



GUÍA PARA EL MONITOREO DE LOS PROCESOS DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.

**GUÍA PARA EL MONITOREO
DE LOS PROCESOS DE ENTREGA
Y DISTRIBUCIÓN DEL PROGRAMA
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

Antecedentes

Los Objetivos del Desarrollo Sostenible (ODS), también conocidos como los Objetivos Globales, fueron adoptados por las Naciones Unidas en el año 2015 como una llamada universal a la acción para la eliminación de la pobreza, proteger el planeta y asegurar que para el año 2030 todos los habitantes del mundo gozarán de paz y prosperidad.

Se han definido 17 ODS, que están integrados de manera que las acciones en una de ellas impactan en las demás, y que el desarrollo debe equilibrar la sostenibilidad social, económica y ambiental. Los países se han comprometido a priorizar el progreso de aquellos menos desarrollados. Los ODS están diseñados para terminar con la pobreza, el hambre, el VIH, y la discriminación de mujeres y niñas.

El Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), en concordancia con los ODS, tiene como objetivo “Contribuir a la formación de hábitos alimentarios y estilos de vida saludables, mediante la educación y la asistencia alimentaria permanente”. El principal responsable de llevar a cabo la intervención del PAEP es el Ministerio de Educación y Ciencias (MEC), quien coordina sus acciones con las demás instituciones. Así también, los Gobiernos Departamentales son los encargados de la organización, planificación y fiscalización del Programa, y coordinan sus tareas con las municipalidades.¹ En este punto es importante mencionar que los procesos de adquisición de la Alimentación Escolar - AE - es responsabilidad de las gobernaciones y los municipios.

Los servicios de alimentación escolar son dirigidos a los estudiantes que forman parte del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay, de acuerdo con lo establecido en el Artículo 75 de la Constitución Nacional del Paraguay, así como en las directrices dispuestas en la Ley N° 5210/14 “De Alimentación Escolar y Control Sanitario”, destinado a las instituciones educativas situadas en zonas de extrema pobreza.²

La Ley N° 5210 de “Alimentación Escolar y Control sanitario” está orientada a:

- a. **El enfoque de derecho**, hasta antes de la vigencia de la Ley 5210 la alimentación escolar era una simple política compensatoria; y,
- b. **El enfoque pedagógico de la alimentación escolar**, como marco y fundamento del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay - PAEP. Se instala así la política de Alimentación Escolar, que impulsa las acciones para su implementación.

Las normativas legales vigentes en relación a la Alimentación Escolar absolutamente descartan el carácter de asistencialismo al servicio de desayuno, merienda, almuerzo, cena y colación alimentaria. Asume un nuevo enfoque desde los lineamientos legales mismos, enfatizando en todo momento de manera explícita que se debe intencionar y promover acciones pedagógicas con niños, niñas y adolescentes a fin de que adquieran hábitos saludables; deben aprender un estilo de vida saludable para que sean futuros adultos sanos.³

1 https://www.gabinetesocial.gov.py/archivos/documentos/Evaluacion-PAEP-FINAL_qr9vai7o.pdf

2 https://www.gabinetesocial.gov.py/archivos/documentos/Evaluacion-PAEP-FINAL_qr9vai7o.pdf

3 https://www.mec.gov.py/cms_v2/adjuntos/14998?1524843132

1. Introducción

Esta Guía para el Control del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP) tiene como objetivo presentar los lineamientos técnicos para la implementación del mismo y sus procesos, en particular los procesos de ejecución de los contratos de AE. Igualmente, identificar a los actores involucrados para promover la participación activa de todos y todas, principalmente de las Cooperadoras Escolares y contribuir de manera efectiva al control e incidencia ciudadana en cada escuela del país.

2. Marco Legal

La alimentación del niño en edad preescolar y escolar es fundamental para asegurar un crecimiento y desarrollo adecuados, teniendo en cuenta su actividad física, y promover hábitos alimentarios saludables para prevenir enfermedades nutricionales a corto y largo plazo. Esto asegurará el mejor rendimiento escolar de los niños y niñas, a corto y largo plazo.

La Constitución Nacional del Paraguay postula, en su Artículo 6 “De la Calidad de Vida”, que ésta “...será promovida por el Estado mediante planes y políticas que reconozcan factores condicionantes, tales como la extrema pobreza y los impedimentos de la discapacidad o de la edad.”

Asimismo, en el Art. 54 “De la Protección al Niño”, afirma que “La familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de garantizar el niño su desarrollo armónico e integral, así como el ejercicio pleno de sus derechos protegiéndolo contra el abandono, la desnutrición, la violencia, el abuso, el tráfico y la explotación. ...”

El Art. 75 “De la Responsabilidad Educativa” establece que “La educación es responsabilidad de la sociedad y recae en particular en la familia, en el Municipio y en el Estado. El Estado promoverá programas de complemento nutricional y suministro de útiles escolares para alumnos de escasos recursos”.⁴

3. Conceptos:

La eficiencia y efectividad de la implementación del Programa de Alimentación Escolar está fundamentada en la activa participación de todos los actores involucrados. En particular, la comunidad educativa tiene un rol fundamental en el proceso de planificación, implementación, control y evaluación del servicio de alimentación escolar.

⁴ <https://www.bacn.gov.py/leyes-paraguayas/9580/constitucion-nacional->

a. Participación Ciudadana:

La participación ciudadana es un derecho humano esencial de toda persona. Una sociedad puede considerarse democrática cuando todos sus ciudadanos y ciudadanas participan. La participación social es uno de los componentes más relevantes de la construcción de la democracia, y a través de ella, se contribuye a asegurar el cumplimiento de otros derechos.⁵

Participar es tomar parte, incidir o influir en la transformación y el desarrollo tanto individual como colectivo de algo. Desde este punto de vista la participación hace referencia a la vida en sociedad de las personas y a la necesidad de su existencia para el desarrollo tanto de la persona como de la sociedad. Así la participación se expresa como una necesidad del ser humano que se vuelve posteriormente una práctica sociocultural.⁶

La participación ciudadana puede darse de distintas maneras:

- **Formal:** está encuadrada en las normas legales, como la audiencia pública, el presupuesto participativo, la rendición de cuenta, el referéndum, la consulta popular etc.
- **Social:** implica la agrupación de los ciudadanos en organizaciones de la sociedad civil para la defensa y representación de sus intereses (asociaciones, gremios, sindicatos).
- **Político:** Es un elemento esencial de los sistemas democráticos. Se define como toda actividad de los ciudadanos que está dirigida a la elección de sus representantes / gobernantes, y/o a influir en los mismos con respecto a las políticas públicas que se desarrollan.
- **Comunitaria:** Es el conjunto de acciones desarrolladas por diversos sectores comunitarios en la búsqueda de soluciones a sus necesidades específicas. Se encuentra unida al desarrollo comunitario y tiene como eje el mejoramiento de las condiciones de vida de la comunidad.

b. Contraloría ciudadana

La contraloría ciudadana es una actividad que tiene como intención el control del ejercicio del poder público teniendo a la base las libertades y los derechos humanos. Esta actividad procura verificar si las autoridades y las instituciones públicas realizan las funciones que se les encomendaron y si las llevan a la práctica según las expectativas y límites que marca la ley.

Si bien los resultados de la contraloría ciudadana no tienen un carácter vinculante para los servidores públicos, sus conclusiones pueden expresarse en forma de recomendaciones o solicitudes de inicio de acciones, ajuste o mejora dirigidas a las autoridades, o si fuera el caso, en forma de denuncias y recursos expuestos ante las instituciones competentes. En

5 <https://www.divulgaciondinamica.es/blog/participacion-ciudadana-definicion-tipos-participacion/>

6 <https://www.decidamos.org.py/wp-content/uploads/2020/10/6-participacion-ciudadana.pdf>

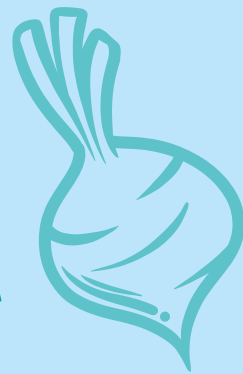
ese sentido, la contraloría también juega un papel preventivo que ayuda a reducir riesgos de distinta naturaleza en la gestión pública.

La contraloría de las y los ciudadanos puede tener efectos sobre la salud y pertinencia de los procesos administrativos, los servicios, programas y proyectos, y sobre la garantía de los derechos de las personas.⁷

Sabiendo que podemos controlar, hablemos ahora de un tema en particular: ALIMENTACION ESCOLAR.



**SEGURIDAD
ALIMENTARIA**



1. Seguridad alimentaria

La definición más empleada de seguridad alimentaria es la que fue expuesta en la Cumbre Mundial de la Alimentación convocada por la FAO en 1996:

“Se considera que existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana.”⁸

En el ODS 2 se busca poner fin al hambre en el mundo, se enfoca en asegurar el acceso de toda la población, en especial a la más pobre y vulnerable, a una alimentación nutritiva, sana y suficiente, poniendo fin a todas las formas de malnutrición, para así lograr una educación de calidad. Es así una meta en sí misma y una estrategia esencial para lograr todos los ODS.

2. Calidad e inocuidad de los alimentos

La inocuidad de los alimentos puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.

El Programa de Alimentación Escolar del Paraguay – PAEP

1. Definición de alimentación escolar

Se define a la alimentación escolar como una alimentación variada, balanceada, de calidad óptima y adecuada a los requerimientos nutricionales de cada grupo etario, proporcionado en el marco del régimen escolar, conforme a las características socio-culturales y la disponibilidad de los productos e insumos alimenticios característicos de los territorios. Al mismo tiempo, promuevan acciones pedagógicas que permitan que se conviertan en una experiencia educativa para la formación de hábitos alimentarios saludables en la población escolar atendida por el Sistema Educativo, y el desarrollo de los componentes pedagógicos en materia de derecho a la alimentación y seguridad alimentaria, con la participación de la comunidad educativa.⁹

8 <https://www.fao.org/sustainable-development-goals/goals/goal-2/es/>

9 LEY N° 5210, DE ALIMENTACION ESCOLAR Y CONTROL SANITARIO <http://silpy.congreso.gov.py/ley/136135>

2. Requerimientos nutricionales

La alimentación de los estudiantes debe basarse en una dieta saludable y adecuada; comprender el uso de alimentos variados, utilizando los grupos de alimentos establecidos en las Guías Alimentarias del Paraguay y reflejadas en la Olla Nutricional.¹⁰

Resolución N° 9460/2018, Ministerio de Educación y Ciencias, Lineamientos Técnicos y Nutricionales para la Implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay-PAEP, en Instituciones Educativas de Gestión Oficial y Privada Subvencionada.



<https://www.inan.gov.py/site/?p=442>. Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición. Guías Alimentarias del Paraguay, Asunción: INAN-MSPBS

3- Valor Calórico Total (VCT)

Denominamos valor energético o calórico de un alimento a la cantidad de energía que se produce cuando es totalmente oxidado o metabolizado para producir dióxido de carbono y agua. Todos los alimentos son potenciales administradores de energía, pero en cantidades diferentes según su variable contenido de macronutrientes.

El Valor Calórico Total (VCT) es la cantidad de calorías necesarias para reponer el calor perdido por el organismo y que es proporcionado por el conjunto de alimentos ingeridos diariamente. El valor calórico total (VCT) se debe fraccionar en 5 (cinco) comidas diarias basadas en la siguiente distribución porcentual:

¹⁰ (https://www.mec.gov.py/cms_v4/documentos/ver_documento/?titulo=9460-2018-AGUILERA1)

Cuadro 1. Distribución porcentual de las necesidades energéticas totales por tiempo de comida.

| | |
|----------|----------------|
| Desayuno | 20% VCT |
| Colación | 15% VCT |
| Almuerzo | 25% VCT |
| Merienda | 15% VCT |
| Cena | 25% VCT |

Resolución N° 9460/2018, Ministerio de Educación y Ciencias, Lineamientos Técnicos y Nutricionales para la Implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay- PAEP, en Instituciones Educativas de Gestión Oficial y Privada Subvencionada

Cuadro 2. Distribución de aporte calórico por nivel educativo

| Nivel educativo | Aporte calórico total |
|---|-----------------------|
| Nivel inicial (Pre-jardín, Jardín y Preescolar de la Educación Inicial) | 1350 kcal |
| Edad escolar (1° al 6° grado de la EEB) | 1800 kcal |
| Adolescentes (7° a 9° grado de EEB, del 1° al 3° curso de la Educación Media) | 2275 kcal |

Fuente: OMS, Ginebra 1985. La distribución porcentual actualmente se encuentra en proceso de revisión y actualización.

4. Servicios disponibles y distribución

Estos son los servicios disponibles y su distribución horaria:

- Desayuno y merienda escolar;
- Almuerzo;
- Almuerzo – jornada extendida; Cena

Cuadro 3. Horarios por servicios

| Servicio | TURNO | | |
|-----------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| | Mañana | Tarde | Noche |
| Desayuno | 7:00 a 7:30 horas. | | |
| Merienda | | 15:00 a 15:30 horas. | |
| Almuerzo | 11:00 a 12:00 horas. | 12:00 a 13:00 horas. | |
| Almuerzo, jornada extendida | 11:30 a 12:30 horas. | | |
| Cena | | | 19:30 a 20:30 horas. |

Resolución N° 9460/2018, Ministerio de Educación y Ciencias, Lineamientos Técnicos y Nutricionales para la Implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay- PAEP, en Instituciones Educativas de Gestión Oficial y Privada Subvencionada.

5. SERVICIO DE DESAYUNO Y MERIENDA ESCOLAR

Las preparaciones culinarias se encuentran estandarizadas y deberán ser utilizadas por las convocantes (MEC, Gobernaciones y Municipalidades) para elaborar el Proyecto de almuerzo escolar y cena, respetando los aspectos técnicos que se establecen en la Resolución N 9460/18.

En el servicio de desayuno y merienda escolar deben ser utilizados los siguientes alimentos:

A- Alimento líquido:

- 1) Leche Entera Fluida UAT
- 2) Leche Entera Fluida UAT Enriquecida con Hierro, Zinc y Vitamina C

B- Alimento sólido:

- 1) Galletitas dulces con semillas de Chia y/o Sésamo
- 2) Galletita Dulce
- 3) Magdalena
- 4) Palito / Rosquita
- 5) Pan lacteado
- 6) Alimento a base de Maní
- 7) Cereales para desayuno
- 8) Galletita “Crackers”
- 9) Galletita dulce con harina de arroz, de chia y/o semilla de sésamo
- 10) Chipita, chipa-piru
- 11) Fruta fresca “Banana”

Alimento Complementario

1) Miel de abeja (La Miel de Abeja se podrá administrar en una porción de no más de 5 gramos, acompañando al pan dos veces a la semana como máximo).

La adquisición del servicio de desayuno y merienda para la alimentación escolar, deberán contemplar indefectiblemente un alimento líquido (leche) y como mínimo 3 (tres) diferentes tipos de alimentos sólidos, a fin de ser intercalados durante los días de la semana. Para el turno mañana el servicio es considerado desayuno ya que debe de distribuirse a la hora de inicio de la jornada escolar; y como merienda para el turno tarde.

6. SERVICIO DE ALMUERZO ESCOLAR Y CENA

Composición del menú

Las preparaciones culinarias para servir deben ser elaboradas en el día utilizando como referencia el “Recetario para Almuerzo Escolar y Cena” (Anexo II – Página 30 de la Resolución 9460/2018) y deberán incluir:

- Plato principal y guarnición cuando corresponda.
- Ensalada.
- Postre.

Características generales para el plato principal:

Es el plato más contundente, el más elaborado y el más sabroso. Debe estar compuesto de productos que provean los nutrientes requeridos, proteínas, carbohidratos, servidos a una temperatura adecuada.

Cuadro 4. Características generales para el plato principal

| Fuente de proteína | Formas de cocción | Acompañados de (Guarnición) | Frecuencia de consumo |
|---|--|--|---|
| Carne vacuna (sin grasa visible) | Caldos* Guisado* Estofado* Horneado Grillé | Puré de papa, calabaza, zapallo, fideo, arroz, harina de maíz, mandioca, batata. | 1 a 2 veces por semana. |
| Carne de ave (sin grasa visible ni piel y huesos) | | | En caso de las menudencias 1 vez a la semana. |
| Menudencias (hígado y mondongo) | | | 1 vez por semana. |
| Legumbres (todas las variedades) | | | |
| Carne de pescado (sin escamas y sin espinas) | | | |

* Exclusivamente para las menudencias

Resolución N° 9460/2018, Ministerio de Educación y Ciencias, Lineamientos Técnicos y Nutricionales para la Implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay- PAEP, en Instituciones Educativas de Gestión Oficial y Privada Subvencionada.

Buenas prácticas de recepción, conservación, manipulación y almacenamiento de los alimentos.

- **Recepción de productos:** se debe optimizar esta etapa del proceso de elaboración de los alimentos siguiendo las siguientes pautas: habilitar una zona exclusiva para la descarga de mercaderías, elegir a los proveedores, pactar con los proveedores las condiciones de entrega, planificar las entregas, llevar el control sobre el inventario, almacenar inmediatamente las mercaderías, especialmente las que vengan congeladas y refrigeradas.

- **Condiciones de conservación de los alimentos:** El tiempo máximo en el que un alimento conserva todas sus propiedades organolépticas, nutricionales y sanitarias se denomina vida útil. La recomendación básica es almacenar los alimentos no perecederos en un lugar fresco, seco, iluminado, ventilado y sin luz solar. El ambiente seco y fresco imposibilita el desarrollo de los macroorganismos y la proliferación de insectos, por eso se recomienda, mantener los alimentos entre los 15°C y los 21°C.

Para los productos perecederos, se recomienda mantener a temperaturas bajas, refrigeración (entre 0° y 5°C), congelación (menor a -18°C). Hay que mantener la cadena de frío, que consiste en mantener el frío (refrigeración o congelación) durante todo el proceso por el que pasa el alimento: producción, almacenamiento, servicio. Si no se mantiene la temperatura adecuada durante todo el proceso, el alimento sufrirá consecuencias irreversibles. Mediante el calor: sólo se destruyen los microorganismos con calor. Los más conocidos son: pasteurización, cocción, esterilización y uperización (UHT).

7. Condiciones de almacenamiento de los alimentos

Permite que los alimentos se consuman durante algún tiempo relativamente largo, permite que no pierdan sus características organolépticas ni sus propiedades nutricionales. Debe ser realizado en condiciones adecuadas de temperatura, humedad e iluminación de acuerdo con los tipos de alimentos, especialmente aquellos listos para ser consumido.

8. Higiene del personal encargado de manipular los alimentos

Para evitar riesgos, los manipuladores deben cuidar:

- **Su salud:** en caso de enfermedad infectocontagiosa (náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas, heridas, secreciones nasales, tos y otros) debe comunicar inmediatamente al superior lo antes posible. Debe tener el certificado médico anual de no poseer enfermedades infectocontagiosas.

- **Higiene personal:** mantener un alto grado de higiene personal (baño diario, uñas cortas, pelo corto y recogido para mujeres, barbas rasuradas y otros).

- **Ropa de trabajo:** será exclusiva del trabajo y manipulación de alimentos, será preferiblemente de colores claros. Deberá estar limpia y cuidada. No deberá salir con ella a la calle ni a lugares donde pueda contaminarse. El gorro deberá cubrir totalmente el pelo para impedir que éste caiga sobre los alimentos. No está permitido llevar objetos personales (colgantes, aros, anillos, piercing...).

- Si se necesitan guantes para trabajar, se mantendrán limpios y sin roturas. Aunque se lleven guantes también hay que lavarse las manos.

9. Hábitos higiénicos

Uno de los hábitos más importantes a la hora de trabajar de manipulador de alimentos es el correcto lavado de manos. Será frecuente y hay ocasiones donde es obligatorio. Hay que lavarse las manos con agua limpia, jabón bactericida, frotando bien entre los dedos, enjuagarse con abundante agua y secarse con papel de un solo uso.

10. Manipulación de desechos

La ventaja de los residuos alimenticios es que son orgánicos, en su gran mayoría están compuestos por materias derivadas de vegetales o animales que al descomponerse vuelven al suelo, dándole nutrientes a la tierra; pero si no se manejan bien, pueden generar enfermedades o contaminación del medio ambiente, originando plagas. Es importante que se separen los residuos correctamente según su tipo.

11. Las Asociaciones de Cooperación Escolar (ACEs). Normativa, rol y función

Ante la necesidad de llevar a cabo una política de transparencia institucional y con el propósito de promover la participación ciudadana en todos los estamentos de la comunidad educativa, en el año 2012 el MEC ha emitido la Resolución N° 4555 por la cual se aprueba el Reglamento de Formación y Funcionamiento de Cooperación Escolar (ACEs) en las instituciones educativas públicas.

De acuerdo a la Resolución N° 4555, Art. 1, las Asociaciones de Cooperación Escolar (ACEs) son organizaciones sin fines de lucro, con objetivos definidos, conformadas por representantes de las familias que integran una comunidad educativa; y que en forma autónoma, participativa, institucional y organizada cooperan con el Estado, contribuyendo al desarrollo y al mejoramiento de la calidad de la educación, con base en los principios democráticos de justicia, equidad de género, respeto y transparencia en la gestión administrativa.

Las ACEs deben ser integradas únicamente por: padres, madres, encargados/encargadas o tutores/tutoras de alumnos/alumnas matriculados en la institución educativa al tiempo de conformarse la asociación. (Art. 5)

Entre las funciones de las ACEs se citan, por ejemplo, que las mismas tienen el derecho de “integrar el Equipo de Gestión Institucional (EGI) u otro tipo de organización existente a nivel institucional, y con otras instancias a nivel local, departamental y nacional” (Art. 9, inc. a) y “Promover, participar y cooperar en la elaboración, ejecución y evaluación del proyecto educativo institucional (PEI)” (Art. 9, inc. b). Asimismo, pueden “Acceder a información acerca de la utilización de los recursos propios provenientes del MEC” (Art. 9, inc. h).

Por otro lado, las ACEs pueden “participar de las acciones destinadas a generar espacios de diálogo y reflexión permanente sobre la marcha de la Institución y las funciones,

derechos, obligaciones y responsabilidades de los miembros de la comunidad educativa.”
(Art. 10, inc. e)

En este sentido, las ACEs son instancias privilegiadas para ejercer el rol de contralores de los servicios que son prestados con recursos del Estado, en particular la participación en la micro planificación del Programa de Alimentación Escolar, el control del servicio alimentario proveído a los alumnos y alumnas de la institución y en la Rendición de Cuentas de las acciones emprendidas en favor de los estudiantes.¹¹

12. La Microplanificación

La Microplanificación es un proceso de construcción de acciones en forma colectiva basado en consensos y criterios preestablecidos para el logro de los objetivos de políticas educativas que contribuyan a un mayor desarrollo de la comunidad en general. Este proceso requiere un conocimiento acabado de las necesidades de la comunidad y/o del sector en particular, de la disponibilidad de los recursos, así como de una participación activa y responsable de los actores locales para que las decisiones tomadas se correspondan con la realidad.

Es un espacio de participación para que la comunidad pueda tomar decisiones responsables y asuma compromisos sobre la distribución de los recursos, sean estos humanos, financieros, de infraestructura, alimentación escolar o habilitación de un nivel, modalidad o institución educativa, basados en las necesidades educativas de la realidad local, a fin de brindar un servicio educativo equitativo y de mejor calidad.

El proceso de microplanificación se compone de cuatro fases:

Fase I: Diagnóstico educativo departamental.

Fase II: Identificación de requerimientos y reasignación de recursos.

Fase III: Asignación de recursos.

Fase IV: Evaluación.¹²

13. El servicio alimentario proveído

Las gobernaciones y las municipalidades reciben recursos del Estado central y realizan los llamados a concurso o licitación para la provisión del Alimento Escolar. Cada año se hacen llamados tanto para merienda y almuerzo escolar, principalmente. Con estos procesos las empresas privadas son adjudicadas para proveer la Alimentación Escolar. Y de esta forma llegan a todas las escuelas del país y por ende a los alumnos matriculados, para cada año lectivo.

Las cooperadoras (ACs) tienen y deben tener activa participación en la entrega de la AE. Para ello, en el anexo de esta guía están las muestras de las notas de remisión que deben controlar cada vez que llega la AE a la escuela, y verificar antes

¹¹ https://www.mec.gov.py/cms_v2/adjuntos/6589

¹² Ídem

de firmar, que las cantidades recibidas sean las que efectivamente son entregadas por la empresa encargada. Si no es así, no hay por qué firmar nada.

Ésta es la parta más importante del proceso, pues con esa nota de remisión el Equipo de Gestión Institucional Escolar (EGIE) acusa recibido y firman todos los miembros (padre, director de escuela y alumno) el formulario que certifica la recepción efectiva de los insumos para el AE, y entonces es remitido a la gobernación y/o municipalidad para procesar el pago correspondiente.

Entonces, la mejor manera de hacer el control es:

Con el formulario de microplanificación, ya sabemos cuántos niños y niñas están matriculados por cada escuela, y con la nota de remisión sabemos la cantidad de raciones que se reciben. Al mirar cada dato, podemos saber si todos los niños y niñas de la educación inicial y escolar básica reciben la AE, y saber si efectivamente son las cantidades adquiridas, evitando que se reciban menos raciones o que sobren, en perjuicio de otras escuelas que pueden necesitar.

Al mirar cada dato, no solo podemos saber si todos los niños y niñas de la educación inicial, básica y media reciben la AE, sino que podemos saber si efectivamente son las cantidades adquiridas y evitar que existan fugas que hagan que se reciba menos o que sobren raciones, en perjuicio de otras escuelas que pueden necesitar.

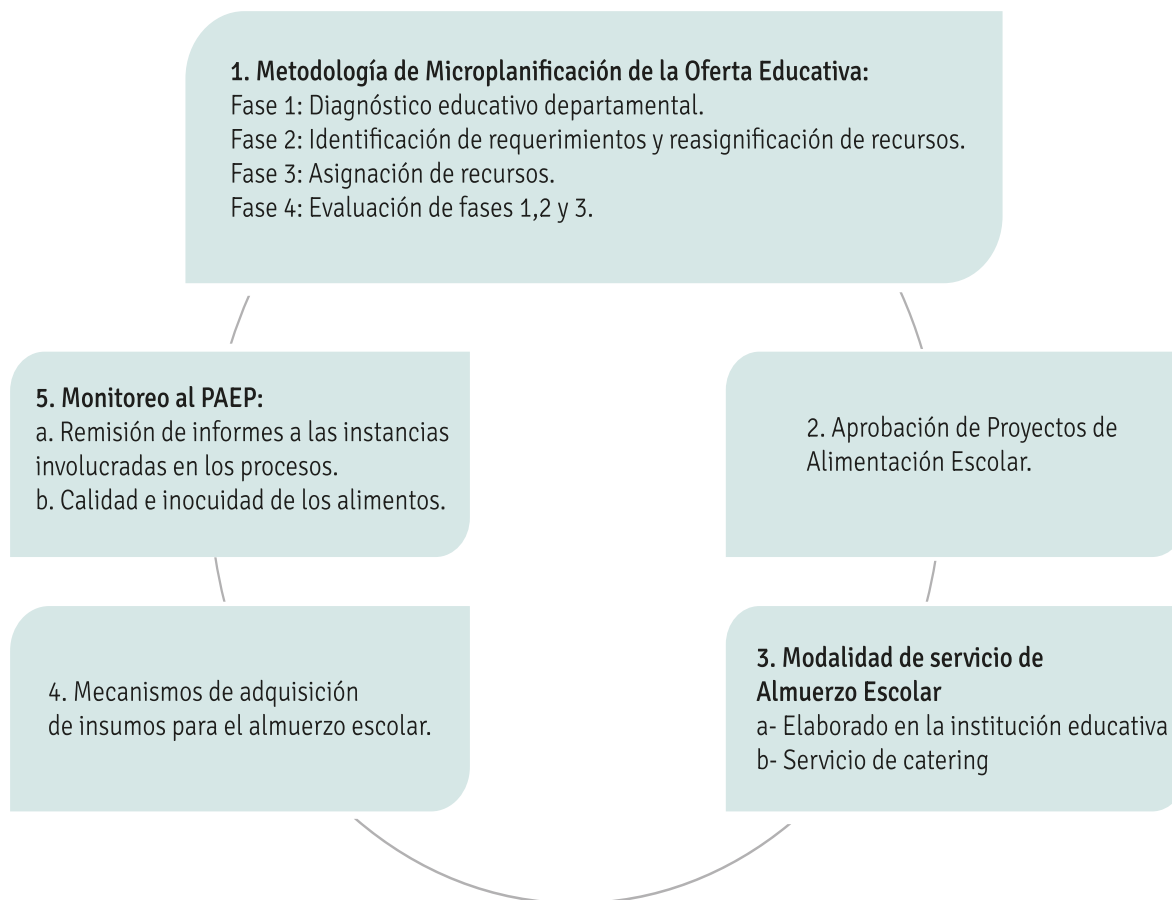
Las cooperadoras o ACs se constituyen en contralores del uso de los recursos públicos, y con esas acciones contribuyen a una mejor distribución del AE ayudando con esta función a los directores de escuela, maestros y a toda la comunidad educativa. Controlar es una función social y participativa clave para prevenir la corrupción y asegurar una correcta distribución del AE.

Para el mejor desarrollo del trabajo de verificación, más abajo se anexan dos formularios. El primero, denominado “Ficha de Control para ACs y/o EGIE”, para una revisión rápida que evalúe la cantidad y la calidad de los insumos del AE, y compartir estos datos con los demás padres de la escuela y autoridades educativas. El segundo formulario denominado “Ficha de Control para Estudiantes” es una breve encuesta dirigida a los alumnos de la EEB para conocer, como beneficiarios de la AE, cómo ha sido su experiencia con el servicio.

Más abajo se muestra en forma gráfica el proceso de escrito, donde se encuadra la contraloría ciudadana llevada a cabo por las cooperadoras escolares y/o EGIE.

A continuación, un gráfico que muestra el proceso señalado, para mejor comprensión. Además, se podrá ver donde se encuadra la Controlaría ciudadana, llevada a cabo por las cooperadoras escolares.¹³

Procesos sustantivos identificados en el Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP)



ANEXOS



Planilla de Micro planificación (elaborada por la supervisión educativa, con el apoyo de las cooperadoras escolares)



PLANILLA Nº 13



Departamento: Misiones
Distrito: San Patricio
Año: 2022

PLANILLA DE PRIORIZACIÓN PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN EL MARCO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY - PAEP (*)

(*) Se priorizan los requerimientos de los locales escolares que corresponden a los servicios de alimentación escolar comenzando por la mayor necesidad.

| Nº de Prioridad (1) | Código de establecimiento escolar (**) | Código de institución (**) | Nombre de la institución (**) | Tipo de gestión (***) Oficial o Privado subvencionado | Localidad o Barrio | Zona (urbana-rural) | Beneficiarios (6) | | | Abastecimiento de Agua (7) | Servicio sanitario que dispone actualmente (9) | Cuenta con cocina - comedor (10) | Porcentaje de Ausentismo (11) | Porcentaje de Deserción (12) | Porcentaje de Reptencia (13) | Instituciones educativas con jornada escolar extendida (14) | Servicio de Alimentación escolar (15) | | | | | | | | | | |
|---------------------|--|----------------------------|--|---|--------------------------|---------------------|-------------------|------------------|-----------------|----------------------------|--|----------------------------------|-------------------------------|------------------------------|------------------------------|---|---------------------------------------|------------------|----------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Educación Inicial | Educación Básica | Educación Media | | | | | | | | Desayuno y Merienda escolar | Almuerzo escolar | Colación | Cena escolar | | | | | | | |
| 1 | 0805001 | 5.773 | Colegio Nac. De San Patricio | Oficial | 8º Virgen de Los Dolores | Urbana | H | M | 18 | 13 | 12 | 15 | c | a | b | 1 | a | a | 6 | 1 | 1 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | |
| 2 | 0805001 | 5.767 | Esc. Bas. Nº 391 Virgen de los Dolores | Oficial | 8º Virgen de Los Dolores | Urbana | H | M | 25 | 88 | 73 | | c | a | b | 1 | a | a | 6 | 1 | 1 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| 3 | 0805003 | 5.769 | Esc. Bas. Nº 2686 San Isidro Labrador | Oficial | Potrero | Rural | H | M | 15 | 9 | 37 | 35 | c | a | b | 1 | a | a | 6 | 1 | 1 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| 4 | 0805005 | 5.771 | Esc. Bas. Nº 3065 Virgen de Casape | Oficial | Concepción | Rural | H | M | 4 | 33 | 22 | 10 | 13 | c | a | b | 1 | a | a | 6 | 1 | 1 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| 5 | 0805002 | 5.768 | Esc. Bas. Nº 3066 Las Residentes | Oficial | San Angel | Rural | H | M | 2 | 3 | 8 | 8 | c | a | b | 1 | a | a | 6 | 1 | 1 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| 6 | 0805007 | 17.888 | Esc. Bas. Nº 5127 Tres Reyes | Oficial | 8º Sagrada Familia | Urbana | H | M | 9 | 8 | 28 | 12 | c | a | b | 1 | a | a | 6 | 1 | 1 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| 7 | 0805004 | 5.770 | Colegio Nacional Potrero Ybate | Oficial | Potrero Ybate | Rural | H | M | | | | | 6 | | | | | | | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |

Planilla de remisión, entrega, del AE por parte de la empresa adjudicada a cada escuela del distrito.

|  CONSORCIO SANTA ROSA Elaboración de comidas y platos preparados Comercio al por mayor de alimentos bebidas y tabaco a cambio de una retribución o por contrata Comercio al por menor de carnes y pescados. Ruta 1 Km. 223 - Tañarandy - San Ignacio Misiones - Cel.: (0985) 969 678 | | Timbrado Nº 14827917 Fecha Inicio Vigencia: 05/05/2021 Fecha fin Vigencia: 31/05/2022 RUC: 80096687-2 NOTA DE REMISION Nº 001-001 0030287 | | | | | | |
|--|------------------|--|---|-----|--------|--|---|--|
| Fecha de Emisión: | | | | | | | | |
| DESTINATARIO DE LA MERCADERÍA Nombre o Razón Social: GOBIERNO DEPARTAMENTAL DE MISIONES RUC o C.I. Nº: 80009722-0 Domicilio: Mons. Rojas y Martín Llano. San Juan Bautista | | | | | | | | |
| DATOS DEL TRASLADO Motivo del traslado: Venta Comprobante de Venta: Nº de Timbrado: Comprobante de Venta Nº: Fecha de expedición: | | | | | | | | |
| Fecha de Inicio del traslado: 18/11/21 Fecha de termino del traslado: 18/11/21 | | | | | | | | |
| Dirección del punto de partida: ESC. BÁS. Nº 591 VIRGEN DE LOS DOLORES Departamento: Ciudad: | | | | | | | | |
| Dirección del punto de llegada: Departamento: Ciudad: | | | | | | | | |
| Kilometros estimado de recorrido: Cambio de fecha de término de traslado y/o punto de llegada Motivo: | | | | | | | | |
| DATOS DEL VEHICULO DE TRANSPORTE Marca de Vehículo: HYUNDAI HD /72 Número de Registro Unico del Automotor (RUA): AABK261 Número de Registro Unico del Automotor (RUA): de Remolque/Tractor/Semiremolque | | | | | | | | |
| DATOS DEL CONDUCTOR VEHICULO Nombre y Apellido o Razón Social: MARCOS RUC o C.I. Nº: 984178 Domicilio: ENCARNACIÓN | | | | | | | | |
| DATOS DE LA MERCADERÍA | | | | | | | | |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>CANTIDAD</th> <th>UNIDAD DE MEDIDA</th> <th>DESCRIPCIÓN DETALLADA (Incluir cantidad o porcentaje de tolerancia de quiebra o de merma/ Datos de relevancia de las Mercaderías)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>217</td> <td>Unidad</td> <td> KITS DE ALIMENTACIÓN NO PEREDEDEROS HARINA 3KG, ARROZ 5KG, FIDEO 3KG, AZÚCAR 4KG, POROTO 1KG, SAL 1LK, LOCRO 1 KG, LECHE 2LTRS, ACEITE 1.8 LTRS BOLSA CONTENEDORA CON LA LEYENDA "GOBIERNO DEPARTAMENTAL DE MISIONES" Lote Nº:..... Vencimiento:..... </td> </tr> </tbody> </table> | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCIÓN DETALLADA (Incluir cantidad o porcentaje de tolerancia de quiebra o de merma/ Datos de relevancia de las Mercaderías) | 217 | Unidad | KITS DE ALIMENTACIÓN NO PEREDEDEROS HARINA 3KG, ARROZ 5KG, FIDEO 3KG, AZÚCAR 4KG, POROTO 1KG, SAL 1LK, LOCRO 1 KG, LECHE 2LTRS, ACEITE 1.8 LTRS BOLSA CONTENEDORA CON LA LEYENDA "GOBIERNO DEPARTAMENTAL DE MISIONES" Lote Nº:..... Vencimiento:..... | Recibí conforme las mercaderías en óptimas condiciones. Es compromiso de los estimados clientes el buen almacenamiento de los mismos. Aclaración:..... Firma:..... Sello:..... | |
| CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCIÓN DETALLADA (Incluir cantidad o porcentaje de tolerancia de quiebra o de merma/ Datos de relevancia de las Mercaderías) | | | | | | |
| 217 | Unidad | KITS DE ALIMENTACIÓN NO PEREDEDEROS HARINA 3KG, ARROZ 5KG, FIDEO 3KG, AZÚCAR 4KG, POROTO 1KG, SAL 1LK, LOCRO 1 KG, LECHE 2LTRS, ACEITE 1.8 LTRS BOLSA CONTENEDORA CON LA LEYENDA "GOBIERNO DEPARTAMENTAL DE MISIONES" Lote Nº:..... Vencimiento:..... | | | | | | |
| RECEPCIÓN DE LA MERCADERÍA Firma: Aclaración: RUC/Cédula de Identidad Nº: | | | | | | | | |

Ficha de chequeo para las cooperadoras escolares a ser completada en cada recepción sea merienda o almuerzo escolar

Ficha de chequeo para las cooperadoras escolares a ser completada en cada recepción sea merienda o almuerzo escolar.

FICHA DE CONTROL PARA LAS ACEs y/o EGIE

(A ser completada en cada recepción, sea merienda o almuerzo escolar)

Nombre de la escuela: _____

Ciudad: _____ Fecha de la encuesta: _____

SERVICIO QUE RECIBE (marca con una "X").

DESAYUNO ESCOLAR MERIENDA ESCOLAR

1. RECIBIÓ: Vaso de leche Si No **Sólidos** Si No

2- Periodicidad de la entrega:

Semanal Diario Quincenal Mensual

3. Está la fecha de vencimiento especificada en el producto entregado?

Si No

4. Estado de presentación del producto:

Envoltorio / Envase Abierto/ Roto Cerrado

Producto En buenas condiciones (entero, limpio).

Malas condiciones (bichitos, moho, etc).

Otros: _____

ALMUERZO ESCOLAR

5- Periodicidad de la entrega:

Semanal Diario Quincenal Mensual

6- El almuerzo tiene: (marcar todos los platos que tenga)

Plato principal Ensalada Postre

7- Los platos, varían en la semana? Si No

Cuántas veces varían? (en promedio)

2 veces x sem. 3 veces x sem. 4 veces x sem.

8- El plato principal contiene:

Proteínas (carne de vaca o pollo o cerdo o pescado o menudencias o porotos).

Carbohidratos (fideos o arroz o harina de maíz o papas o batata).

Grasas (aceite o grasa o manteca).

9- La comida, llega caliente? Si No

10- Los platos servidos, tienen olor y aspecto agradable? Si No

INFRAESTRUCTURA

11- Los alimentos se almacenan en forma adecuada?:

- | | Si | No |
|--|--------------------------|--------------------------|
| a. Alimentos Perecederos –verduras, frutas(en congelador y/o heladeras), | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| b. Alimentos no perecederos – fideo, arroz, porotos(lugar seco, limpio, por encima del suelo). | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| c. Cuenta con cocina equipada (Cocina - hornalla, ollas, fuentes, cubiertos grandes). | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| d. Cuenta con comedor equipado (mesas, sillas, platos, cubiertos, vasos). | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

12- Procedencia de los insumos que compran las empresas adjudicadas.

(¿Compra la empresa adjudicada de proveedores locales?) Si No

AGUA

13- Qué tipo de agua tienen en la escuela, y de dónde proviene para el uso en la cocina

- Pozo artesiano
 ESSAP
 Aguatería
 Junta de Saneamiento

Ficha para los estudiantes, a ser llevado a cabo de manera aleatoria

Ficha para los estudiantes, a ser llevada a cabo de manera aleatoria

FICHA DE CONTROL PARA ESTUDIANTES

Nombre de la escuela: _____

Ciudad: _____ Fecha de la encuesta: _____

DESAYUNO / MERIENDA

¿Que comí de desayuno / merienda en la semana? (Marcar para cada día de la semana)

| Alimento líquido: | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|---|-------|--------|-----------|--------|---------|
| Leche entera UAT | | | | | |
| Leche entera UAT enriquecida con hierro, zinc y vitamina C | | | | | |
| Alimento sólido: | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| Galletita dulce con semillas de chía o sésamo | | | | | |
| Magdalena | | | | | |
| Palito/rosquita | | | | | |
| Pan lacteado | | | | | |
| Alimento a base de maní (Ejemplo: Barra de maní, maní con miel, otro) | | | | | |
| Galletita Crackers | | | | | |
| Galletita dulce | | | | | |
| Chipita pirú | | | | | |
| Galletita dulce con harina de arroz, de chía y/o semilla de sésamo | | | | | |
| Cereales | | | | | |
| Fruta | | | | | |

Observación: *El sólido debe variar como mínimo 3 veces a la semana.

ALMUERZO

¿Cómo fue mi almuerzo en la semana? (Marcar para cada día de la semana)

| El plato principal fue un: | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|---|-------|--------|-----------|--------|---------|
| Caldo | | | | | |
| Guiso | | | | | |
| Estofado | | | | | |
| Contenía: | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| Carne vacuna | | | | | |
| Carne de ave | | | | | |
| Menudencia (hígado, mondongo) | | | | | |
| Carne de pescado | | | | | |
| Legumbre (Ejemplo: locro, poroto, lenteja, otro) | | | | | |
| La guarnición fue: | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| Puré de papas | | | | | |
| Puré de calabaza | | | | | |
| Puré de zapallo | | | | | |
| Arroz | | | | | |
| Fideo | | | | | |
| Polenta | | | | | |
| Mandioca | | | | | |
| Batata | | | | | |
| La ensalada tenía (marcar todas las opciones servidas): | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| Lechuga | | | | | |
| Berro | | | | | |
| Rúcula | | | | | |
| Tomate | | | | | |
| Repollo | | | | | |
| Choclo | | | | | |
| Zanahoria | | | | | |
| Remolacha | | | | | |
| Pepino | | | | | |
| Chaucha | | | | | |
| Rabanito | | | | | |
| Cebolla | | | | | |
| Brócoli | | | | | |
| Coliflor | | | | | |
| Zapallo | | | | | |

¿La ensalada es servida en un plato aparte?

Si No

| El postre fue: | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|---|-------|--------|-----------|--------|---------|
| Fruta | | | | | |
| Banana con miel | | | | | |
| Ensalada de frutas | | | | | |
| Compota de frutas | | | | | |
| Dulces (Ejemplo: dulce de: batata, membrillo, mamón, calabaza, otro). | | | | | |
| Barra de maní o maní con miel | | | | | |
| Postre con leche (Arroz con leche, candial, crema, mazamorra). | | | | | |
| Gelatina | | | | | |

Esta publicación fue posible gracias al apoyo y cooperación del PNUD.

**El contenido es responsabilidad de sus autores y no representa
la posición u opinión del PNUD.**

www.ceamso.org.py

