



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

Asunción, 04 de setiembre de 2024.

Nota DGBE N° 376/2024

Señor

Silvino Aguilera Acña, Intendente

Municipalidad de Santa Elena

Departamento de Cordillera

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Santa Elena, sobre el *"Proyecto de Almuerzo Escolar"* con Expediente Xilema N° 285.843 de fecha 26 de agosto de 2024, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente del Programa de Alimentación Escolar - Hambre Cero en las Escuelas, por lo que se remite el *Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 100/2024*, a través del cual se autoriza el *Proyecto de Almuerzo Escolar*, en cuatro (04) 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 nacional, 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.

MARANDU DAE PPY 552/2024

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

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

ARANGE : 03 de setiembre de 2024

MBA'ÉGUIPA : Responder Exp. Xilema N° 285.843 PROYECTO DE
ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE
SANTA ELENA.



Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Marandu DGPAE PPY 368/2024** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°100/2024**, por la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR del ejercicio fiscal 2024**, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE SANTA ELENA**, según expediente de referencia de fecha 26 de agosto de 2024.

Maitei.

Elaborado por: Erma Ccampo 

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.

MARANDU DGPAE PPY 368 /2024

MÁVAPE GUARÃ : Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

MÁVAGUÏ : Melissa Desvars, Jefa 
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

ARANGE : 03 de setiembre del año 2024.

MBA'ÉGUIPA : Expedientes Xilema N° 285.843 de fecha 26 agosto de 2024.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N° 100/2024**, por el cual se autoriza EL **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** del ejercicio fiscal 2024 de la Municipalidad de Santa Elena, presentado a través del expediente de referencia.

Maitei.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS	
Dirección de Alimentación Escolar	
MESA DE ENTRADA	
Xilema N°: 285 843	
Recibido por: EIMA	
Fecha: 03-09-24	Hora: 15:20

Elaborado por: Selba Montania 

Revisado por: Melissa Desvars 

Visión: Institución rectora del sistema educativo racional, 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 N° 100/2024

Referencia: Expediente Xilema N° 285.843
de fecha 26 de agosto de 2024.

1. Antecedentes

El Sr. **Silvino Aguilera Acuña**, Intendente de la Municipalidad de Santa Elena del departamento de Cordillera, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar año 2024 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar			
N°	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	Identificación		
1.1	Datos de la Gobernación/Municipio	✓	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✓	
1.3	Datos del nutricionista	✓	
2.	Principales datos del proyecto de almuerzo escolar		
2.1	Cantidad de instituciones educativas seleccionadas	✓	
2.2	Cantidad de estudiantes beneficiados	✓	
2.3	Tiempo de provisión del servicio	✓	
2.4	Fecha estimada de inicio de la provisión	✓	
2.5	Fecha estimada de finalización de la provisión	✓	
2.6	Presupuesto estimado para el servicio	✓	
2.7	Precio referencial	✓	
2.8	% de la agricultura familiar a implementar	✓	
3.	Identificación de las instituciones educativas seleccionadas		
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✓	
3.2	Códigos completos	✓	
3.3	Fuente de financiación	✓	
4.	Requerimiento nutricional		

Elaborado por: Selba Montania 

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. (B)

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.

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

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 26(veintiséis); teniendo en cuenta la Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", la Ley N°7264/2024 "Que crea el fondo Nacional de Alimentación Escolar para la universalización equitativa de la alimentación

Elaborado por: Selba Montania 

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. (5to. 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.

escolar (Hambre cero en nuestras escuelas y sistema educativo)", la **Resolución CONAE N°003/2024** "Por la cual se faculta al Ministerio de Educación y Ciencias a seguir aplicando los lineamientos e instrumentos necesarios a fin de aprobar los proyectos de alimentación escolar que no integran el listado de Municipios priorizados por el CONAE", la **Nota DGBE N°213/2024** de la Dirección General de Bienestar Estudiantil del Ministerio de Educación y Ciencias en la cual se solicita respuesta a varias consultas sobre la autorización de proyectos al Ministerio de Desarrollo Social, la **Nota VAF N°104/2024** del Viceministerio de Administración Financiera del Ministerio de Economía y Finanzas en el cual informa que el MEF proporcionará financiamiento a los municipios durante el ejercicio fiscal 2024, 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.

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días	
04	197	2024	69	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

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

Elaborado por: Selba Montaña 

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. Beckelmar)
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.

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

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

Es el dictamen.

Lic. Nut. Selba Montania

Registro Profesional N°: 2.287

Fecha: martes, 03 de setiembre 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.



Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Selba Montania

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



Municipalidad de Santa Elena
Distrito de Santa Elena - Dpto. de Cordillera
República del Paraguay



Santa Elena, 26 de agosto de 2024

Señor

ROBERT GAYOSO, Director General
Dirección de General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias
Presente

Me dirijo al Sr. Director, como Intendente de la Municipalidad de Santa Elena, y por su intermedio a donde corresponda a objeto de remitir el Formulario del Proyecto de Almuerzo Escolar correspondiente a este municipio, a fin de que sea evaluado técnicamente y dar inicio al llamado a licitación para el correspondiente año escolar 2024.

Sin otro particular, aprovecho para desearle éxitos en sus funciones.




Lic. Silvio Aguilera Acuña
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*: Cordillera	Distrito*: Santa Elena
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: Capitán E. Martino y Defensores del Chaco	
N° de teléfono de línea baja*	
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Lic. Silvino Aguilera.	
N° de celular: 0981520697	
Dirección de correo electrónico*: uoc.munisantaelena@outlook.es	
Nombre del/la Nutricionista*: Lic. Larissa Stephania Méndez Saldívar	
N° de Registro Profesional*: 5545	N° de celular*: 0985791936
Dirección de correo electrónico*: larissaldivar@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones educativas beneficiadas*: 4 (cuatro)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 197 (Ciento noventa y siete) alumnos /	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 69 días. /	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Octubre 2024	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Noviembre 2024	
Presupuesto estimado para el servicio*: 190.000.000	
Precio referencial por plato*: 13.900 /	
Porcentaje de la agricultura familiar a implementar*: 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. Larissa Méndez S.
 Nutricionista
 Reg. Nro. 5545




 Crio. Gral. SR Lic.
SILVINO AGUILERA ACUÑA
 Intendente Municipal
 Santa Elena - Cordillera

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/ Piribebuy y Humaitá
 Edificio Beckelman, 6to. Piso Teléf: (595)21 454 220 int. 18
 Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py



Lic. Larissa Méndez S.
Lic. Larissa Méndez S.
 Nutricionista
 Reg. Nro. 5545

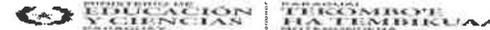

 Grro. Gral. SR Lic.
SILVINO AGUILERA ACUNA
 Intendente Municipal
 Santa Elena - Cordillera

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 e/ Piribebuy y Humaitá
 Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
 Email: 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



3. Identificación de las instituciones educativas a ser beneficiadas

IDENTIFICACIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA									EDUCACIÓN INICIAL				EDUCACIÓN ESCOLAR BÁSICA		Fuente de Financiamiento
Código de Establecimiento N°	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 ubicado en uno	Maternal	Pre jardín	Jardín	Pre escolar	1° ciclo	2° ciclo	
1- 0317012	10290	ESC. BÁSICA N°6726 DIVINO NIÑO JESÚS	OFICIAL	NO	YKUA PORA	RURAL	NO	NO	0	0	1	2	6	8	FONACIDE
2- 0312018	2791	ESC. BÁSICA N°5987 JULIAN RIQUELME	OFICIAL	NO	COSTA ELENA	RURAL	NO	NO	0	0	4	3	9	13	FONACIDE
3- 0317005	2638	ESC. BÁSICA N°454 MANUEL DOMINGUEZ	OFICIAL	NO	PASO TRANQUERA	RURAL	NO	NO	0	7	5	3	16	17	FONACIDE
4- 0317001	2634	ESC. BÁSICA N°48 DOCTOR VICTOR BOETTNER	OFICIAL	NO	CENTRO	URBANA	NO	NO	0	7	9	12	34	41	FONACIDE
Total									197						



Lic. Silvino Aguilera Acuña
Lic. Silvino Aguilera Acuña
 Intendente Municipal

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

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

4. Requerimiento nutricional		
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etéreo.	Nivel inicial:	Nivel Escolar:
	312 kcal +/- 30 kcal	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. Menú Cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Soyo	Guiso de fideo con pollo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Vori vori blanco
Porción para Nivel Inicial	250 gr	200 gr	240 gramos	170 gramos	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gr	300 gr	350 gramos	250 gramos	350 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica (naranja)	Fruta de estación (banana)	Dulce de Batata

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Lente	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Picadito de carne con papa	Tallarín con salsa de pollo
Porción para Nivel Inicial	240 gr	70g salsa + 170g polenta	240 gramos	200 gramos	70g salsa + 80 g fideo
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100g salsa + 250g	350 gramos	300 gramos	100 g salsa + 120 g fideo
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (banana)	Turrón de maní	Ensalada de frutas	Fruta de estación (banana)	Dulce de batata

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° 824 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 ext. 18
Email: alimentacion_escolar@mec.gov.py

Lic. Larissa Méndez S.
Nutricionista
Reg. Nro. 5545



Lic. Silvano Aguilera Acuña
Intendente Municipal



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

SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	So'o apu'a	Caldo de pollo con verduras y arroz	Salsa de legumbres con arroz queso	Estofado de carne con papa	Soyo
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	240 gramos	70g salsa + 100g de arroz	200 gramos	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	350 gramos	100 g salsa + 130 g de arroz	300 gramos	350 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Banana con miel	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica de estación (naranja)	Fruta de estación (banana)	Dulce de batata

SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Caldo de pollo con verduras y fideo	Guiso de mandioca con carne	Caldo de poroto con arroz	Picadito de pollo con papa	Salsa de legumbres con arroz queso
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	170 gramos	240 gramos	200 gramos	70g salsa + 100g de arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	250 gramos	350 gramos	300 gramos	100 g salsa + 130 g de arroz
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (banana)	Banana con miel	Fruta cítrica de estación (naranja)	Arroz con leche	Fruta de estación (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.

7. Recetario del menú cíclico

Referirse a las recetas estandarizadas en el "Recetario para el servicio de almuerzo, cena escolar y colación alimentaria" disponible en la web del MEC www.mec.gov.py

Platos Principales				
Menú 1: Soyo	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Carne vacuna magra	60 g	52 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar

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

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Firibebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion_escolar@mec.gov.py

Larissa Méndez S.
Lic. Larissa Méndez S.
Nutricionista
Reg. Nro. 5545



Silvino Aguilera Acuña
Lic. Silvino Aguilera Acuña
Intendente Municipal



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

Energía: 297 kcal Peso por porción: 240 gramos Nivel inicial: 350 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Óregano Ajo Sal yodada Agua potable	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	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	y reservar. - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear en un recipiente cazo la, 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: Guiso de fideo con pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 308 kcal Peso por porción: 200 gramos Nivel inicial: 300 gramos Edad escolar: 300 gramos	Ingredientes Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	Peso Bruto 60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Peso Neto 42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Preparación - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. - Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Menú 3: Caldo de poroto con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 266 kcal Peso por porción: 240 gramos Nivel inicial: 350 gramos Edad escolar: 350 gramos	Ingredientes Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	Peso Bruto 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	Peso Neto 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	Preparación - Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente.

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 es/ Piribebuy y Humafés
 Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 229 Int. 18
 Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Larissa Méndez S.
Lic. Larissa Méndez S.
 Nutricionista
 Reg. Nro. 5545



Silvia Aguilera Acuña
Lic. Silvia Aguilera Acuña
 Intendente Municipal



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

Menú 4: Guiso de mandioca con carne	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 363 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Mandioca: - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. Guiso de mandioca: - Limpiar la carne, 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, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. - Agregar agua si es necesario.
Menú 5: Vori vori blanco	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 340 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Leche fluida Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60 g 50ml 40 g 25 g 20 g 15g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	32 g 50ml 40 g 24 g 16 g 15g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar cebolla, locote y ajo con aceite, agregar zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. - Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. - Agregar zapallo y leche, cocinar hasta que se ablande el zapallo. - 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. - Agregar las bolitas de maíz al caldo. - Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar los condimentos.

Misión: 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 e/ Piribebuy y Humaitá
 Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 Int. 18
 Email: alimentacion_escolar@mec.gov.py

Larissa Méndez S.
Lic. Larissa Méndez S.
Nutricionista
Reg. Nro. 5545



Lic. Silvino Aguilera Acuña
Lic. Silvino Aguilera Acuña
Intendente Municipal



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

Menú 6: Locro	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 Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. - Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Reservar. - Saitear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. - Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada.
Menú 7: Polenta con salsa de pollo	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 Paraguayo Aceite Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	Salsa de pollo - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con 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. 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 Paraguayo desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
Menú 8: Caldo de poroto con fideo	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 e/ Piribebuy y Humaitá
 Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 Int. 18
 Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Larissa Méndez
Lic. Larissa Méndez S.
 Nutricionista
 Reg. Nro. 5545



Silvino Aguilera Acuña
Lic. Silvino Aguilera Acuña
 Intendente Municipal



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 Energía: 271 kcal Peso por porción: Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
	Menú 9: Picadito de carne con papa	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto
Rendimiento: 1 porción Energía: 319 kcal Peso por porción: Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar la carne con ajo, una vez sellada agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate. Agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes - Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.
	Menú 10: Tallarin de salsa de pollo	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto
Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel inicial 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo	Salsa de pollo Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	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, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los

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 e/ Pirlibuy y Humaitá
 Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
 Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Larissa Méndez S.
Lic. Larissa Méndez S.
 Nutricionista
 Reg. Nro. 5545



Lic. Silvino Aguilera Acuña
Lic. Silvino Aguilera Acuña
 Intendente Municipal



Folio 9

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

Menú 11: So'o apu'a	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Fideo Sal yodada Agua potable	40 g 0,5 g c/n	40 g 0,5 g c/n	ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo: - Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. - Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harina de maíz Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	80 g 60 g 30 g 20 g 10 g 10 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 29 g 20 g 9 g 8 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. - Mezclar la carne molida con harina de maíz, ajo, y la mitad de sal. Formar las esferas. - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar las esferas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, arroz, el resto de sal yodada y laurel. - Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano.
Menú 12: Caldo de pollo con verduras y arroz				
	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 35 g 20 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	56 g 32 g 34 g 20 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. - Lavar, pelar y cortar los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. - Una vez sellado agregar cebolla, tomate y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada y laurel, cocinar hasta que estén tiernos. - Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo. Una vez apagado el fuego agregar cebollita de hoja.
Menú 13: Salsa de legumbres con arroz queso				
	Salsa de legumbres			Salsa de legumbres: - Peñar, lavar y picar los vegetales

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 e/ Piribebuy y Humaitá
 Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 Int. 18
 Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Larissa Méndez S.
Lic. Larissa Méndez S.
 Nutricionista
 Reg. Nro. 5545



Silvio Aguilera Acuña
Lic. Silvio Aguilera Acuña
 Intendente Municipal



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 Peso por porción: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz queso Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. Arroz queso - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. - Apagar el fuego. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
Menú 14: Estofado de carne con papa	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 265 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.
Menú 15: Soyo	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	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. - 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.

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 e/ Piribebuy y Humaitá
 Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 Int. 18
 Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Larissa Méndez S.
Lic. Larissa Méndez S.
 Nutricionista
 Reg. Nro. 5545



Lic. Silvino Aguilera Acuña
Lic. Silvino Aguilera Acuña
 Intendente Municipal



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

	Sal yodada Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. - Retirar del fuego y agregar queso y orégano.
Menú 16: Caldo de pollo con verduras y fideo	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 256 kcal Peso por porción: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Tomate fideo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 35 g 20 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	56 g 32 g 34 g 20 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	-Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. - Lavar, pelar y cortar los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. - Una vez sellado agregar cebolla, tomate y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada y laurel, cocinar hasta que estén tiernos. - Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo. Una vez apagado el fuego agregar cebollita de hoja.
Menú 17: Guiso de mandioca con carne	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 363 kcal Peso por porción: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Mandioca: - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. Gulso de mandioca: - 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, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. - Agregar agua si es necesario.
Menú 18: Caldo de poroto con arroz	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 266 kcal Peso por porción: 240 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g	- 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

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 e/ Piribebuy y Humaitá
 Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 Int. 18
 Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Larissa Méndez S.
Lic. Larissa Méndez S.
 Nutricionista
 Reg. Nro. 5545



Silvino Aguilera Acuña
Lic. Silvino Aguilera Acuña
 Intendente Municipal



Foto 12

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

Edad escolar: 350 gramos	Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	el zapallo. - Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente.
Menú 19: Picadito de pollo con papa	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 319 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar la carne con ajo, una vez sellada agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate. Agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes - Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.
Menú 20: Salsa de legumbres con arroz queso	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 304 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	Salsa de legumbres Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz queso Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Salsa de legumbres: - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. Arroz queso - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. - Apagar el fuego. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces

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 e/ Piribebuy y Humaitá
 Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
 Email: alimentacion_escolar@mec.gov.py

Larissa Méndez S.
Lic. Larissa Méndez S.
 Nutricionista
 Reg. Nro. 5545



Lic. Silvino Aguilera Acuña
Lic. Silvino Aguilera Acuña
 Intendente Municipal



Folio 13

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

				su volumen.
--	--	--	--	-------------

Ensaladas

Menú 1:	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 49 kcal Peso por porción: 50 gramos	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 2:	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 gramos	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 3:	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 gramos	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. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 4:	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 46 kcal Peso por porción:	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

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

Larissa Méndez S.
Lic. Larissa Méndez S.
Nutricionista
Reg. Nro. 5545



Silvio Aguilera Acuña
Lic. Silvio Aguilera Acuña
Intendente Municipal



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

50 gramos				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 5:	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 gramos	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 6:	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 gramos	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. 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 7:	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 52 kcal Peso por porción: 55 gramos	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 cortaren 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.
Menú 8:	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 gramos	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

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 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Larissa Méndez S.
Lic. Larissa Méndez S.
Nutricionista
Reg. Nro. 5545



Silvio Aguilera Acuña
Lic. Silvio Aguilera Acuña
Intendente Municipal



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

Menú 9:	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 50 gramos	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	<ul style="list-style-type: none"> - Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y picar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 10:	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 49 kcal Peso por porción: 50 gramos	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	<ul style="list-style-type: none"> - Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 11:	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 gramos	Repollo Papino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	<ul style="list-style-type: none"> - Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 12:	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 gramos	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	<ul style="list-style-type: none"> - Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 13:	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

Dirección de Alimentación Escolar

Independencia Nacional N° 874 es/ Piribebuy y Humaitá
 Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 223 int. 18
 Email: alimentacion_escola@mec.gov.py

Larissa Méndez S.
Lic. Larissa Méndez S.
 Nutricionista
 Reg. Nro. 5545



Silvia Aguilera Acuña
Lic. Silvia Aguilera Acuña
 Intendente Municipal



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	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía: 38 kcal				
Peso por porción: 55 gramos				
Menú 14:	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Energía: 49 kcal				
Peso por porción: 50 gramos				
Menú 15:	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Energía: 37 kcal				
Peso por porción: 50 gramos				
Menú 16:	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: 50 gramos				
Menú 17:	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se
Energía: 40 kcal				
Peso por				

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° 374 e/ Piribebuy y Humaitá
 Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
 Email: alimentacion_escolar@mec.gov.py

Larissa Méndez S.
Lic. Larissa Méndez S.
 Nutricionista
 Reg. Nro. 5545



Silvio Aguilera Acuña
Lic. Silvio Aguilera Acuña
 Intendente Municipal



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

porción: 60 gramos				recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 18:	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 gramos	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. 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 19:	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 gramos	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 20:	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 gramos	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 2: Banana	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

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

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Pirlibeuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Larissa Méndez S.
Lic. Larissa Méndez S.
Nutricionista
Reg. Nro. 5545



Silvio Aguilera Acuña
Lic. Silvio Aguilera Acuña
Intendente Municipal



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

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 64 kcal	Naranja	50 g	37 g	- Lavar y pelar las frutas. - Cortar en trozos pequeños. - Colocar las frutas en una computera o taza. - Servir.
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de batata	30 gr	30 gr	- Servir el dulce.
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 97 kcal Peso por porción: 82 gramos	Banana con miel: Banana Miel	110 g 12 ml	70 g 12 ml	- Lavar y pelar la fruta. - Cortar en rodajas. - Agregar en una computera o taza con miel. - Servir.
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal	Turrón de maní	30 g	30 g	Servir el turrón
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 64 kcal	Ensalada de frutas: Mamón Naranja Banana	100 g 60 g 50 g 50 g	37 g 31 g 37 g 32 g	- Lavar y pelar las frutas. - Cortar en trozos pequeños. - Colocar las frutas en una computera o taza. - Servir
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de batata	30 g	30 g	- Servir el dulce.
Menú 11	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 e/ Piribebuy y Humaitá
 Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
 Email: alimentacion_escolar@mec.gov.py

Larissa Méndez S.
Lic. Larissa Méndez S.
Nutricionista
Reg. Nro. 5545



Lic. Silvino Aguilera Acuña
Lic. Silvino Aguilera Acuña
Intendente Municipal



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 Energía: 97 kcal Peso por porción: 82 gramos	Banana con miel: Banana Miel	110 g 12 ml	70 g 12 ml	- Lavar y pelar la fruta. - Cortar en rodajas. - Agregar en una compotera o taza con miel. - Servir.
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 64 kcal	Naranja	50 g	37 g	- Lavar y pelar las frutas. - Cortar en trozos pequeños. - Colocar las frutas en una compotera o taza. -Servir.
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de batata	30 g	30 g	- Servir el dulce.
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 97 kcal Peso por porción: 82 gramos	Banana con miel: Banana Miel	110 g 12 ml	70 g 12 ml	- Lavar y pelar la fruta. - Cortar en rodajas. - Agregar en una compotera o taza con miel. - Servir.
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 64 kcal	Naranja	50 g	37 g	- Lavar y pelar las frutas. - Cortar en trozos pequeños. - Colocar las frutas en una compotera o taza. -Servir.
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 N° 374 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion_escolar@mec.gov.py

Larissa Méndez S.
Lic. Larissa Méndez S.
Nutricionista
Reg. Nro. 5545



Lic. Silvino Aguilera Acuña
Lic. Silvino Aguilera Acuña
Intendente Municipal



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	Arroz con leche			<ul style="list-style-type: none"> - Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. - Agregar leche, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. - Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón.
Energía: 115 kcal	Agua potable	150 ml	150 ml	
Peso por porción: 100 gramos	Leche fluida	100 ml	100 ml	
	Arroz	10 g	10 g	
	Azúcar	5 g	5 g	
	Canela	0,2 g	0,2 g	
	Piel de naranja o limón	c/n	c/n	
				Espolvorear con canela y servir.
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 gr	70 gr	Lavar, pelar antes de consumir.

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

Insumo	Unidad de medida	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		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	7,88	7,88	7,88	7,88	31,52	94,56
Ajo	kg	0,4925	0,4925	0,591	0,591	2,167	6,501
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	6,895	0	19,7	12,805	39,4	118,2
Arveja en granos	kg	0	0,985	0	0,985	1,97	5,91
Azúcar	kg	0	0	0	0,985	0,985	2,955
Banana	kg	65,01	53,19	65,01	65,01	248,22	744,66
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita o Turrón de maní	kg	0	5,91	0	0	5,91	17,73
Berro	kg	0	5,91	0	5,91	11,82	35,46
Canela	kg	0	0	0	0,0394	0,0394	0,1182
Carne vacuna magra	kg	23,64	23,64	39,4	23,64	110,32	330,96
Carne vacuna magra molida	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	19,7	17,73	16,745	19,7	73,875	221,625
Cebollita de hoja	kg	0	1,0835	1,97	1,97	5,0235	15,0705
Chcdo	kg	0	1,97	0	0	1,97	5,91
Dulce de batata	kg	0	0	0	0	0	0

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 e/ Piribebuy y Humaitá
 Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 Int. 18
 Email: alimentacion_escolar@mec.gov.py

Larissa Méndez
Lic. Larissa Méndez S.
 Nutricionista
 Reg. Nro. 5545



Silvia Aguilera Acuña
Lic. Silvia Aguilera Acuña
 Intendente Municipal



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

Dulce de mamión	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	8,865	10,835	0	3,94	23,64	70,92
Harina de maíz	kg	7,88	7,88	0,985	0	16,745	50,235
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,1182	0,1182	0,1182	0,1182	0,4728	1,4184
Leche entera	l	9,85	0	0	19,7	29,55	88,65
Lechuga	kg	11,82	0	5,91	11,82	29,55	88,65
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	9,85	9,85	9,85	9,85	39,4	118,2
Locro	kg	0	7,88	0	0	7,88	23,64
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	39,4	0	0	39,4	78,8	236,4
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
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	0	2,364	2,364	4,728	14,184
Naranja	kg	9,85	9,85	9,85	0	29,55	88,65
Orégano	kg	0,197	0	0,197	0	0,394	1,182
Papa	kg	0	39,4	39,4	39,4	118,2	354,6
Pechuga de pollo	kg	11,82	23,64	15,76	15,76	66,98	200,94
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	0	0	0	0
Peplino	kg	3,94	7,88	11,82	7,88	31,52	94,56
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	5,91	5,91	3,94	9,85	25,61	76,83
Queso	kg	8,865	4,925	4,925	4,925	23,64	70,92
Repollo	kg	0	11,82	11,82	5,91	29,55	88,65
Remolacha	kg	15,76	15,76	7,88	0	39,4	118,2
Sal yodada	kg	0,985	1,0835	1,0835	1,0835	4,2355	12,7065
Tomate	kg	53,19	51,22	54,175	63,04	221,625	664,875
Zanahoria	kg	19,7	25,61	21,67	19,7	86,68	260,04
Zapallo/calabaza	kg	47,28	23,64	35,46	23,64	130,02	390,06

*Anexar al proyecto la planilla de Excel correspondiente al cálculo de insumos

9. Control de calidad y participación social

Descripción	
9.1. Plan de Monitoreo	El profesional nutricionista debe realizar visitas periódicas en las

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 e/ Pirlbebuy y Humaitá
 Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 Int. 18
 Email: alimentacion_escolar@mec.gov.py

Larissa Méndez S.
Lic. Larissa Méndez S.
 Nutricionista
 Reg. Nro. 5545



Lic. Silvino Aguilera Acuña
Lic. Silvino Aguilera Acuña
 Intendente Municipal



22

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

	<p>instalaciones educativas para asesorar y verificar que los alimentos utilizados estén en perfecto estado de higiene. Estará a cargo del profesional nutricionista la elaboración de un plan de seguimiento inicial y consecutivo desde el inicio del proceso de entrega de los alimentos del almuerzo hasta la culminación del contrato. En forma mensual la nutricionista deberá presentar a la Municipalidad un informe técnico del resultado obtenido por mes, especificando el análisis de aceptación del producto.</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 a las normas vigentes en materia de alimentos de la comida.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - La Municipalidad a través de la nutricionista encargada, 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>Evaluación</p> <p>La empresa adjudicada y la comisión coordinada deberán trabajar en forma coordinada debiendo realizar encuestas de aceptación a los niños beneficiarios, vía cuestionario con un promedio de 3 a 5 preguntas sobre el rendimiento, aceptación, sugerencia y mejora a implementar en base a solicitud de los propios niños beneficiarios.</p>
<p>9.2. Plan de capacitaciones</p>	<p>Es realizado antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personal capacitado y aprobado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). La empresa adjudicada debe incluir en su propuesta la capacitación técnica permanente en materia de evaluación nutricional en las escuelas beneficiadas.</p>
<p>9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad</p>	<p>La Municipalidad difundirá el proyecto autorizado por el MEC, a través de la página del portal de la SENATICS y el portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP), a fin de que toda la comunidad, personas interesadas y público en general se orienten de toda la información referente a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, recetario y proceso de licitación aplicado.</p>

Misión: 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 e/ Piribebuy y Humaitá
 Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
 Email: alimentacion_escolar@mec.gov.py

Larissa Méndez
Lic. Larissa Méndez S.
 Nutricionista
 Reg. Nro. 5545



Silvio Aguilera Acuña
Lic. Silvio Aguilera Acuña
 Intendente Municipal



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

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

El Sistema de entrega es: Alimentos preparados en las Escuelas (Cocina-Comedor Escolar).

10.1. Recepción

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

10.2. Almacenamiento.

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello la empresa debe proveer a cada institución educativa con todos los equipamientos y estanterías adecuadas que garanticen la seguridad de los alimentos.

10.3. Higiene.

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

10.4. Pre Elaboración y Elaboración.

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

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

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de los alimentos que incluye compra de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y postres.

Los alimentos deberán ser elaborados en las Instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.

El oferente deberá entregar diariamente las porciones el menú, en cantidad equivalente al número de destinatarios de cada escuela.

El oferente es responsable de producir los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de las Bases y Condiciones, de la entrega de los alimentos a las escuelas, de la distribución de las raciones al interior de las escuelas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

10.5. Distribución

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 has a 13:00 has, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plástico, cuchara, vaso de plástico, o un pote de plástico para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada.

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.

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 e/ Piribebuy y Humaitá
 Edificio Beckelmar, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
 Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Larissa Méndez S.
Lic. Larissa Méndez S.
Nutricionista
Reg. Nro. 5545



Silvino Aguilera Acuña
Lic. Silvino Aguilera Acuña
Intendente Municipal



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

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, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa, se encargarán de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.

EQUIPAMIENTOS BÁSICOS MÍNIMOS QUE DEBE SER MONTADO EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA.

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

PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipulada en el PBC.
- Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo a su naturaleza y características (a temperatura ambiente, refrigerada o congelada, según corresponda).
- Preparar el menú correspondiente a cada día según las BPM, debiendo los encargados de la preparación contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene (delantales, gorros, entre otros).
- Distribuir el almuerzo/cena escolar a los estudiantes, utilizando utensilios como platos y cubiertos (cuchara).
- Retirar todos los utensilios y enseres para su correspondiente limpieza, luego de finalizado el servicio.
- Las personas responsables de elaborar los alimentos en las Escuelas deberán cumplir con todas las normas de prácticas de higiene y salubridad.
- En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer los alimentos, ni la

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 e/ Piribebuy y Humaitá
 Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
 Email: alimentacion_escolar@mec.gov.py

Larissa Méndez
Lic. Larissa Méndez S.
Nutricionista
Reg. Nro. 5545



Silvia Aguilera
Lic. Silvia Aguilera Acuña
Intendente Municipal



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

institución a recibirlo. La comunicación en dicho caso estará a cargo del Director de cada Institución Educativa.

- El periodo de vigencia del contrato será desde el primer día hábil siguiente a la firma del contrato, hasta la entrega total de las raciones.
- Las cantidades del cuadro de plan de entregas son estimadas, estará a cargo del Director de cada escuela, especificar la cantidad exacta de alumnos.
- El proveedor debe disponer de un equipo de funcionarios técnicos, por lo menos un profesional Nutricionista, para el acompañamiento en todas las Instituciones educativas, para entrenamiento de cómo utilizar los productos de la mejor forma, y brindar capacitación al personal en cuanto a higiene y preparación de los alimentos.
- El oferente elaborará un informe sobre la cantidad de platos entregados por día en cada Institución, dicho informe deberá estar firmado por el Director de la escuela.
- Para el cobro del servicio prestado, el proveedor deberá presentar en la Municipalidad, un informe detallado de la entrega y la factura correspondiente.
- La fiscalización básica del servicio estará a cargo del Director de cada escuela, debiendo estos informar a la Municipalidad sobre cualquier incumplimiento en que incurra el proveedor.
- La Municipalidad se reserva el derecho de realizar los controles de salubridad que crea necesarios.

La empresa proveedora deberá disponer de los siguientes recursos humanos para la ejecución del contrato:

- 1 (un) Cocinero/a (Demanda: 1 cocinero/a por cada 100 estudiantes)
- 1 (un) Auxiliar de Cocina (Demanda: 1 auxiliar por cada 100 estudiantes)
- 1 (un) Personal para la limpieza de utensilios y del espacio. (Demanda: 1 por institución educativa)
- 1 (un) Profesional Nutricionista (Demanda: 1 profesional técnico por cada 1000 estudiantes)



Firma del Gobernador o Intendente
 Aclaración
 Sello de la Institución

Cric. Gral. SR Lic.
SILVINO AGUILERA ACUNA
 Intendente Municipal
 Santa Elena - Cordillera

Larissa Méndez S.
 Firma del/la Nutricionista
 Aclaración

Lic. Larissa Méndez S.
 Nutricionista
 Reg. Nro. 5545

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 e/ Piribebuy y Humaitá
 Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
 Email: alimentacion_escolar@mec.gov.py

