carne molida y sal yodada; revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar orégano. <b>Mandioca</b> Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. Retirar del fuego, desechar el agua, dejar enfriar y servir con el soyo.
	<b>GUARNICIÓN</b>	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	50gr 30gr 15gr 3ml 0.5gr	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. <b>Observación:</b> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	<b>POSTRE</b>	Mamon Naranja banana	50gr 70gr 40gr	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 2 (429 kcal)	<b>PLATO PRINCIPAL</b> Salsa de pollo con arroz blanco	Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Sal yodada Laurel Ajo <del>Arroz</del> Arroz Aceite	35gr 50gr 40gr 10gr 10gr 3ml 0.5gr 0.2gr 0.2 45gr 2ml	<b>Salsa de pollo</b> Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar tomate, posteriormente agua

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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)



MEC Digital



@MECpy

[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)





Menú 3 (446 kcal)		Ajo	0.2gr	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. <b>Arroz</b> Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
		Sal yodada	0.5gr	
	GUARNICIÓN	Pepino	50gr	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con perejil, sal yodada y aceite. Servir. <b>Observación:</b> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
		Tomate	50gr	
		Cebolla	20gr	
		Aceite	3ml	
	POSTRE	Dulce de batata	30gr	Cortar en las porciones y servir en un recipiente.
PLATO PRINCIPAL Caldo de poroto con fideo	Zapallo	52gr	<b>Preparación:</b> Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida. Una vez blandos agregar el zapallo. Luego agregar arroz hasta que este cocido. Retirar del fuego y agregar el queso Paraguay junto con la sal yodada. <b>Observación:</b> 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.	
	Poroto	45gr		
	Tomate	25gr		
	Zanahoria	20gr		
	Cebolla	20gr		
	Fideo	20gr		
	Locote	10gr		
	Queso Paraguay	15gr		
	Aceite	5ml		
	Sal yodada	0.5gr		
	Ajo	1.3gr		
GUARNICIÓN	Lechuga	60gr	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.	
	Pepino	47gr		
	Zanahoria	20gr		
	Aceite	3ml		
	Sal yodada	0.5 gr		
POSTRE	Naranja	120 gr	Lavar y pelar antes de consumir.	

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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)



MEC Digital



@MECpy

[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)





**Menú 4  
(475 kcal)**

**PLATO PRINCIPAL  
Pollo a la  
jardinera**

Pechuga de pollo	90gr
Cebolla	40gr
Zanahoria	35gr
Papa	80gr
Arvejas	25gr
Ajo	1.3gr
Tomate	50gr
Aceite	5ml
Sal yodada	0.5gr

Lavar, retira la piel y cortar en trozos pequeños el pollo, colocar en una olla con aceite. Lavar y cortar las verduras en cubos pequeños y agregar a la preparación anterior, junto con la arveja, y la papa cortada en trocitos, agregar un poco de agua caliente si fuera necesario. Cocinar hasta que las tiernas y blandas, servir caliente.

**GUARNICIÓN**

Lechuga	50gr
Tomate	100gr
Zanahoria	40gr
Aceite	2gr
Sal yodada	1gr
Limón	5ml

Lavar y cortar en un bol la lechuga y tomate, rallar la zanahoria y agregar junto con la sal, aceite y el limón.

**POSTRE**

Banana	70gr
--------	------

Lavar y pelar para consumir.

**Menú 5  
(418 kcal)**

**PLATO PRINCIPAL  
Picadito de carne  
con papa**

Papa	200gr
Carne vacuno magra	80gr
Tomate	40gr
Cebolla	20gr
Locote	10gr
Cebollita de hoja	5gr
Aceite	5ml
Sal yodada	0.5gr
Ajo	1.3gr

Limpia la carne y dejar libre de ligamentos. Cortar en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y agregar sal yodada. Una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate y cocinar hasta que estén blandas.

Luego agregar tomate, papa y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate 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.

**GUARNICIÓN**

Lechuga	40gr
Zanahoria	30gr
Cebolla	15gr
Aceite	5ml
Sal yodada	0.5gr

Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

**POSTRE**

Miel	12gr
Maní tostado sin sal	8gr

Colocar los granos de maní tostado sin sal en una compotera o taza. Agregar encima miel. Servir.



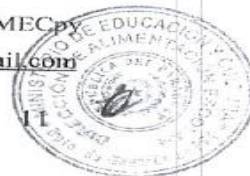


Semana 3	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 ( 473 kcal)	PLATO PRINCIPAL Polenta con salsa de carne	<b>Salsa de carne</b>		<b>Salsa de carne</b>
		Carne molida	50gr	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños.
		Tomate	50gr	Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada. Una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último, agregar el tomate y agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
		Zanahoria	45gr	Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo).
		Cebolla	10gr	Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido.
		Locote	10gr	Agregar agua si es necesario.
		Aceite	3ml	<b>Polenta:</b>
		Sal yodada	0.5gr	Pelar, lavar y picar la cebolla.
		Laurel	0.2	Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada.
		Ajo	1.3gr	Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar leche.
		<b>Polenta</b>		
		Harina de maíz	50gr	
		Leche fluida	30ml	
		Cebolla	15gr	
		Queso Paraguay	10gr	
		Aceite	2ml	
		Sal yodada	0.5gr	
	GUARNICIÓN	Lechuga	60gr	Lavar y rallar la zanahoria.
		Tomate	30gr	Lavar y cortar los demás vegetales.
		Zanahoria	20gr	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
		Aceite	3ml	
		Sal yodada	0.5gr	
	POSTRE	naranja	120gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 2 (425 kcal)	PLATO PRINCIPAL Estofado de pollo con papa	Papa	180gr	Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales.
		Pechuga de pollo	70gr	Sellar el pollo, luego agregar cebolla, tomate, zanahoria, locote, papa, ajo, sal yodada.
		Tomate	60gr	Cocinar hasta que estén tiernos.
		Zanahoria	30gr	Agregar agua hervida y cocinar hasta obtener la salsa deseada.
		Cebolla	20gr	Apagar el fuego y agregar cebollita de hoja, perejil o cilantro picado
		Locote	10gr	
		Cebollita de hoja	5.5gr	
		Aceite	5 ml	
		Sal yodada	0.5gr	
		Ajo	1.3gr	
	GUARNICIÓN	Pepino	50gr	Lavar y cortar los demás vegetales.
		Tomate	50gr	

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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital @MEC.py  
[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)







Menú 3 (467 kcal)		Cebolla	20gr	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <b>Observación:</b> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.	
		Aceite	3ml		
		Sal yodada	0.5gr		
	POSTRE	Banana	93 gr		Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
		Miel	12 ml		
	PLATO PRINCIPAL Salsa de legumbre con arroz	Legumbre:			
	Tomate	70gr			
	Legumbre	30gr			
	Zanahoria	25gr			
	Cebolla	15gr			
	Locote	10gr			
	Aceite	3ml			
	Sal yodada	0.5gr			
	Ajo	1.3gr			
	Arroz				
	Arroz	45gr			
	Queso Paraguay	10gr			
	Ajo	1.3gr			
	Sal yodada	0.5gr			
	aceite	2 ml			
GUARNICIÓN		Lechuga	60gr	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.	
		Tomate	30gr		
		Zanahoria	18gr		
		Aceite	3ml		
	Sal yodada	0.5gr			
POSTRE	Mandarina	140gr	Lavar y pelar antes de consumir		
Menú 4 (500 kcal)	PLATO PRINCIPAL Revuelto de mandioca	Mandioca	200gr	<b>Mandioca</b> Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. <b>Revuelto</b> Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos.	
		Cebolla	20gr		
		Queso Paraguay	20gr		
		Locote	10gr		
		Huevo	1 unidad		
		Aceite	5 ml		
		Cebollita de verdeo	5gr		
		Sal yodada			
		Ajo	0.5gr		
			1.3gr		

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

[www.nec.gov.py](http://www.nec.gov.py)



MEC Digital



@MECpy

[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)





Menú 5  
(500 kcal)

<b>GUARNICIÓN</b>	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50gr 30gr 20gr 3ml 0.5gr	Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule).
<b>POSTRE</b>	Melón	300gr	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.
<b>PLATO PRINCIPAL</b> Guiso de arroz con pollo	Pechuga de pollo Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Sal yodada Laurel de España Ajo Agua c/n	80gr 70gr 45gr 10gr 10gr 5ml 0.5gr 0.2gr 1.3gr c/n	Lavar y pelar y cortar en trozos pequeños para servir.
<b>GUARNICIÓN</b>	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	72gr 50gr 15gr 3ml 0.5gr	Limpia el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear el pollo con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente).
<b>POSTRE</b>	Naranja Piña Banana	65gr 60gr 40gr	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar. Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. <b>Observación:</b> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital @MECpy  
[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)





Semana 4	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (490 kcal)	PLATO PRINCIPAL	Carne vacuna Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable c/n	80gr 50gr 50gr 70gr 40gr 25gr 20gr 10gr 5ml 2gr 0.5gr 1.3gr 0.2gr c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel y continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de vori al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
	Vori vori de carne			
	GUARNICIÓN	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	42gr 30gr 30gr 3ml 0.5gr	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE	Melón	250gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 2 (466 kcal)	PLATO PRINCIPAL	Pechuga de pollo Tomate Cebolla Locote Aceite Sal yodada Laurel Ajo Agua c/n Fideo	80gr 60gr 15gr 10gr 5ml 0.5gr 0.2gr 1.4gr c/n 50gr	Limpiar el pollo, y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear el pollo con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 minutos aproximadamente).
	Guiso de fideo con pollo			

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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital @MECpy  
[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)







Menú 5 (488 kcal)		Agua	c/n	minutos hasta que quede la salsa roja. <b>Fideo</b> 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. <b>Observación:</b> Si el fideo se cocina en abundante agua (1 litro de agua por cada 100 g de fideo) no es necesario agregar aceite al agua de cocción.
	<b>GUARNICIÓN</b>	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	60gr 47gr 20gr 3ml 0.5gr	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.
	<b>POSTRE</b>	mandarina	150gr	Lavar y pelar antes de consumir.
	<b>PLATO PRINCIPAL</b> <b>Locro con mandioca</b>	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Mandioca Cilantro Orégano Sal yodada Laurel Ajo Agua c/n	80gr 60gr 45gr 25gr 20gr 15gr 10gr 5ml 5gr 100gr 5gr 2gr 0.5gr 0.2gr 1.3g c/n	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro, orégano y sal yodada.
	<b>GUARNICIÓN</b>	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	50gr 50gr 15gr 3ml 0.5gr	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con perejil, sal yodada y aceite. Servir. <b>Observación:</b> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
<b>POSTRE</b>	Piña Naranja banana	80gr 70gr 50gr	Lavar y pelar las frutas. Cortar en cubos pequeños. Colocar las frutas en un	

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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)



MEC Digital



@MECpy

[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)





recipiente. Servir.

\*Medidas caseras corresponden a los utensilios normalmente utilizados en los hogares para la preparación o consumición de los alimentos. Por ejemplo: 10 g. de aceite = 1 cucharada sopera

## 5. Descripción de la modalidad empleada

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de los alimentos que incluye compra de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y postres. La preparación de los alimentos se realizará en los predios de la Institución Educativa beneficiada con el almuerzo escolar, para el efecto el oferente adjudicatario deberá contar con un sitio de cocina adecuada para el efecto con todos los requerimientos mínimo exigido por el INAN.

El personal encargado de la preparación y distribución de los alimentos deberá portar uniformes, delantales, gorros y llevar el pelo recogido.

El oferente adjudicatario tendrá a su cargo el equipamiento de la cocina comedor (Congelador, cocina con horno, calentador de agua eléctrica, estantes de metal, delantales, etc.) y la provisión de toda clase de cubiertos y utensilios en las cantidades requeridas por los beneficiarios. De la misma manera, la firma contratada deberá contratar los personales quienes serán los encargados de la elaboración diaria de los alimentos y la provisión de los mismos en los sitios comedores y en los horarios convenidos por las partes involucradas, así como del servicio de limpieza diaria a la finalización de los almuerzos.

El menú deberá ser servido por ración para cada niño/a, de acuerdo a las raciones correspondientes a esa institución, en envases individuales descartables o en recipientes de plástico duro no tóxico para alimentos, acompañado de cubiertos, según corresponda.

La empresa adjudicada deberá ofrecer a través de un profesional nutricionista la elaboración de un plan de seguimiento inicial y consecutivo desde el inicio del proceso de entregas de los alimentos hasta la culminación del contrato. Deberá presentar a la Municipalidad de Guajayví, un informe técnico del nutricionista del resultado obtenido, especificando el análisis de aceptación del producto a los beneficiados que en este caso son los niños de las escuelas. En el mismo informe deberá sugerir otras propuestas de mejor aceptación en caso de que sea necesaria, siempre en cumplimiento con los requisitos exigidos en materia de caloría y costo, de acuerdo a lo establecido en el pliego de bases y condiciones y en el contrato.

La empresa adjudicada debe incluir en su propuesta la capacitación técnica permanente en materia de evaluación nutricional en las escuelas beneficiadas en el presente ejercicio. El profesional nutricionista debe realizar visitas periódicas en las instalaciones educativas para asesorar y verificar que los alimentos suministrados se encuentren en perfecto estado de higiene.

La Municipalidad de Guajayví, para una mejor coordinación de actividades y

### Dirección de Alimentación Escolar

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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital @MECpy

[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)





Menú 3 (446 kcal)	GUARNICIÓN	Tomate Repollo Zanahoria Aceite Sal yodada	50gr 50gr 20gr 3ml 0.5gr	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir.
	POSTRE	piña	150gr	Lavar, pelar y corta en cubitos para el consumo.
Menú 4 (460 kcal)	PLATO PRINCIPAL Caldo de poroto con arroz	Zapallo Poroto Tomate Zanahoria Cebolla arroz Locote Queso Paraguay Aceite Sal yodada Ajo Agua c/n	55gr 45gr 25gr 20gr 20gr 20gr 10gr 15gr 5 ml 0.5gr 1.3gr c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida. Una vez blandos agregar el zapallo. Luego agregar arroz hasta que este cocido. Retirar del fuego y agregar el queso Paraguay junto con la sal yodada. <b>Observación:</b> 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.
	GUARNICIÓN	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	50gr 50gr 15gr 3ml 0.5gr	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. <b>Observación:</b> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	POSTRE	Naranja	165gr	Lavar y pelar antes de consumir.
	PLATO PRINCIPAL Tallarín con salsa de carne	Carne de primera Tomate Cebolla Locote Aceite Sal yodada Laurel de España Ajo Agua Fideo Tallarín Sal yodada	80gr 60gr 10gr 10gr 3ml 0.5gr 0.2gr 1.3gr c/n 50gr 0.5gr	<b>Salsa</b> Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. 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

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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital @MECpy

[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)



cumplimiento del objetivo propuesto, conformará un equipo de fiscalización, dedicada en forma exclusiva para el cumplimiento en forma correcta del almuerzo escolar la cual realizara las inspecciones y pruebas en el sitio de elaboración de los alimentos.

#### **Almacenamiento de los Alimentos**



- Evitar el exceso de humedad ya que favorece el crecimiento de los microorganismos.
- Nunca almacenar los alimentos directamente sobre el suelo.
- Almacenar separadamente los alimentos crudos y los cocinados con el fin de evitar la contaminación cruzada entre ellos.
- Proteger los alimentos almacenados mediante envolturas de material inocuo o envases herméticos (platos cocinados, carnes y pescados crudos, restos de latas abiertas, salsas etc)
- Se debe refrigerar siempre los alimentos perecederos.
- Mantener en condiciones de refrigeración o congelación, según el caso, todos los alimentos perecederos y semi perecederos.
- Se debe verificar la temperatura del refrigerador y del congelador.
- Disponer de un depósito, área o zona limpia y aireada donde se almacena el alimento, bajo el control estricto de las instituciones educativas.
- Evitar la proliferación de plagas como insectos y roedores dentro del depósito
- Los alimentos deben ser colocados sobre una base de madera y no directamente sobre el piso.
- Los alimentos no deben almacenarse junto a sustancias tóxicas y o químicas desinfectantes, detergentes, plaguicidas, etc.
- Se deben rotar los productos almacenados de acuerdo al orden de adquisición de los mismos, de modo que los primeros en entrar sean los primeros en entrar sean los primeros en salir.

#### **Conservación de Alimentos**

- Cocinar adecuadamente los alimentos para destruir los microbios causantes de enfermedades.
- Utilizar ollas de hierro o cacerolas de acero inoxidable para cocinar los alimentos.
- Consumir los alimentos inmediatamente después de cocinarlos. Si no se consumen de inmediato colocarlos en la heladera o congelador.
- No se deben congelar grandes cantidades de alimentos, es mejor dividirlos en porciones para consumo diario.
- Comprar los pescados frescos con ojos brillantes y salientes, escamas duras y agallas bien rojas. Si no se va a consumir en el momento se deben congelar inmediatamente.
- Mantener limpios y bien tapados todos los alimentos aún dentro de la heladera para evitar la contaminación.
- Lavar y secar bien las frutas y verduras antes de guardarlas en la heladera, envueltas en bolsas de plásticos o recipientes cerrados.

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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

 MEC Digital  @MECpy  
[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)





- Antes de guardar los huevos en la heladera, se deben limpiar con un paño limpio y colocarlos en el recipiente bien separado uno de otro.
- Guardar los alimentos en recipientes de vidrio o plástico, evitando los de aluminio porque son perjudiciales para la salud.

**Equipamiento Básico Recomendado**

- Heladera y Freezer
- Cocina Industrial o fogón de material con horno y plancha de hierro
- Mesa da
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios
- Piletas de lavado para cacerolas
- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillo, cucharones, tenedor, tabla para cortar carne y verduras, bol, bandeja, etc.), según necesidad
- Utensilios para el servicio (platos, tenedores, cucharas, vasos, etc.) según necesidad
- Tachos grande p/ basura
- Mesas y Sillas

**Personal Necesario Recomendado**

- 1 Cocinera por cada 150 niños/as
- 1 Auxiliar de Cocina
- 1 Personal para la limpieza de utensilios y del espacio.
- 1 Profesional Nutricionista.

Firma del Responsable del Proyecto: \_\_\_\_\_ Aclaración: \_\_\_\_\_  
Firma del Nutricionista: \_\_\_\_\_ Aclaración: \_\_\_\_\_

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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)  
MEC Digital @MECpy  
[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)

