



Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

Asunción, 06 de marzo de 2024.

Nota DGBE N° 119/2024

Señora

Alicia González, Intendente
Municipalidad de Nueva Germania
Departamento de San Pedro

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Nueva Germania, sobre el **"Proyecto de Almuerzo Escolar"** con Expediente Xilema N° 54.366 de fecha 20 de febrero de 2024, 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 N° 62/2024**, por el cual se autoriza el Proyecto de Almuerzo Escolar, en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.



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

Visión: Institución rectora del sistema educativo racional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

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

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

MEMORÁNDUM DAE N° 127/2024



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

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

: 06 de marzo de 2024

Referencia : Responder Expediente **Xilema N° 54.366 PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE NUEVA GERMANIA.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el Memorándum DGPAE N° 87/2024 del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta Dictamen Técnico N°62/2024, por el cual se autoriza el Proyecto de Almuerzo Escolar del ejercicio fiscal 2024-2025, de la **Municipalidad de Nueva Germania**, departamento de San Pedro, presentado a través del expediente de referencia de fecha 20 de febrero de 2024.

Atentamente.-

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDANTIL MESA DE ENTRADA	
Expediente N°:	54.366
Recibido por:	Jain R
Fecha:	06/03/24 Hora: 08:06

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

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

Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

MEMORÁNDUM DGPAE N°87/2024

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

DE : **Melissa Desvars**, Jefa 
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 05 de Marzo del 2024.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°54366 de fecha 20 de febrero de 2024.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°62/2024**, por el cual se autoriza EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR del ejercicio fiscal 2024-2025 de la Municipalidad de Nueva Germania, presentado a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS	
Dirección de Alimentación Escolar	
MESA DE ENTRADA	
Xilema N°:	-
Recibido por:	Andrea Fernández
Fecha:	06/03/2024 Hora: 07:25

Elaborado por: **Claudia Benítez** 

Revisado por: **Melissa Desvars** 

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

DICTAMEN TÉCNICO DGPAE N°62/2024

Referencia: Expediente Xilema N° 54366
de fecha 20 de febrero de 2024.

1. Antecedentes

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

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Melissa Desvars

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso)
Edif.Beckelman
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py



Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

6.	Menú cíclico		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	Recetario de menú cíclico		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	Calculo de insumos para el almuerzo escolar		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	Control de calidad		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	Modalidad del servicio		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		Cumple	No Cumple
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
Alimentos preparados en las escuelas		Cumple	No Cumple
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	
*La Municipalidad presenta su compromiso de ampliación de los días de provisión según disponibilidad presupuestaria para los años 2024-2025.			

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 27 (veintisiete); 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.

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

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	
01	168	2024	75	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2025	75		

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 agctar 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: Martes, 05 de Marzo de 2024



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

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

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

3





Municipalidad de Nueva Germania

Bernard Foster de/ Mcal. Estigarribia
2° Dpto. San Pedro * Paraguay – Teléf. 0982 402 602
Correo: nuevagermaniamunicipalida@gmail.com

INTENDENCIA MUNICIPAL

Nueva Germania, 20 de Febrero de 2024

Señor:
Robert Gayoso
Director General de Bienestar Estudiantil
Director del Programa de Alimentación Escolar
Ministerio de Educación y Ciencias
Presente

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, en mi carácter de Intendente de la Municipalidad de Nueva Germania, con el objeto de solicitar la Aprobación de los MENÚS CÍCLICOS Y RECETARIOS para la PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PLURIANUAL periodo 2024 -2025.-

INSTITUCIONES A SER BENEFICIADAS

Ítems	Código Establecimiento	Nombre de la Institución Educativa beneficiada	Localidad	Cantidad de Alumnos	Cantidad de Días a proveerse	Cantidad de Raciones	Periodo
1	0207059	ESCUELA BÁSICA N° 7318 TIERRA PROMETIDA	ASENT. TIERRA	168	75	12.600	2024
2	0207059	ESCUELA BÁSICA N° 7318 TIERRA PROMETIDA	ASENT. TIERRA	168	75	12.600	2025
Total de Raciones						25.200	

Este potencial beneficiario fue seleccionado en la Micro planificación Educativa para el periodo 2024, se detalla a continuación el rubro presupuestario disponible para el periodo 2024. El presupuesto para el año 2025 estará sujeto la partida presupuestaria.

800					TRANSFERENCIAS	165.000.000	
	840				Transferencias Corrientes al Sector Privado	165.000.000	
		848	30	003	2	Transferencias para Alimentación Escolar y Control Gasto	165.000.000

Es así y de forma oportuno, expresar nuestro compromiso en caso de contar con un aumento de presupuesto en el Rubro de Alimentación durante el periodo 2024 y así también el periodo 2025, solicitaremos una modificación para el aumento de las instituciones educativas a ser beneficiadas para la provisión de Alimentación Escolar.-----

También se deja expresa constancia que las fechas estimativo de entrega fueron establecidas en bases a los parámetros legales para hacer el procedimiento del llamado en el sistema Convencional, en este caso corresponde el llamado de Licitación de menor cuantía la cual debe ser sometido a la Junta Municipal para la aprobación de Pliego de Bases y Condiciones y su correspondiente adjudicación conforme a las recomendaciones de Dictamen Técnico de Contrataciones DGCCP N° 16/23 dependiente de la Contraloría General de la República.

Sin más y con la más alta estima, me despido de Ud. Deseándoles éxitos en sus funciones

Municipalidad de Nueva Germania
Lic. Alicia González de Saiz
Intendente Municipal



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

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: San Pedro	Distrito: Nueva Germania
Dirección del local de la Municipalidad: Bernard Fosterd e/ Mcal. Estigarribia	
N° de teléfono de línea baja: Sin línea baja	
Nombre del Intendente: Lic. Alicia González de Saiz	
N° de celular: 0982 402 602	
Dirección de correo electrónico: nuevagermaniamunicipalidad@gmail.com	
Nombre del/la Nutricionista: V. Mabel Santacruz Aguirre	
N° de Registro Profesional: 2.771	N° de celular: 0972 192 509
Dirección de correo electrónico: maby_santacruz@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones educativas beneficiadas: 1 (uno)	
Cantidad de estudiantes beneficiados: 168 (cientos sesenta y ocho)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2024: 75 (setenta y cinco)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2025: 75 (setenta y cinco)	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2024: junio	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2024: octubre	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2025: marzo	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2025: junio	
Presupuesto estimado para el servicio 2024: 165.000.000	
Presupuesto estimado para el servicio 2025: 165.000.000	
Precio referencial por plato: 13.000	
Porcentaje de la agricultura familiar a implementar: 10%	
Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%	

*Son campos obligatorios

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



Lic. Alicia González de Saiz
Intendente Municipal
Municipalidad de Nueva Germania

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.

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



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

3. Identificación de las instituciones educativas a ser beneficiadas.

Nº	IDENTIFICACIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA									CANTIDAD DE ESTUDIANTES												Fuente de
	Código de establecimiento 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 o (si se encuentra ubicada en uno)	Educación Inicial								Educación Escolar Básica				financiación
										Maternal		Pre Jardín		Jardín		Pre escolar		1º ciclo		2º Ciclo		
										H	M	H	M	H	M	H	M	H	M			
1	0207059	13779	Esc Bas. N° 7318 Tierra Prometida	Oficial	NO	NUEVA GERMANIA	R	NO	La tierra prometida	0	0	9	4	9	8	6	7	38	30	29	28	848-30-003
Subtotal										0	0	9	4	9	8	6	7	38	30	29	28	
Total										168												

Lic. Mabel Bastaruz A.
Intendenta
Reg. Prof. N° 2.771



[Handwritten signature]

Lic. Alicia González de Saiz
Intendente Municipal
Municipalidad de Nueva Germania

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.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: alimentación.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.

4. Requerimiento nutricional	
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etéreo.	Nivel inicial: 312 kcal +/- 30 kcal Educación Escolar Básica 1° y 2° ciclo: 450 kcal +/- 50 kcal
5. Composición del menú	
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs
5.2 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas

6. Recetario del menú cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Crema	Fruta de estación (2 banana)	Ensalada de Frutas	Fruta de estación (2 banana)	Fruta de estación (2 banana)

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Picadito de pollo con puré de papa	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Albóndigas de pollo con arroz
Porción para Nivel Inicial	70 gramos Picadito + 110 gramos Puré	70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	170 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 gramos Picadito + 160 gramos Puré	100 gramos Salsa + 250 gramos Polenta	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	250 gramos



Lic. *[Firma]*
Intendente Municipal
Municipalidad de Nueva Germania



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.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
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.

Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Maní con miel	Fruta de estación (2 banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (2 banana)	Fruta de estación (2 banana)

SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Guiso de Fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Salsa de legumbres con arroz quesú	Vori Vori de carne	Albóndigas de pollo con arroz
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	70 gramos Salsa + 100 gramos Arroz	240 gramos	70 gramos Salsa (3 bolitas) + 90 gramos de arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	300 gramos	100 gramos Salsa + 130 gramos Arroz	350 gramos	100 gramos Salsa (4 bolitas) + 130 gramos Arroz
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Crema	Fruta de estación (2 banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (2 banana)	Fruta de estación (2 banana)

SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Locro	Tallarín con salsa de pollo	Guiso de poroto con arroz	Polenta con salsa de pollo	So'ó Apu'a
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	200 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	300 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (2 banana)	Ensalada de frutas	Fruta cítrica	Fruta de estación (2 banana)	Fruta de estación (2 banana)

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.



Lic. Alicia González de Sosa
Intendente Municipal
Municipalidad de Nueva Germania



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.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional Nº874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
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.

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1: Soyo				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 297 kcal Peso por porción: Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	<p>Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.</p> <ul style="list-style-type: none">- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.- Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.- Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida.- Retirar del fuego y agregar queso y orégano.
Menú 2: Polenta con salsa de pollo				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 307 kcal Peso por porción: Nivel inicial 70g salsa + 170g polenta Edad escolar 100g salsa + 250g polenta	Salsa de pollo Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Polenta Agua potable Harina de 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	<p>Salsa de pollo</p> <ul style="list-style-type: none">- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.- Lavar, pelar y cortar las verduras.- Sellar el pollo con ajo y aceite.- Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes.- Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. <p>Polenta</p> <ul style="list-style-type: none">- Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada.- Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cerridor a fin de evitar grumos.- Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
Menú 3: Caldo de poroto con fideo				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Zapallo Poroto seco Tomate	60 g 30 g 25 g	32 g 30 g 24 g	<ul style="list-style-type: none">- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.



[Firma]
Lic. Alicia González de Saiz
Intendente Municipal
Municipalidad de Nueva Germania



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.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional Nº874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: alimentación.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.

Energía: 271 kcal	Zanahoria	20 g	16 g	<ul style="list-style-type: none">- Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.- Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.- Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.- Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos.- Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.- <u>Observación:</u> si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
	Fideo nido	15 g	15 g	
	Queso	15 g	15 g	
Peso por porción:	Paraguay			
<u>Nivel inicial</u>	Cebolla	10 g	9 g	
240 gramos	Locote	10 g	8 g	
<u>Edad escolar</u>	Aceite	5 ml	5 ml	
350 gramos	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 4: Estofado de pollo con papa

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Papa	200g	134 g	<ul style="list-style-type: none">- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.- Lavar, pelar y cortar las verduras.- Sellar el pollo con el ajo, una vez sellado agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.- Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.- Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.
	Pechuga de pollo	60g	52g	
Energía: 257 kcal	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	20 g	18 g	
Peso por porción:	Locote	10 g	8 g	
<u>Nivel inicial</u>	Aceite	5 ml	5 ml	
200 gramos	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
<u>Edad escolar</u>	Ajo	0,5g	0,5g	
300 gramos	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 5: Guiso de arroz con carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Carne vacuna magra	60g	52g	<ul style="list-style-type: none">- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos.- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel.- Cocinar hasta formar una salsa roja, incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
	Tomate	70g	69g	
Energía: 340 kcal	Arroz	45g	45g	
	Cebolla	15g	14g	
Peso por porción:	Locote	10g	8g	
<u>Nivel inicial</u>	Aceite	5ml	5ml	
200 gramos	Ajo	0,5g	0,5g	
<u>Edad escolar</u>	Sal yodada	0,5g	0,5g	
300 gramos	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 6: Picadito de pollo con puré de papa

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Picadito de pollo			Picadito de pollo: <ul style="list-style-type: none">- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.- Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	
Energía: 285 kcal	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	15 g	14 g	



[Handwritten signature]

Lic. Alicia González de Saiz
Intendente Municipal
Municipalidad de Nueva Germania

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.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Seckelman)
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.

Peso por porción: <u>Nivel inicial</u> 70 g picadito + 110 g puré <u>Edad escolar</u> 100 g picadito + 160 g puré	Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Puré de papas Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	sal yodada. Cocinar hasta que estén blandos. - Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. - Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario. 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 7: Polenta con salsa de carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 356 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial</u> 70g salsa + 170g polenta <u>Edad escolar</u> 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, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada, una vez sellada 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 aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.

Menú 8: Caldo de poroto con arroz

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

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



Dr. Alicia González de Saiz
Intendente Municipal
Municipalidad de Nueva Germania



10.5.27
Ch

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

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 266 kcal Peso por porción: 240 gramos Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	<ul style="list-style-type: none"> - Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. <p>Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente.</p>

Menú 9: Tallarín con salsa de carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 337 kcal Peso por porción: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Salsa de carne Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	<p>Salsa de carne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. - Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. <p>Fideo</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 10: Albóndigas de pollo con arroz

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 324 kcal Peso por porción:	Albóndigas de pollo: Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite	70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 10 g	69 g 42 g 14 g 10 g 8 g	<p>Albóndigas</p> <ul style="list-style-type: none"> -Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. -Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla -Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. <p>Salsa</p>



[Handwritten signature]
Lic. Alicia González de Saiz
Intendente Municipal
Municipalidad de Nueva Germania



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.

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

[Handwritten signature]
2021/09/27

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

<div>Nivel inicial:</div> <div>70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz</div> <div>Edad escolar:</div> <div>100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz</div>	<div>Ajo</div> <div>Sal yodada</div> <div>Laurel</div> <div>Agua potable</div> <div>Arroz</div> <div>Arroz</div> <div>Aceite</div> <div>Ajo</div> <div>Sal yodada</div> <div>Agua potable</div>	<div>3ml</div> <div>0,5 g</div> <div>0,5 g</div> <div>0,2 g</div> <div>c/n</div> <div>45 g</div> <div>2 ml</div> <div>0,5 g</div> <div>0,5 g</div> <div>c/n</div>	<div>3ml</div> <div>0,5 g</div> <div>0,5 g</div> <div>0,2 g</div> <div>c/n</div> <div>45 g</div> <div>2 ml</div> <div>0,5 g</div> <div>0, 5g</div> <div>c/n</div>	<div>-Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano.</div> <div>Arroz</div> <div>-Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.</div>
--	---	---	---	--

Menú 11: Guiso de fideo con pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<div>Rendimiento:</div> <div>1 porción</div> <div>Energía:</div> <div>308 kcal</div> <div>Peso por porción:</div> <div>Nivel inicial:</div> <div>200 gramos</div> <div>Edad escolar:</div> <div>300 gramos</div>	<div>Pechuga de pollo</div> <div>Tomate</div> <div>Fideo</div> <div>Cebolla</div> <div>Locote</div> <div>Aceite</div> <div>Ajo</div> <div>Sal yodada</div> <div>Laurel</div> <div>Agua potable</div>	<div>60g</div> <div>70g</div> <div>45g</div> <div>15g</div> <div>10g</div> <div>5ml</div> <div>0,5g</div> <div>0,5g</div> <div>0,2g</div> <div>c/n</div>	<div>42g</div> <div>69g</div> <div>45g</div> <div>14g</div> <div>8g</div> <div>5ml</div> <div>0,5g</div> <div>0,5g</div> <div>0,2g</div> <div>c/n</div>	<div>Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.</div> <div>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.</div> <div>Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada.</div> <div>Cocinar hasta formar una salsa roja.</div> <div>Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua.</div> <div>Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aprximadamente)</div>

Menú 12: Picadito de carne con papa

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<div>Rendimiento:</div> <div>1 porción</div> <div>Energía:</div> <div>319 kcal</div> <div>Peso por porción:</div> <div>Nivel inicial:</div> <div>200 gramos</div> <div>Edad escolar:</div> <div>300 gramos</div>	<div>Papa</div> <div>Carne vacuna magra</div> <div>Tomate</div> <div>Zanahoria</div> <div>Cebolla</div> <div>Locote</div> <div>Arveja</div> <div>Aceite</div> <div>Cebollita de hoja</div> <div>Ajo</div> <div>Sal yodada</div> <div>Agua potable</div>	<div>200 g</div> <div>60 g</div> <div>60 g</div> <div>20 g</div> <div>20 g</div> <div>10 g</div> <div>5 g</div> <div>5 ml</div> <div>5 g</div> <div>0,5 g</div> <div>0,5 g</div> <div>c/n</div>	<div>134 g</div> <div>52 g</div> <div>59 g</div> <div>16 g</div> <div>18 g</div> <div>8 g</div> <div>5 g</div> <div>5 ml</div> <div>5 g</div> <div>0,5 g</div> <div>0,5 g</div> <div>c/n</div>	<div>Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.</div> <div>Lavar, pelar y cortar las verduras</div> <div>Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes</div> <div>Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.</div>

Menú 13: Salsa de legumbres con arroz queso

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<div>Rendimiento:</div> <div>1 porción</div>	<div>Salsa de legumbres</div> <div>Tomate</div>	<div>70 g</div>	<div>69 g</div>	<div>Salsa de legumbres:</div> <div>-Pelar, lavar y picar los vegetales finamente.</div>

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.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional Nº874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
 Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py



[Handwritten signature]

Lic. Alicia González de S...
 Intendente Municipal
 Municipalidad de Nueva Germania





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

Energía: 304 kcal	Poroto	20 g	20 g	-Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
Peso por porción:	Cebolla	15 g	14 g	-Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción.
Nivel inicial:	Locote	10 g	8 g	Arroz quesú
70g salsa +	Aceite	3 ml	3 ml	-Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
100g de arroz	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Edad escolar:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
100 g salsa +	laurel	0,2 g	0,2 g	
130 g de arroz	Agua potable	c/n	c/n	
	Arroz quesú			
	Arroz	40 g	40 g	
	Queso	10 g	10 g	
	Paraguay			
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 14: 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.
Energía: 398 kcal	Zapallo	60 g	32 g	-Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
Peso por porción:	Harina de maíz	40 g	40 g	-Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate.
Nivel inicial: 240 gramos	Tomate	25 g	24 g	-Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox.
Edad escolar: 350 gramos	Zanahoria	20 g	16 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. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme.
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Queso	10 g	10 g	
	Paraguay			
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 15: Albóndigas de pollo con arroz

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Albóndigas de pollo:			Albóndigas
Energía:	Tomate	70 g	69 g	-Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo.
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	-Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla.



Lic. Alicia González de Salazar
Intendente Municipal
Municipalidad de Nueva Germania



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.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
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.

324 kcal	Cebolla	15 g	14 g	-Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. Salsa -Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano. 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.
Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz Edad escolar: 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	Galleta molida	10 g	10 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	3ml	3ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Arroz			
	Arroz	45 g	45 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 16: Locro

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 343 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra	80 g	70 g	-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 aprox. -Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada.
	Zapallo	60 g	32 g	
	Locro	40 g	40 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 17: Tallarín con salsa de pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g fideo	Salsa de pollo			Salsa de pollo: -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
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	
	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	



Lic. Alicia González de S...
Intendente Municipal
Municipalidad de Nueva Germania

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.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
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.

<u>Edad escolar:</u> 100 g salsa + 120 g fideo	Agua potable	c/n	c/n	por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Fideo			Fideo:
	Fideo	40 g	40 g	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.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 18: Guiso de arroz con poroto

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate	70g	69g	-Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Arroz	40g	40g	-Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Poroto	20g	20g	-Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos.
Energía: 317 kcal	Queso Paraguay	15g	15g	-Por último, agregar la cebollita de hoja.
	Cebolla	15g	14g	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.
	Locote	10g	8g	
Peso por porción:	Aceite	5ml	5ml	
	Cebollita de hoja	5g	5g	
<u>Nivel inicial:</u> 200 gramos	Sal yodada	0,5g	0,5g	
<u>Edad escolar:</u> 300 gramos	Ajo	0,5g	0,5g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 19: Polenta con salsa de pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Salsa de pollo			Salsa de pollo
	Tomate	70 g	69 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	- Lavar, pelar y cortar las verduras.
Energía: 307 kcal	Cebolla	10 g	9 g	- Sellar el pollo con ajo y aceite.
	Locote	10 g	8 g	- Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
Peso por porción:	Aceite	3 ml	3 ml	- Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
<u>Nivel inicial:</u> 70g salsa + 170g polenta	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
<u>Edad escolar:</u> 100g salsa + 250g polenta	Polenta			Polenta
	Agua potable	200 ml	200 ml	- Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada.
	Harina de maíz	40 g	40 g	- Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.
	Cebolla	15 g	14 g	Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Menú 20: So´ó Apu´á



[Firma]
Lic. Alicia González de Saiz
Intendente Municipal
Municipalidad de Nueva Germania



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.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: alimentación.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.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Carne vacuna magra	80 g	70 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.
Energía: 306 kcal	Zapallo	60 g	32 g	- Mezclar la carne molida con harina de maíz, ajo, y la mitad de sal. Formar las esferas.
Peso por porción: 240 gramos	Tomate	30 g	29 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
Edad escolar 350 gramos	Arroz	20 g	20 g	- 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.
	Cebolla	10 g	9 g	- Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano.
	Locote	10 g	8 g	
	Harina de maíz	5 g	5 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensaladas				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo	30 g	24 g	- Lavar y rallar la zanahoria.
Energía: 37 kcal	Pepino	20 g	15 g	- Lavar y cortar los demás vegetales.
Peso por porción: 50 gramos	Zanahoria	10 g	8 g	- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	Aceite	3 ml	3 ml	- Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
Energía: 46 kcal	Tomate	20 g	19 g	Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.
Peso por porción: 50 g	Cebolla	10 g	9 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
Energía: 52 kcal	Zanahoria	20 g	16 g	Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Choclo	10 g	10 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	



Lic. Alicia González de Seiz
Intendente Municipal
Municipalidad de Nueva Germania



Vision: 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.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°374 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: alimentacion.escolar@med.gov.py

Folio 19/27



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

Peso por porción: 55 g				Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales.
	Zanahoria	10 g	8 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía: 38 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción: 55 g				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo	30 g	24 g	Lavar y picar los vegetales.
	Tomate	20 g	19 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 g	9 g	<u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Energía: 40 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción: 55 g				
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales.
	Zanahoria	10 g	8 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía: 38 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción: 55 g				
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua.
	Zanahoria	20 g	16 g	Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Cebolla	10 g	9 g	Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.
Energía: 49 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	<u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Peso por porción: 50 g				
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga	30 g	28 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales.
	Zanahoria	20 g	16 g	



Lic. Alicia González de Saiz
Intendente Municipal
Municipalidad de Nueva Germania



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.

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

Folio 15/27
W



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

Energía: 40 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Peso por porción: 60 g				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g				
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 g				
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía: 52 kcal Peso por porción: 55 g				
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía: 38 kcal Peso por porción: 48 g				
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Zanahoria Cebolla	30 g 20 g 10 g	28 g 16 g 9 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir.

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

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



Lic. Alicia González de Solís
Intendente Municipal
Municipalidad de Nueva Germania





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

Energía: 42 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Peso por porción: 56 g				
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo Pepino Zanahoria	30 g 20 g 10 g	24 g 15 g 8 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía: 37 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Peso por porción: 50g				
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Remolacha Zanahoria Cebolla	40 g 20 g 10 g	27 g 16 g 9 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
Energía: 49 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Peso por porción: 50 g				Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Remolacha Zanahoria Choclo	40 g 20 g 10 g	27 g 16 g 10 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
Energía: 52 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
Peso por porción: 55 g				Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo Remolacha Zanahoria	30 g 30 g 10 g	24 g 20 g 8 g	Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. Lavar y picar el repollo.
Energía: 44 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Peso por porción: 55 g				Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

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



Lic. Alicia González de
Intendente Municipal
Municipalidad de Nueva Germania



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

Rendimiento: 1 porción	Lechuga Tomate Zanahoria	30 g 20 g 10 g	28 g 19 g 8 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía: 39 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	
Peso por porción: 60 g				
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate Zanahoria Cebolla	30 g 20 g 10 g	29 g 16 g 9 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía: 43 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	<u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Peso por porción: 55 g				
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Zanahoria Cebolla	30 g 20 g 10 g	28 g 16 g 9 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir.
Energía: 42 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	<u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Peso por porción: 56 g				

Lic. Hilda...
Reg. N° 2.771

Postres				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz	120 ml 10 g 5 g	120 ml 10 g 5 g	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 cocar la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego.
Rendimiento: 1 porción	Cáscara de naranja o limón	c/n	c/n	- Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Energía: 110 kcal	Vainilla o canela	c/n	c/n	
Peso por porción: 60 g				



Lic. Alicia González de Saiz
Intendente Municipal
Municipalidad de Nueva Germania



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.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
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.

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal Porción: 2 unidades	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas 2 Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción: 100 g	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal Porción: 2 unidades	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal Porción: 2 unidades	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación



Lic. Nilda González
Intendente Municipalidad
Reg. Prof. N° 2.771



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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: alimentación.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.

Maní con miel	Maní tostado sin sal	20 g	20 g	- Colocar los granos de maní tostado sin sal en una compotera o taza. - Agregar encima miel. - Servir
Rendimiento: 1 porción	Miel	15 ml	15 ml	
Energía: 160 kcal				
Peso por porción: 35 gramos				
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación				
Rendimiento: 1 porción	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Energía: 126 kcal				
Porción: 2 unidades				
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 61 kcal				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación				
Rendimiento: 1 porción	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Energía: 126 kcal				
Porción: 2 unidades				
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación				
Rendimiento: 1 porción	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Energía:				



[Signature]
Lic. Alicia González de
Intendente Municipal
Municipalidad de Nueva Germania

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
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

126 kcal				
Porción: 2 unidades				
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 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 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal Porción: 2 unidades	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.



[Handwritten signature]
Lic. Alicia González de Sáenz
Intendente Municipal
Municipalidad de Nueva Germania



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.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional Nº874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Julio 21/21
[Handwritten mark]

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

Porción: 2 unidades				
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal Porción: 2 unidades	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal Porción: 2 unidades	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 72 kcal Peso por porción: 100 g	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional Nº874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: alimentacion.escolar@med.gov.py



Lic. Alicia González de
Intendente Municipal
Municipalidad de Nueva Germania



Folio 22/27
W



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

Fruta de estación				
Rendimiento: 1 porción	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Energía: 126 kcal				
Porción: 2 unidades				
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación				
Rendimiento: 1 porción	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Energía: 126 kcal				
Porción: 2 unidades				

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

Año:	2024-2025						
Institución Educativa:	1						
Nº de comensales:	168						
Nº de meses del proyecto:	7,5						
		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	6,72	6,384	6,72	6,72	26,544	199,08
Ajo	kg	0,42	0,504	0,588	0,42	1,932	14,49
Almidón de maíz	kg	0	0	0,84	0	0,84	6,3
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	10,92	10,08	14,28	10,08	45,36	340,2
Arveja en granos	kg	0	0	0,84	0	0,84	6,3
Azúcar	kg	1,68	0	1,68	0	3,36	25,2
Banana	kg	119,28	110,88	110,88	119,28	460,32	3452,4
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	5,04	0	5,04	37,8
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0

Lic. María del Carmen P. 2.771



Lic. Alicia González
Intendencia Municipal
Municipalidad de Nueva Germania

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

2024/27

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.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: alimentación.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.

Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	20,16	20,16	23,52	26,88	90,72	680,4
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	15,12	16,8	10,08	15,96	57,96	434,7
Cebollita de hoja	kg	0,84	0	0,84	1,68	3,36	25,2
Choclo	kg	1,68	0	1,68	1,68	5,04	37,8
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	2,52	6,72	7,56	6,72	23,52	176,4
Galleta Molida	kg	0	1,68	1,68	0	3,36	25,2
Harina de maíz	kg	6,72	6,72	6,72	7,56	27,72	207,9
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,0672	0,1344	0,1344	0,1848	0,5208	3,906
Leche entera	l	20,16	8,4	20,16	0	48,72	365,4
Lechuga	kg	0	5,04	5,04	10,08	20,16	151,2
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	8,4	8,4	8,4	8,4	33,6	252
Locro	kg	0	0	0	6,72	6,72	50,4
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	26,88	0	26,88	53,76	403,2
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0
Maní	kg	0	3,36	0	0	3,36	25,2
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0,84	0	0	0,84	6,3
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	2,52	0	0	2,52	18,9
Naranja	kg	8,4	0	30,24	8,4	47,04	352,8
Orégano	kg	0,084	0	0,084	0,084	0,252	1,89
Papa	kg	33,6	33,6	33,6	0	100,8	756
Pechuga de pollo	kg	20,16	20,16	20,16	20,16	80,64	604,8
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0,84	0	0	0,84	6,3
Pepino	kg	6,72	6,72	3,36	0	16,8	126
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	10,08	0	0	10,08	20,16	151,2
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	10,08	5,04	3,36	3,36	21,84	163,8



Lic. Alicia González de
Intendente Municipal
Municipalidad de Nueva Germania

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.

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



2

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

Queso	kg	6,72	4,2	3,36	4,2	18,48	138,6
Repollo	kg	10,08	5,04	5,04	5,04	25,2	189
Remolacha	kg	13,44	11,76	13,44	11,76	50,4	378
Sal yodada	kg	0,924	1,092	1,008	1,008	4,032	30,24
Tomate	kg	54,6	59,64	52,92	52,92	220,08	1650,6
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	18,48	23,52	20,16	20,16	82,32	617,4
Zapallo	kg	15,12	10,08	0	20,16	45,36	340,2

9. Control de calidad y participación social

Descripción	
9.1. Plan de Monitoreo	<p>El control de calidad del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado como Licenciado en Nutrición Humana, a ser contratado por la Municipalidad de Nueva Germania.</p> <p>-La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo con las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida.</p> <p>- En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas.</p> <p>-La Municipalidad de Nueva Germania a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes.</p>
9.2. Plan de capacitaciones	<p>Se realizarán antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria a futuros cocineros y auxiliares de cocina, la misma estará a cargo de las empresas adjudicadas, deben contar con una constancia de Capacitación en BPM certificada por el INAN, conforme a sus normativas vigentes.</p>
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	<p>El proyecto autorizado por el MEC, será difundido todas las informaciones relevantes para la comunidad en general. A través de publicaciones en el portal de la Gobernación, página web, reuniones con los Directivos, Aces y docentes de las instituciones beneficiadas, radios locales y departamentales.</p>



[Firma]
Lic. Alicia González de Saiz
Intendente Municipal
Municipalidad de Nueva Germania

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.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
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.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

Alimentos preparados en las Escuelas (Cocina-Comedor Escolar).

1. DISTRIBUCION DE LOS INSUMOS

La empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú según la cantidad correspondiente a cada institución educativa semanalmente y en camión refrigerado.

2. RECEPCION.

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

3. ALMACENAMIENTO.

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de estas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello la empresa se encargará de proveer a cada institución, heladera, congelador, freezer, organizador de condimentos, organizadores de cubiertos para almacenarlos de manera vertical, estantes de cocina en donde ordenar sus productos adecuadamente.

3. HIGIENE.

Se establece sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento, cocina-comedor y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

4. PRE-ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

El horario de pre-elaboración es a partir de las 07:00hs a 10:30 hs. Se cuentan con los utensilios (ollas, espátulas, cucharón, cuchillos, tabla de picar, colador, rallador, taza medidora, balanza de cocina, pelador, abrelatas, etc.) necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

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

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de las comidas principales, ensaladas postres. Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo con la cantidad de alumnos, no se aceptarán alimentos preelaborados y refrigerados.

El oferente deberá entregar diariamente las porciones del menú (plato principal, ensalada, postre), en cantidades equivalente al número de destinatario de cada escuela.

5. DISTRIBUCIÓN.

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plásticos, táperes para ensaladas y postres, cucharas, pote plástico para servir la ensalada y postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene

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.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)

Correo: alimentacion.escolar@med.gov.py



[Handwritten signature]
Dra. Alicia González
Intendente
Municipalidad de Nueva Germania





MINISTERIO DE
**EDUCACIÓN
Y CIENCIAS**
PARAGUAY

PARAGUÁI
**TEKOMBO'E
HA TEMBIKUAA**
MOTENONDEHA

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

del lugar, pre-elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).

La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.

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

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



Lic. Alicia González de Saiz

Intendente Municipal

Lic. Alicia González de Saiz
Intendente Municipal
Municipalidad de Nueva Germania

Lic. Mabel Santacruz Aguirre

V. Mabel Santacruz Aguirre

Nutricionista.

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

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

