

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° 378/2024

Señor

Hamy Chávez Domínguez, Intendente
Municipalidad de San José de los Arroyos
Departamento de Caaguazú

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de San José de los Arroyos, sobre el **"Proyecto de Almuerzo Escolar"** con Expediente Xilema N° 296466 de fecha 03 de setiembre 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° 104/2024**, 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 Beskelman 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 555/2024

MÁVAPE GUARÃ

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

MÁVAGUI

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

ARANGE

04 de setiembre de 2024

MBA'ÉGUIPA

: Responder Exp. Xilema N° 296.466 PROYECTO DE
ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE
SAN JOSÉ DE LOS ARROYOS.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el
Marandu DGPAE PPY 378/2024 del Departamento de Gestión de Programas de
Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta Dictamen Técnico
N°104/2024, por la cual se autoriza el PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR del
ejercicio fiscal 2024, presentado por la MUNICIPALIDAD DE SAN JOSÉ DE LOS
ARROYOS, según expediente de referencia de fecha 03 de setiembre de 2024.

Maitei.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS	
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	
MESA DE ENTRADA	
Expediente N°:	
Recibido por:	<i>Luisa Elena Benítez</i>
Fecha:	04 / 09 / 24 Hora: 14:25

Elaborado por: Erma Ocampo

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 378/2024

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

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

ARANGE : 04 de septiembre del año 2024.

MBA'ÉGUIPA : Expediente Xilema N° 296466 de fecha 03 de septiembre de 2024.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el Dictamen Técnico DGPAE N°104/2024, que autoriza el PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR del ejercicio fiscal 2024 de la Municipalidad de San José de los Arroyos, presentado a través del expediente de referencia.

Maitei.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
FOLIO DE ENTRADA
Xilema N° 296.466
Recibido por: Emma
Fecha: 04-09-24 Hora: 13:20

Elaborado por: Noelia Romero

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°104/2024

Referencia: Expediente Xilema N° 296466
de fecha 03 de septiembre de 2024.

1. Antecedentes

El Sr. Hamy Chávez Domínguez, Intendente de la Municipalidad de San José de los Arroyos del departamento de Caaguazú, 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			
Nº	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	✓	

Elaborado por: Noelia Romero

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.

4.	Requerimiento nutricional		
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	✓	

Elaborado por: Noelia Romero

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.

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 31 (Treinta y uno), 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 escolar (Hambre cero en muestras 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 CCNAE”, 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 del punto 2 de este informe, se autoriza (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.

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	
07	381	2024	43	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: Noelia Romero

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.

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.

Mag. Noelia Romero

Registro Profesional N°: 1084

Fecha: Miércoles, 04 de septiembre de 2024



[Signature]

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.



[Signature]

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Noelia Romero

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 SAN JOSÉ DE LOS ARROYOS

Gral. Díaz y Gral. Patricio Escobar - Telefax: 0523-230230 - 230695
mail: muni_sanjoseuoc@hotmail.com

San José de los Arroyos, 03 de setiembre de 2024

Señor

Robert Gayoso Mendoza, Director General
Dirección de Gestión de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias - MEC
Presente

Tenemos el agrado de dirigirnos a Usted, en nombre de la intendencia Municipal de San José de los Arroyos, Departamento de Caaguazú, a los efectos de remitir para su análisis y posterior aprobación del Formulario N° 1 que contiene el Proyecto para el servicio de almuerzo escolar según la micro planificación 2024, cuya ejecución se prevé durante lo que resta del año lectivo 2024 (Ref. Nota DGBE N° 361/2024).

Sin otro motivo en particular y en espera de una respuesta favorable, aprovechamos la oportunidad para saludarle atentamente.

Cristian G. Giacobbi B.
Secretario General



Hany Chávez Domínguez
Intendente Municipal



Edio 1/51

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

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTEL
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*: Cuzco	Distrito*: San José de los Arroyos
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: Gral. Díaz y Gral. Patricio Escobar	
N° de teléfono de línea baja*: 0523-230230	
Nombre del Gobernador/ intendente*: Hamy Chávez Domínguez	
N° de celular: 9982-642257	
Dirección de correo electrónico*: mualsanjose@hotmail.com	
Nombre del/la Nutricionista*: Lic. Máxima Britos Cuenca	
N° de Registro Profesional*: 2283	N° de celular*: 0971633945
Dirección de correo electrónico*: marchi87britos@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones educativas beneficiadas*: 7 (Siete)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 381 (Trescientos ochenta y uno)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2024*: 43	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2024*: Setiembre	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2024*: Noviembre	
Presupuesto estimado para el servicio 2024*: 245.745.000 (guaraníes, doscientos cuarenta y cinco millones, setecientos cuarenta y cinco mil)	
Precio referencial por plato*: 15.000 Gs.	
Porcentaje de la agricultura familiar a implementar*: 10%	
Decreto N° 5270/2018 establece como mínimo 10%	

*Son campos obligatorios

Obs. Para elaborar los precios referenciales se deben considerar los normativos vigentes establecidos por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]
Lic. Máxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

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

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



[Handwritten signature] 7 de 2/31

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											CANTIDAD DE ESTUDIANTES																								Fuente de financiación
Nº	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 (si se encuentra ubicado en uno)	Educación Inicial				Educación Escolar Básica						Educación Media								Filiación Inclusive						
											Maternal	Pre Jardín		Jardín		Pre escolar		1º ciclo		2º Ciclo		3º Ciclo		Bachillerato Científico		Bachillerato Técnico		Formación profesional Media			Formación profesional terciaria				
												H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H			M	H	M	H	
1	0510023	13740	Esc. Bds. 1034 San Antonio de Padua	Oficial	SI	NO	Pdte. Franco	R	U			0	0	0	0	0	0	4	6	17	15	22	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Recursos del tesoro	
2	0510014	13737	Esc. Bds. 5046 San Luis	Oficial	SI	NO	San Luis	R	U			0	0	0	0	2	1	2	3	9	3	5	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Recursos del tesoro	
3	0510012	13729	Esc. Bds. 258 Mayor de Cab. Miguel A.R.	Oficial	SI	NO	Jugueta Omasa	R	U			0	0	0	0	0	0	4	3	12	9	17	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Recursos del tesoro	
4	0510020	13732	Esc. Bds. 1415 Gral. Bernardino C.	Oficial	SI	NO	San Valerio	R	U			0	0	0	0	4	3	0	0	13	4	15	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Recursos del tesoro	
5	0510009	13739	Esc. Bds. 372 Alejandro Samartino M.	Oficial	SI	NO	Pdte. Franco	R	U			0	0	0	0	0	0	4	2	12	11	11	12	7	9	0	0	0	0	0	0	0	0	Recursos del tesoro	
6	0510016	13736	Esc. Bds. 1414 Doña Tomasa L.	Oficial	SI	NO	Mandijia	R	U			0	0	0	0	0	2	3	1	6	8	5	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Recursos del tesoro	
7	0510016	13726	Esc. Bds. 2255 San Rafael	Oficial	SI	NO	Werra-Pagua	R	U			0	0	0	0	3	1	1	1	3	9	6	5	11	12	0	0	0	0	0	0	0	0	Recursos del tesoro	
Subtotal											50				321																				
Total											381																								

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. (5to. Piso Edif. Beckelman)
Contacto: Alimentación Escolar (021) 491.1000



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]
Maximina Britos C.
NUTRICIONISTA
REG. N° 2.283

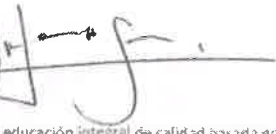
[Handwritten note]
Folio 3/11

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

1. Requerimiento nutricional			
	Nivel Inicial	Edad escolar	Adolescente
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etéreo.	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	520 kcal +/- 100 kcal
2. 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		

4. Menú Cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Caído de poroto con fideo	Guiso de arroz con carne	Polenta con salsa de pollo	Picadito de carne con papa	Tallarín con salsa de pollo
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	200 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos fideo
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	300 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	440 gramos	380 gramos	130 g salsa + 315 g polenta	380 gramos	130 g salsa + 150 g fideo
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta cítrica	2 Bananas	Crema	2 Bananas	2 Bananas

Visión: Promover una educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueva la participación, la 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. Beckelmann)
 Colonia: Centro - Ciudad de Asunción, Paraguay

Mic. Maxima Britos C.
 NUTRICIONISTA
 Reg. N° 2.283



Fdo 4/31


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

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Vori vori de pollo	Guiso de mandioca con carne	Caldo de poroto con arroz	Estofado de pollo con papa	Albóndigas de carne con arroz
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	170 gramos	240 gramos	200 gramos	70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	250 gramos	350 gramos	300 gramos	100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	440 gramos	320 gramos	440 gramos	380 gramos	130 g salsa (5 bolitas) + 160 g de arroz
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
	2 Bananas	2 Bananas	Fruta cítrica	2 Bananas	Crema

SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Soyo	Picadito de pollo con puré de papas	Guiso de fideo con poroto	Polenta con salsa de carne	Salsa de pollo con arroz
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 g picadito + 110 g puré	200 gramos	70g salsa + 170g polenta	70 g salsa + 90 g arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 g picadito + 160 g puré	300 gramos	100g salsa + 250g polenta	100 g salsa + 130 g arroz
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	440 gramos	130 g picadito + 200 g de pure	380 gramos	130 g salsa + 315 g polenta	130 g salsa + 160 g arroz
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	2 Bananas	2 Bananas	Fruta citrica	2 Bananas	Crema



LIG. Maxima Britos C.
 NUTRICIONISTA
 Reg. N° 2.283

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, (5to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: alimentacion@edu.gub.uy



5/1

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

SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Vori Vori de carne	Guiso de fideo con pollo	Salsa de legumbre con arroz queso	Estofado de pollo con papa	Tallarín con salsa de carne
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70g salsa + 100g de arroz	200 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos fideo
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 g salsa + 130 g de arroz	300 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	440 gramos	380 gramos	130 g salsa + 160 g arroz	380 gramos	130 g salsa + 150 g fideo
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	2 Bananas	2 Bananas	Fruta cítrica	2 Bananas	Crema

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 via nota.

5. Recetario del menú cíclico

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo	Zapallo	60 g	32 g	- Lavar, lavar 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 y el queso.
	Poroto seco	30 g	30 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Fideo nido	15 g	15 g	
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
Rendimiento:				
1 porción				
Energía:				
271 Kcal	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
Peso por porción:	Ajo	0.5 g	0.5 g	

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@educacion.gov.py



Dr. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
REG. N° 2.283



Ho 6/31

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

Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes 440 gramos	Sal yodada Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	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 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 340 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes 360 gramos	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 2,5g 2,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. - Cocinar hasta formar una salsa roja, incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 307 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes 360 gramos	Salsa de pollo Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 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



Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. No 2.283



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.

Quinta de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaita, (6to. Piso Edif. Beckelman)

Coord. de Alimentación Escolar - Lic. Maxima Britos C.

HA 110 2/31



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

Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta	Polenta	c/n	c/n	aceite con sal yodada.
Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Agua potable			- Agregar agua. Cuando hierva, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cedidor a fin de evitar grumos.
Adolescentes: 130g salsa + 315g polenta	Harina de maíz	200 ml	200 ml	- Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
	Cebolla	40 g	40 g	
	Queso Paraguay	15 g	14 g	
	Aceite	10 g	10 g	
	Sal yodada	2 ml	2 ml	
		0,5 g	0,5 g	
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de carne con papa	Papa	200 g	134 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
Rendimiento: 1 porción	Carne vacuna magra	60 g	52 g	- Lavar, pelar y cortar las verduras.
Energía: 319 kcal	Tomate			- Sellar la carne con ajo, una vez sellada agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate. Agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Zanahoria	60 g	59 g	- Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.
	Cebolla	20 g	16 g	
	Locote	20 g	18 g	
	Arveja	10 g	8 g	
	Aceite	5 g	5 g	
Peso por porción:	Cebollita de hoja	5ml	5ml	
Nivel inicial: 200g	Ajo	5g	5g	
Edad escolar: 300 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Adolescentes 380 gramos	Agua potable	0,5 g	0,5 g	
		c/n	c/n	
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo	Salsa de pollo			Salsa de pollo
Rendimiento: 1 porción	Tomate	30 g	52 g	-Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel.
	Pechuga de pollo	30 g	52 g	-Cortar en porciones iguales.
	Zanahoria			-Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales
Energía: 367 kcal	Cebolla	20 g	20 g	-Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.
	Locote	15 g	14 g	-Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos



Elic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

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 34874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo electrónico: vta@educacion.gov.py



Fdo 8/31

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:	Aceite	10 g	8 g	hasta que quede la salsa roja. Fideo - Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. - Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Nivel inicial:	Ajo	5 ml	5 ml	
70g salsa + 80 g fideo	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Edad escolar:	Laurel	0,5 g	0,5 g	
100 g salsa + 120 g fideo	Agua potable	0,2 g	0,2 g	
Adolescentes	Fideo	c/n	c/n	
130g salsa + 150g fideo	Fideo tallarin			
	Sal yodada	40 g	40 g	
	Agua potable	0,5 g	0,5 g	
		c/n	c/n	
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori Vori de pollo	Pechuga de pollo	80 g	56g	- Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
Rendimiento:	Zapallo			- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
1 porción	Harina de maíz	60g 40g	32g 40g	- Sellar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos.
Energía:	Tomate			- Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos.
351 kcal	Zanahoria	25g	24g	- Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa.
	Queso Paraguay	20g	16g	- Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie.
	Cebolla	10g	10g	- Apagar el fuego y agregar el orégano
	Locote			
	Aceite			
	Orégano	10g 10g 5ml	9g 8g	
	Ajo	0,5g	5ml	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,5g	0,5g	
	Agua potable	0,2g c/n	0,2g c/n	
Peso por porción:				
Nivel inicial:				
240 gramos				
Edad escolar:				
350 gramos				
Adolescentes				
440 gramos				
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne	Mandioca	200 g	116 g	Mandioca:
Rendimiento: 1 porción	Carne vacuna magra	60 g	52 g	- Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.
Energía:	Tomate			Guiso de mandioca:
363 Kcal	Cebolla	60 g	59 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos.
	Locote	15 g	14 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Aceite	10 g	9 g	- Saltear la carne con aceite y ajo.
	Ajo	5 ml	5 ml	

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.

Delegación de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°871 of Humaitá, (6to. Piso Edif. Beckelman)

9/31

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: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos Adolescentes: 320 gramos	Sal yodada Laurel Agua potable	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- 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 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 266 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 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	- Lavar, pisar 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 blanda 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. <i>Observación:</i> si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Estofado de pollo con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 257 kcal Peso por porción:	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, lavar 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



Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

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°574 c/ Homaitá, (6to. Piso Edif. Beckelman)
Guarí: alimentación@edu.gov.py



10/31

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

Nivel inicial:	Sal yodada	0.5g	0.5g	
200 gramos	Agua potable	0.5g	0.5g	
Edad escolar:		c/n	c/n	
300 gramos				
Adolescentes				
380 gramos				
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Albóndigas de carne con arroz	Albóndigas de pollo: Tomate Pechuga de pollo	70 g 60 g	69 g 42 g	Albóndigas - Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. - Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo picado. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar.
Rendimiento:	Cebolla Galleta molida Locote Aceite	15 g 10 g	14 g 10 g	Salsa - Lavar, pelar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ajo y locote en aceite y luego agregar tomate y cocinar hasta formar una salsa.
1 porción	Ajo Sal yodada Laurel	10 g 3ml 0.5 g	8 g 3ml 0.5 g	- Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. - Una vez cocinadas apagar el fuego.
Energía:	Agua potable	0.5 g 0.2 g c/n	0.5 g 0.2 g c/n	Arroz - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente.
332 Kcal	Arroz	45 g	45 g	- Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
Peso por porción:	Aceite	2 ml	2 ml	
Nivel inicial:	Ajo	0.5 g	0.5 g	
70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz	Sal yodada	0.5 g	0.5 g	
Edad escolar:	Agua potable	c/n	c/n	
100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz				
Adolescentes				
130 g salsa (5 bolitas) + 160 g de arroz				
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo	Carne vacuna magra Zapallo Tomate	60 g	52 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
Rendimiento:	Arroz	60 g	32 g	- Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.
1 porción	Zanahoria Queso Paraguay	30 g 20 g 20 g	29 g 20 g 16 g	- 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.
Energía:	Cebolla	15 g	15 g	
297 kcal	Locote Aceite Orégano	10 g 10 g 5 ml	9 g 8 g	- Retirar del fuego y agregar queso y orégano.
Peso por porción:	Ajo Sal yodada	10 g 5 ml	8 g	

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 Administración Regional - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
Contacto: 0981 222 111 ext. 1111



Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283



11/31

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

Nivel inicial	Agua potable	0,5 g	5 ml	
240 gramos		0,5 g	0,5 g	
Edad escolar		0,5 g	0,5 g	
350 gramos		c/n	0,5 g	
Adolescentes			c/n	
440 gramos				
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con puré de papas	Picadito de pollo			Picadito de pollo:
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
Rendimiento:	Tomate			- Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandos
1 porción	Zanahoria	60 g	59 g	- Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Cebolla	20 g	16 g	- 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.
	Locote	15 g	14 g	- Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario.
Energía:	Perejil	10 g		
285 Kcal	Aceite	5g	8 g	
	Ajo	3 ml	5g	
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	3 ml	
	Laurel	0,5 g	0,5 g	
Nivel inicial	Agua potable	0,2 g	0,5 g	
		c/n	0,2 g	
			c/n	
70 g picadito + 110 g puré	Puré de papas			Puré de papas
Edad escolar	Papa	200 g		- Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden.
100 g picadito + 160 g	Leche fluida	50 ml	134 g	- Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente
Adolescentes	Margarina	5 g	50 ml	
130 g picadito + 200 g puré puré	Sal yodada	0,5 g	5 g	
	Agua potable	0,5 g	0,5 g	
		c/n	c/n	
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con poroto	Tomate	70g	69g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Fideo	40g	40g	- Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
Rendimiento:	Poroto	20g	20g	- Incorporar poroto, fideo, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos.
1 porción	Queso Paraguay	15g	15g	- Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguay desmenuzado.
	Cebolla	15g	14g	
Energía:	Locote	10g	8g	
317 Kcal	Aceite	5ml	5ml	
	Cebollita de hoja	5g	5g	
Peso por porción:	Sal yodada			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.
Nivel inicial:	Ajo	0,5g	0,5g	Lic. Maxima Britos C.
200 gramos	Agua potable	0,5g	0,5g	NUTRICIONISTA
				Reg. N° 2/283

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)
Calle 14 de Mayo y Calle 14 de Mayo



Fdo 12/31

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

Edad escolar: 300 gramos		c/n	c/n	
Adolescentes 380 gramos				
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de carne	Salsa de carne			Salsa de carne
	Tomate	70 g	69 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	- 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.
Rendimiento:	Cebolla			- Cocinar hasta que estén blandos, por último, agregar tomate y laurel, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
1 porción	Locote	10 g	9 g	- 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.
Energía:	Aceite	10 g	8 g	
356 kcal	Ajo	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción:	Laurel	0,5 g	0,5 g	
Nivel inicial:	Agua potable	0,2 g	0,2 g	
70g salsa +	Polenta	c/n	c/n	Polenta
170g polenta	Agua potable			- Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada.
Edad escolar:	Harina de maíz	200 ml	200 ml	- Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cedidor a fin de evitar grumos.
100g salsa +	Cebolla	40 g	40 g	- Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego
250g polenta	Queso Paraguay	15 g	14 g	
	Aceite	10 g	10 g	
Adolescentes	Sal yodada			
130g salsa +		2 ml	2 ml	
315g polenta		0,5 g	0,5 g	
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de pollo con arroz	Salsa de pollo			Salsa de pollo:
	Tomate	70 g	69 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
Rendimiento:	Pechuga de pollo	60 g	42 g	- Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales.
1 porción	Zanahoria			- Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.
	Cebolla	20 g	16 g	- Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel.
Energía:	Locote	15 g	14 g	- Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa lista.
296 Kcal	Aceite	10 g	8 g	
	Ajo	3 ml	3 ml	
Peso por		0,5 g	0,5 g	



Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
REG. Nº 2.223



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)
Contacto: 021-5555555 ext. 2000 / 2001 / 2002

13/31



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

porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Arroz
Nivel inicial:	Laurel	0,2 g	0,2 g	- Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada.
70 g salsa + 80 g arroz	Agua potable	c/n	c/n	- Revolver y agregar agua caliente.
Edad escolar:	Arroz			- Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
100 g salsa + 130 g arroz	Arroz	45 g	45 g	
Adolescentes:	Aceite	2 ml	2 ml	
130 g salsa + 160 g arroz	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

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

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con pollo	Pechuga de pollo	60g	42g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
Rendimiento: 1 porción	Tomate	70g	69g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
Energía:	Fideo	45g	45g	- Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel.
	Cebolla	15g	14g	- Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y agregar el agua.
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,2g	0,2g	
		c/n	c/n	

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)
Código de Alimentación Escolar: 143



Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
RER. N° 2.283



Edo 143

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

308 kcal	Laurel		c/n	- Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Peso por porción:	Agua potable			
Nivel inicial:				
200 g				
Edad escolar:				
300 g				
Adolescentes				
380 gramos				
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbre con arroz queso	Salsa de legumbres			Salsa de legumbres:
	Tomate			- Pelar, lavar y picar los vegetales finamente
	Poroto	70 g	69 g	- Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos
Rendimiento:	Cebolla	20 g	20 g	- Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción.
1 porción	Locote	15 g	14 g	
	Aceite	10 g	8 g	Arroz queso
Energía:	Ajo	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.
304 Kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	- Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien.
	Laurel	0,5 g	0,5 g	- Apagar el fuego.
Peso por porción:	Agua potable	0,2 g	0,2 g	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.
Nivel inicial:	Arroz queso	c/n	c/n	
70g salsa + 100g de arroz	Arroz			
Edad escolar:	Queso Paraguay	40 g	40 g	
100 g salsa + 130 g de arroz	Aceite	10 g	10 g	
Adolescentes	Ajo	2 ml	2 ml	
130g salsa + 170g de arroz	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	0,5 g	0,5 g	
		c/n	c/n	
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Estofado de pollo con papa	Papa	200g	134 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Pechuga de pollo	60g	52g	- Lavar, pelar y cortar las verduras.
Rendimiento:	Tomate			- 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.
1 porción	Zanahoria	60 g	59 g	- Agregar las papas y cocinar hasta que
	Cebolla	20 g	16 g	
Energía:	Locote	20 g	18 g	

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

Departamento de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humará. (6to. Piso Edif. Beckelman)
E-mail: alimentos@mda.gov.ar o mda@mda.gov.ar

Lic. Maxima Britos C
NUTRICIONISTA
288-Nº 2.283



Q. 10/15/15

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

257 kcal	Aceite	10 g	8 g	estén blandas.
Peso por porción:	Cebollita de hoja	5 ml	5 ml	- Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.
	Ajo	5 g	5 g	
Nivel inicial:	Sal yodada	0,5g	0,5g	
200 gramos	Agua potable	0,5g	0,5g	
Edad escolar:		c/n	c/n	
300 gramos				
Adolescentes				
380 gramos				
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de carne	Salsa de carne			Salsa de carne:
Rendimiento:	Tomate	70 g	69 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa
	Carne vacuna magra			- Cortar en porciones iguales.
1 porción	Zanahoria			- Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
Energía:	Cebolla	20 g	20 g	- Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada
	Locote			
337 kcal	Aceite	15 g	14 g	- Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel.
	Ajo	10 g	8 g	
Peso por porción:	Sal yodada	5 ml	5 ml	- Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja
	Laurel	0,5 g	0,5 g	
Nivel inicial:	Agua potable	0,5 g	0,5 g	Fideo
70g salsa + 80 g fideo		0,2 g	0,2 g	
Edad escolar:	Fideo	c/n	c/n	- 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.
100 g salsa + 120 g fideo	Fideo tallarín			
Adolescentes	Sal yodada	40 g	40 g	
	Agua potable			
130g salsa + 150g fideo		0,5 g	0,5 g	
		c/n	c/n	

ENSALADAS

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Lechuga	30 g	28 g	-Lavar y cortar los vegetales.
	Tomate			
1 porción	Cebolla	20 g	19 g	-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite
Energía:	Aceite	10 g	9 g	-Servir.
		3 ml	3 ml	
				Observación: La cebolla una vez picada, se

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: direccion.alimentacion@educacion.gov.py



16/31

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

40 kcal	Sal yodada	0.5 g	0.5 g	recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Peso por porción: 60 g				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Repollo	30 g	24 g	-Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria.
1 porción	Remolacha	20 g	17 g	-Lavar y picar el repollo.
	Zanahoria	10 g	8 g	-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
Energía:	Aceite	3 ml	3 ml	-Servir.
44 kcal	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 del mismo.
Peso por porción: 55 g				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Tomate	30 g	29 g	-Lavar y rallar la zanahoria.
1 porción	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.
Energía:	Aceite	3 ml	3 ml	-Servir.
38 kcal	Sal yodada	0.5 g	0.5 g	
Peso por porción: 55 g				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Repollo	30 g	24 g	-Lavar y rallar la zanahoria.
1 porción	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.
Energía:	Aceite	3 ml	3 ml	-Servir.
37 kcal	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.
Peso por porción: 50g				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Lechuga	30 g	28 g	-Lavar y rallar la zanahoria.
1 porción	Pepino	20 g	15 g	-Lavar y cortar los demás 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 4/ Maraitá. (5to. Piso Edif.Beckelman)

Edificio: Alimentación Escolar - Maraitá



Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283



8/10

17/31

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	Zanahoria Aceite Sal yodada	10 g 3 ml 0,5 g	16 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 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate Pepino Zanahoria	30 g 20 g 10 g	29 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.
Energía: 38 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	-Servir.
Peso por porción: 55 g				
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo Remolacha Zanahoria	30 g 20 g 10 g	24 g 17 g 8 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.
Energía: 44 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	-Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Peso por porción: 55 g				
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Tomate Cebolla	30 g 20 g 10 g	28 g 19 g 9 g	-Lavar y cortar los vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.
Energía: 40 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: 60 g				

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.

Departamento de Administración Escolar Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá (6to. Piso Edif. Beckelman)

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
R.C. N° 2.283



18/31

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:	Lechuga	30 g	28 g	-Lavar y rallar la zanahoria
1 porción	Pepino	20 g	15 g	-Lavar y cortar los demás vegetales.
	Zanahoria	10 g	16 g	-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
Energía:	Aceite	3 ml	3 ml	-Servir.
40 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción:				
60 g				
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Repollo	30 g	24 g	-Lavar y rallar la zanahoria.
1 porción	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:	Aceite	3 ml	3 ml	
37 kcal	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.
Peso por porción:				
50g				
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Lechuga	30 g	28 g	-Lavar y cortar los vegetales.
1 porción	Tomate	20 g	19 g	-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	Cebolla	10 g	9 g	-Servir.
Energía:	Aceite	3 ml	3 ml	
40 kcal	Sal yodada	0,5 g	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:				
60 g				
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Repollo	30 g	24 g	-Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria.
1 porción	Remolacha	20 g	17 g	-Lavar y picar el repollo.
	Zanahoria	10 g	8 g	-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
Energía:	Aceite	3 ml	3 ml	-Servir.
44 kcal	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
Peso por				



Dr. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.263



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° 574 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)

Celular: 099 999 9999 / Correo electrónico: info@dae.gov.py

Fdo 19/3

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

porción: 55 g				aceptabilidad del mismo.
Menú 13	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
Energía:	Aceite	3 ml	3 ml	mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
33 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción: 55 g				
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo	30 g	24 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
Energía:	Aceite	3 ml	3 ml	mezclar con sal yodada y aceite.
37 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	-Servir.
Peso por porción: 50g				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 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Ingredientes
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	10 g	16 g	-Colocar los vegetales en un recipiente y
Energía:	Aceite	3 ml	3 ml	mezclar con sal yodada y aceite.
40 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	-Servir.
Peso por porción: 50 g				
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Ingredientes
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
Energía:	Aceite	3 ml	3 ml	mezclar con sal yodada y aceite.

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

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)
Contacto: 0981 222 222



eff. Fdo 20/31

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

38 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	-Servir.
Peso por porción: 55 g				
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Ingredientes
Rendimiento:	Repollo	30 g	24 g	-Lavar y rallar la zanahoria.
1 porción	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.
Energía:	Aceite	3 ml	3 ml	-Servir.
37 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 30 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Peso por porción: 50g				
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Lechuga	30 g	28 g	-Lavar y cortar los vegetales.
1 porción	Tomate	20 g	19 g	-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	Cebolla	10 g	9 g	-Servir.
Energía:	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.
40 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción: 60 g				
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Lechuga	30 g	28 g	-Lavar y rallar la zanahoria.
1 porción	Pepino	20 g	15 g	-Lavar y cortar los demás vegetales.
	Zanahoria	10 g	16 g	-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
Energía:	Aceite	3 ml	3 ml	-Servir.
40 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción: 60 g				



Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

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 59875 of Humaitá, (6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: alimentacion@educacion.gov.py



Fdo 2/2

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

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Tomate	30 g	29 g	-Lavar y rallar la zanahoria.
1 porción	Pepino	20 g	15 g	-Lavar y cortar los demás vegetales.
	Zanahoria	10 g	6 g	-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
Energía:	Aceite	3 ml	3 ml	-Servir
38 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción:				
55 g				

POSTRES

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica	Naranja	180 g	131 g	Lavar y pelar antes de consumir
Rendimiento:				
1 porción				
Energía:				
61 kcal				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir
Rendimiento:				
2 porciones				
Energía:				
126 kcal				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema	Leche fluida	120 ml	120 ml	- Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella.
	Azúcar	10 g	10 g	
Rendimiento:	Fécula de maíz	5 g	5 g	- 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.
1 porción	Cáscara de			

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 c/ Humaitá, 16to. Piso Edif.Beckelman)
 Dirección: Administración de Alimentos y Nutrición



Lic. Maxima Britos C.
 NUTRICIONISTA
 Rer. N° 2.283



Fdo 22/31



MINISTERIO DE
EDUCACIÓN
Y CIENCIAS
PARAGUAY

PARAGUAY
TEKOMBO'E
HA TEMBIKUAA
MOTENONDENHA

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

Energía: 110 kcal	naranja o limón Vainilla o canela	c/n	c/n	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.
Peso por porción: 60 gramos		c/n	c/n	
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Rendimiento: 2 porciones				
Energía: 126 kcal				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Rendimiento: 2 porciones				
Energía: 126 kcal				
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Rendimiento:				



Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

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 electrónico: alimentacion@educacion.gov.py



Fdo 23/5



MINISTERIO DE
EDUCACIÓN
Y CIENCIAS
PARAGUAY

PARAGUAY
TEKOMBO'E
HA TENBIKUAA
MOTENONOMA

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

2 porciones				
Energía: 126 kcal				
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir
Rendimiento: 2 porciones				
Energía: 126 kcal				
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta Cítrica	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 62 kcal				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir
Rendimiento: 2 porciones				
Energía: 126 kcal				



Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283



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)
Calle 10 - Avda. 10 de Mayo - Asunción, Paraguay

Foto 24/31

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

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 gramos	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 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento:	Naranja	180 g	131 g	Lavar y 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 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
 Correo: alimentacion.escolar@paraguay.gov.py



Lic. Maxima Britos C.
 NUTRICIONISTA
 Reg. N° 2.283

Fdo 25/31

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

1 porción				
Energía: 61 kcal				
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Rendimiento: 2 porciones				
Energía: 126 kcal				
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema	Leche fluida	120 ml	120 ml	- Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella.
	Azúcar	10 g	10 g	
Rendimiento:	Fécula de maíz	5 g	5 g	- 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.
1 porción	Cáscara de naranja o limón	c/n	c/n	- 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.
Energía:	Vainilla o canela	c/n	c/n	- Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego.
110 kcal				- Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Peso por porción:				
60 gramos				
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	220 gr	140gr	Lavar, pelar antes de consumir
Rendimiento: 2 porciones				
Energía: 126 kcal				

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.263

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)
(021) 441.111.111



Foto 26/31

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

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	220 gr	140gr	Lavar, pelar antes de consumir
Rendimiento: 2 porciones				
Energía: 126 kcal				
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica	Naranja	180 g	131 g	Lavar y pelar antes de consumir
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 61 kcal				
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	220 gr	140gr	Lavar, pelar antes de consumir
Rendimiento: 2 porciones				
Energía: 126 kcal				
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema	Leche fluida	120 ml	120 ml	- Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella.
	Azúcar	10 g	10 g	
	Fécula de maíz	5 g	5 g	- 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.
Rendimiento: 1 porción	Cáscara de naranja o limón	c/n	c/n	- 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.
Energía: 110 kcal	Vainilla o canela	c/n	c/n	- Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego.
Peso por				



Dr. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283



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 8834 c/ Humaitá, (6to. Piso Edif. Beckelman)
Contacto: 0981 222 222 / 0981 222 222

27/3/2023

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

porción:				- Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
60 gramos				

6. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar



Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.263

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. (Sto. Piso Edif. Beckelman)
Carretera Alimentación Escolar Amiguape py



cat foto

28/7

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

Año: 2024
Institución Educativa: 7
N° de censalsas: 381
N° de meses del proyecto: 2,15

Insumo	Unidad de medida	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL I/kg Peso Bruto	TOTAL I/kg Peso Bruto	TOTAL I/kg Peso Bruto	TOTAL I/kg Peso Bruto		
Aceite		15.24	15.24	15.24	15.24	60.96	131.064
Ajo	kg	0.9525	0.9525	0.9525	0.9525	3.81	8.1915
Almidón de Maíz	kg	0	1.905	0	0	1.905	4.05675
Arroz	kg	17.145	32.365	24.765	15.24	89.52	115.67
Arveja en granos	kg	1.905	0	0	0	1.905	4.05675
Azúcar	kg	3.81	3.81	3.81	3.81	15.24	32.766
Banana	kg	251.46	251.46	251.46	251.46	1005.84	2152.658
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	45.72	45.72	45.72	45.72	182.88	409.575
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	36.195	32.365	36.195	32.365	137.11	294.894
Cebollita de hoja	kg	1.905	1.905	1.905	1.905	7.62	16.3875
Crema de leche	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	0	0	0	0	0	0
Galleta Molida	kg	0	3.81	0	0	3.81	8.1915
Fideo	kg	20.955	0	15.24	32.365	68.56	147.447
Harina de maíz	kg	15.24	15.24	15.24	15.24	60.96	131.064
Harina de trigo	kg	1.905	0	1.905	1.905	7.62	16.3875
Laurel	kg	0.2967	0.3046	0.2286	0.3046	1.1345	2.37535
Leche entera	l	45.72	45.72	64.77	45.72	201.93	434.1495
Lechuga	kg	22.86	22.86	22.86	22.86	91.44	196.586
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	19.05	19.05	19.05	19.05	76.2	163.83
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	76.2	0	0	76.2	163.83
Mani	kg	0	0	0	0	0	0
Mancana	kg	0	0	0	0	0	0
Mejón	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	1.905	0	1.905	4.05675
Miel de caña o negra	kg	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	68.56	68.56	68.56	68.56	274.32	589.788
Orégano	kg	0	1.905	0.1905	0.1905	0.381	0.81915
Papa	kg	76.2	76.2	76.2	76.2	304.8	655.32
Pechuga de pollo	kg	45.72	76.2	45.72	45.72	213.36	458.724
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	1.905	0	1.905	4.05675
Pepino	kg	22.86	22.86	22.86	22.86	91.44	196.586
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomeño	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	11.43	11.43	7.62	7.62	38.1	81.915
Queso	kg	9.525	7.62	15.24	7.62	40.005	86.01075
Repollo	kg	22.86	22.86	22.86	22.86	91.44	196.586
Remolacha	kg	7.62	7.62	7.62	7.62	30.48	65.532
Sal yodada	kg	1.905	2.286	2.286	2.286	8.763	18.83075
Tomate	kg	127.635	150.455	140.97	142.875	561.935	1200.2483
Zanahoria	kg	38.1	26.67	45.72	38.1	148.59	319.4685
Zapallo/caibaza	kg	22.86	45.72	22.86	22.86	114.3	245.345

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



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

Escuela: Independencia Nacional N°874 c/ Humana. (6to. Psc Edil. Beckelman)

Centro de Alimentación y Nutrición de PAE

M. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Dpto. N° 2.263



Foto
2/3

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

7. Control de calidad y participación social

	Descripción
7.1. Plan de Monitoreo	El control del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Municipalidad. El cual deberá incluir el monitoreo a la cantidad, inocuidad y calidad de los alimentos. 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 entregado. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones físicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida. 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 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.
7.2. Plan de capacitaciones	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 del profesional Nutricionista de la empresa adjudicada, deberán contar con una constancia de Capacitación en BPM certificada por el INAN, conforme a sus normativas vigentes.
7.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Será a través de medios de comunicación radiales del distrito, página web de la Municipalidad y DNEP.

8. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

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

1.1. 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.

1.2. 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.

1.3. 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.

1.4. 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 platos, en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.



Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

Visión: Institución educativa que promueve la calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión y equidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Dirección de A. González de S. (Plan) Independencia Nacional 89874 c/ Humada, (6to. Piso Edif. Beckelman)
Contacto: 0991 111 111



Fdo 30/31

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

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 toda 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 aceptarán alimentos pre elaborados y refrigerados.

El oferente es responsable de producir los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de la 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.

1.5. Distribución

Se realizará 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 utilizarán 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.

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.



del Intendente Aclaración:
Hamy Chávez Domínguez

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

Firma de la Nutricionista Aclaración: I
Lic. Maxima Britos C.

Sello de la institución

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 Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)

Teléfono: 021-555-1111 / 555-1112 / 555-1113 / 555-1114



21/11

21/11