

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

Asunción, 07 de junio de 2024.

Nota DGBE N° 226/2024

Señor
Carlos Javier Godoy Fariña, Intendente
Municipalidad de Repatriación
Departamento de Caaguazú

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Repatriación, sobre el "Proyecto de Almuerzo Escolar Escolar" con Expediente Xilema N° 177.405 de fecha 24 de mayo de 2024, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, en 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° 12/2024, por el cual se autoriza el Proyecto de Almuerzo Escolar*, en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.



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

Elaborado por: Javier Aguilar *Javier AR*

Revisado por: Robert Gayoso *Robert Gayoso*

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: 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 336/2024

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

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

ARANGE 06 de junio de 2024

MBA'ÉGUIPA : **Responder Exp. Xilema N° 177.407-189465 PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE REPATRIACIÓN.**



Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el Marandu DGPAE PPY 232/2024 del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°12/2024** por la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** del ejercicio fiscal 2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE REPATRIACIÓN**, según expedientes de referencia de fecha 24 de mayo de 2024 y fecha 04 de junio de 2024.

Maitei.

*J: Miguelato -
F: 06/06/24
Hs: 14:35*

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 232 /2024

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

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

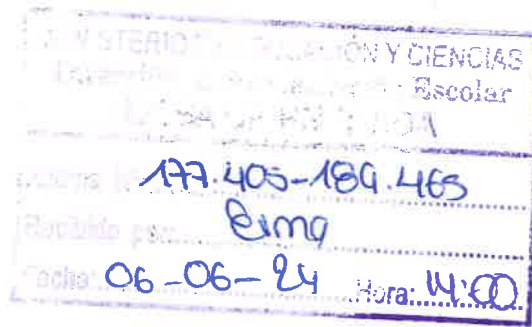


ARANGE : 06 de junio del año 2024.

MBA'ÉGUIPA : Expediente Xilema N°177405 de fecha 24 de mayo de 2024 y el Expediente Xilema N°189465 de fecha 04 de junio de 2024.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°12/2024**, que autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** del ejercicio fiscal 2024 de la Municipalidad de Repatriación, presentado a través de los expedientes de referencia.

Maitei.



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°12/2024

Referencia: Expediente Xilema N° 177.405 de fecha 24 de mayo de 2024.
Expediente Xilema N° 189.465 de fecha 04 de junio de 2024.

1. Antecedentes

El Sr. Carlos Javier Godoy Fariña, Intendente de la Municipalidad de Repatriación 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.

En fecha 04 de junio de 2024 los encargados de la Municipalidad completaron la remisión de los documentos ajustados de acuerdo a lo establecido en las normativas legales vigentes.

2. Consideraciones técnicas

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

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

Elaborado por: Ncelia 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.

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	✓	

**La Municipalidad se compromete a extender los días de provisión del servicio de acuerdo con la disponibilidad presupuestaria.*

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 nuestras escuelas y sistema educativo)", la Resolución CONAEN°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 DGBEN°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 VAFN°104/2024 del Viceministerio de Administración Financiera del Ministerio de Economía y Finanzas en el cual informa que el MEF proporcionará financiamiento a los

Elaborado por: Ncelia 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.

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	
05	352	2024	75	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.

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: Jueves, 06 de junio de 2024



[Handwritten 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.



[Handwritten 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: dp:o.gpae@mec.gov.py



MUNICIPALIDAD DE REPATRIACIÓN

Avda. Carlos A. López y Gagarin Rodríguez de Francia y Bernardino Caballero
Tel.: 0522 230 011 / 230154

www.repatriacion.gov.py - munirepatriacion@hotmail.com

Repatriación, 04 de junio 2023

Sector
ROBERT GAYOSO, DIRECTOR
Directos de Bienestar Escolar
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Asunción Paraguay

En representación de la Municipalidad de repatriación, tenemos el agrado de dirigimos a usted a fin de remitir el proyecto de *Adquisición de Almuerzo Escolar a favor de Instituciones Educativas de Repatriación*, con los ajustes requeridos en la NOTA DGBE N° 168/2024, a los fines de que la Dirección expida la correspondiente autorización para la implementación a favor de las Instituciones Beneficarias.

Sin nada más que agregar, le saludamos con elevado respeto.



Guadalupe
Guadalupe Jimede de Esquivel
Secretaria General



Carlos Farina
Carlos Farina Godoy Farina
Intendente Municipal

Folio 31

VISION
Ser una institución líder en la prestación de servicios con miras al desarrollo económico y social de la comunidad.

MISION
Servir a la comunidad mediante la eficiente gestión institucional en el desarrollo físico, social y humano de los habitantes del territorio, así como velar por el ordenamiento urbano en la salud, educación y medio ambiente.





MUNICIPALIDAD DE REPATRIACIÓN

Avda. Carlos A. López e/ Gaspar Rodríguez de Francia y Bernardino Caballero
Tel.: 0522 230 011/ 230154

www.repatriacion.gov.py -- munirepatriacion@hotmail.com

CARTA DE COMPROMISO

PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR PARA 5 INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE REPATRIACION PARA EL EJERCIO 2024

La MUNICIPALIDAD DE REPATRIACION, domiciliada en la Avenida Carlos Antonio López e/ Dr. Gaspar Rodríguez de Francia, Distrito de Repatriación, Departamento de Caaguazú, República del Paraguay, representada por este acto por el Dr. CARLOS JAVIER GODOY FARIÑA con Cedula de Identidad N° 1.816.206, en su carácter de intendente municipal; anta la Sra. NORMA BEATRIZ OLMEDO DE ESQUIVEL con Cedula de Identidad N° 3.539.590 en su carácter de secretaria General de la Municipalidad, acuerdan celebrar la presente "CARTA DE COMPROMISO", en los siguientes términos:

EN VIRTUD DEL PRESENTE ACTO LA MUNICIPALIDAD DE REPATRIACION EXTIENDE EL COMPROMISO DE AMPLIAR LOS DIAS DE PROVISION DEL ALMUERZO ESCOLAR PARA LAS 5 INSTUTUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO EN CASO DE CONSTAR CON LA DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA EN EL EJERCIO FICAL 2024.

EN TESTIMONIO de conformidad se suscriben dos ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la ciudad de Repatriación, Republica del Paraguay, a los 04 dias del mes de junio de 2024.



Norma Beatriz Olmedo de Esquivel
Norma B. Olmedo de Esquivel
Secretaria General



Carlos Javier Godoy Fariña
Carlos Javier Godoy Fariña
Intendente Municipal

VISION
Ser una Institución líder en la prestación de servicios con miras al desarrollo económico y social de la comunidad -

MISION
Servir a la comunidad mediante la eficiente gestión institucional con miras al desarrollo productivo, social y humano de los pobladores del distrito, así como velar por el ordenamiento territorial y el ambiente oportuno en la Salud, educación y medio ambiente. -



Fariña/bs



MINISTERIO DE
**EDUCACIÓN
Y CIENCIAS**
PARAGUAY

PARAGUAY
**TEKOMBO'E
HA TEMBIKU'AA**
MOTENGÑENHA

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 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*: Caaguazú	Distrito*: Repatriación
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: Avda. Carlos Antonio López Esquina Dr. Gaspar Rodríguez de Francia	
N° de teléfono de línea baja*: 0522 230 011	
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Dr. Carlos Javier Godoy Fariña	
N° de celular: 0981- 626283	
Dirección de correo electrónico*: munirepatriacion@hotmail.com	
Nombre de/la Nutricionista*: Lic. Máxima Britos Cuenca	
N° de Registro Profesional*: 2283	N° de celular*: 0971638945
Dirección de correo electrónico*: manchi87britos@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones educativas beneficiadas*: 5 (cinco)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 352 (trescientos cincuenta y dos)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2024*: 75	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2024*: Julio	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2024*: Noviembre	
Presupuesto estimado para el servicio 2024*: 382.800.000 (guaraníes, trescientos ochenta y dos millones, ochocientos mil)	
Precio referencial por plato*: 14.500 Gs.	
Porcentaje de la agricultura familiar a implementar*: 10% Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%	

*Son campos obligatorios

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



Carlos Godoy
Dr. Carlos Godoy
Intendencia Municipal

Maxima Britos C.
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@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.

1. Requerimiento nutricional			
	Nivel Inicial	Edad escolar	Adolescente
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	NO APLICA
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	Caldo 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	-	-	-	-	-
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



Dr. Carlos Godoy
Intendencia Municipal

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 N°874 c/ Humatá, (6to. Piso Edif. Becketman)
Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py



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

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 + 90 g 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
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	-	-	-	-	-
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
	2 Bananas	2 Bananas	Fruta citrica	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	-	-	-	-	-
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



Dr. Carlos Godoy
Intendencia Municipal

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

MLB

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°974 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Backelman)
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py



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

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	-	-	-	-	-
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 vía 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, pelar los vegetales en trozos pequeños.
	Poroto seco	30 g	30 g	
Rendimiento: 1 porción	Tomate	25 g	24 g	- Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
	Zanahoria	20 g	16 g	
Energía: 271 Kcal	Fideo nido	15 g	15 g	- Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos	Cebolla	10 g	9 g	- Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
	Locote	10 g	8 g	
Edad escolar: 350 gramos	Acete	5 ml	5 ml	- Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	- Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.
	Agua potable	c/n	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.

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



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

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



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

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 340 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne magra	60g	52g	- 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)
	Tomate	70g	69g	
	Arroz	45g	45g	
	Cebolla	15g	14g	
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 307 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Salsa de pollo			Salsa de pollo - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar al 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 cuchidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso paraguay desmenzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
	Tomate	70 g	69 g	
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	
	Cebolla			
	Locote	10 g	9 g	
	Aceite	10 g	8 g	
	Ajo	3 ml	3 ml	
	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	
	Polenta			
	Agua potable			
	Harina de maíz	200 ml	200 ml	
	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		



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

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

Lic. Maxima Britos C.
 NUTRICIONISTA
 Reg. N° 283





MINISTERIO DE
EDUCACIÓN
Y CIENCIAS
PARAGUAY

PARAGUAY
TEKOMBO'E
HA TEMBIKUAA
NOTENONDEHA

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

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de carne con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 318 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200g Edad escolar: 300 g	Papa	200 g	134 g	- 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
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	
	Tomate			
	Zanahoria	60 g	59 g	
	Cebolla	20 g	16 g	
	Locote	20 g	18 g	
	Arveja	10 g	8 g	
	Aceite	5 g	5 g	
	Cebollita de hoja	5ml	5ml	
	Ñajo	5g	5g	
Sal yodada	0,5 g	0,5 g		
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 Rendimiento: 1 porción Energía: 367 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Salsa de pollo			Salsa de pollo -Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. -Cortar en porciones iguales. -Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. -Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. -Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos 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. -Ecurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
	Tomate	60 g	52 g	
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	
	Zanahoria			
	Cebolla	20 g	20 g	
	Locote	15 g	14 g	
	Aceite	10 g	8 g	
	Ñajo	5 ml	5 ml	
	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	
	Fideo			
	Fideo tallarín			
	Sal yodada	40 g	40 g	
	Agua potable	0,5 g	0,5 g	
		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 Nº874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py

Lic. Maxima Britos G.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.285



4109/31

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

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.
	Zapallo	60g	32g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Harina de maiz	40g	40g	- Señar 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.
Rendimiento: 1 porción	Tomate	25g	24g	
	Queso Paraguay	20g	16g	
	Cebolla	10g	10g	
Energía: 351 kcal	Locote			
	Aceite	10g	9g	- Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos.
	Orégano	10g	9g	
	Ajo	5ml	8g	
Peso por porción:	Sal yodada	0,5g	5ml	- Mezclar en un bol harina de maiz 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.
	Laurel	0,5g	0,5g	
Nivel inicial: 240 gramos	Agua potable	0,2g	0,5g	- Agregar las bolitas de maiz (vori) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie.
		c/n	0,2g	
Edad escolar: 350 gramos			c/n	- Apagar el fuego y agregar el orégano
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne	Mandioca	200 g	116 g	Mandioca:
	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.
Rendimiento: 1 porción	Tomate			Guiso de mandioca:
	Cebolla	60 g	59 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos.
	Locote	15 g	14 g	
Energía: 363 Kcal	Aceite	10 g	8 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Ajo	5 ml	5 ml	- Saltear la carne con aceite y ajo.
Peso por Porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	- Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos.
	Laurel	0,5 g	0,5 g	
Nivel inicial: 170 gramos	Agua potable	0,2 g	0,2 g	- Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente.
		c/n	c/n	
Edad escolar: 250 gramos				- Agregar agua si es necesario
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con arroz	Zapallo	60 g	32 g	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
	Poroto seco	30 g	30 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	- Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
	Ajo	15 g	15 g	
		15 g		



Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueva 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.escolar@mec.gov.py

Lic. Maxima Britos
NUTRICIONISTA
Rég. N° 2.283



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	Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite	10 g 10 g	15 g 9 g	- Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
Energía: 266 Kcal	Ajo Sal yodada Agua potable	5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	- 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
Peso por porción:				
Nivel inicial:				
240 gramos				
Edad escolar:				
350 gramos				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Estofado de pollo con papa	Papa Pechuga de pollo	200g 60g	134 g 52g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras.
Rendimiento: 1 porción	Tomate Zanahoria Cebolla	60 g 20 g 20 g	59 g 16 g 18 g	- 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.
Energía: 257 kcal	Locote Aceite	10 g 5 ml	8 g 5 ml	- Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.
Peso por porción:	Cebollita de hoja Ajo	5 g 0,5g	5 g 0,5g	
Nivel inicial:	Sal yodada	0,5g	0,5g	
200 gramos	Agua potable	0,5g	0,5g	
Edad escolar:		c/n	c/n	
300 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: 1 porción	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. - Incorporar las albóndigas, laurel y el agua
Energía: 332 Kcal	Ajo Sal yodada Laurel	10 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	
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°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckerman)
 Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py

Lic. Maxima Britos C
 NUTRICIONISTA
 Reg. N° 2.283



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

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
180 g puré	Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	50 ml 5 g 0,5 g c/n	134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	- Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Guiso de fideo con poroto	Tomate Fideo Poroto Queso Paraguayo Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto, fideo, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. - Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguayo desmenuzado. <i>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.</i>
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 317 Kcal				
Peso por porción: 200 gramos				
Edad escolar: 300 gramos				
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de carne	Salsa de carne Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Polenta Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguayo	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n c/n 200 ml 40 g 15 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n c/n 200 ml 40 g 14 g	Salsa de carne - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. - Cocinar hasta que estén blandos, por último, agregar tomate y laurel, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. Polenta - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierva, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cedidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso Paraguayo desmenuzado y mezclar bien. Retirar del
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 356 kcal				
Peso por porción: 70g salsa + 170g polenta				
Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta				



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.

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

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





MINISTERIO DE
EDUCACIÓN
Y CIENCIAS
PARAGUAY

PARAGUAY
TEKOMBO'E
HA TEMBIKUA
MOTENONDEHA

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

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
	Aceite	10 g	10 g	fuego	
	Sal yodada				
		2 ml	2 ml		
		0,5 g	0,5 g		
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Salsa de pollo con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 296 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g 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.	
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	- Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales.	
	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.	
	Locote	15 g	14 g	- Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.	
	Aceite	10 g	8 g		
	Ajo	3 ml	3 ml		
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Arroz	
	Laurel	0,5 g	0,5 g	- Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada.	
	Agua potable	0,2 g	0,2 g	- Revolver y agregar agua caliente.	
			c/n	c/n	- Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
	Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori Vori de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 398 kcal Peso por porción:	Came vacuna magra			- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.	
	Zapallo	80 g	70 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.	
	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.	
	Tomate	40 g	40 g		
	Zanahoria			- Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox.	
	Cebolla	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	
	Locote	20 g	16 g		
	Queso Paraguay	10 g	9 g		
	Aceite	10 g	8 g		
	Orégano			10 g	
	Ajo	5 ml			
Sal yodada	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.escolar@mec.gov.py

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

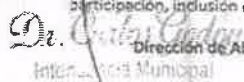


Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Laurel Agua potable	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	<p>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.</p> <p>- Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo.</p> <p>- Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.</p>
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 308 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 g Edad escolar: 390 g	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	<p>- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.</p> <p>- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.</p> <p>- Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel.</p> <p>- Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua.</p> <p>- Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)</p>
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbre con arroz queso Rendimiento: 1 porción Energía: 304 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa +	Salsa de legumbres Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz queso Arroz Queso Paraguaya Aceite	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	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	<p>Salsa de legumbres:</p> <p>- Pelar, lavar y picar los vegetales finamente.</p> <p>- Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.</p> <p>- Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción.</p> <p>Arroz queso</p> <p>- Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente.</p> <p>- Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien.</p> <p>- Apagar el fuego.</p> <p>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.</p>



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.


 Dra. Cecilia Cardozo

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

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



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

130 g de arroz	Ajo	2 ml	2 ml	
	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 Rendimiento: 1 porción Energía: 257 kcal Peso por porción: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa	200g	134 g	<p>- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.</p> <p>- Lavar, pelar y cortar las verduras.</p> <p>- 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.</p> <p>- Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.</p> <p>- Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.</p>
	Pechuga de pollo	60g	52g	
	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	20 g	18 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
	Ajo			
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
Agua potable	0,5g	0,5g		
		c/n	c/n	
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 337 kcal Peso por porción: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100g salsa + 120g fideo	Salsa de carne			<p>Salsa de carne:</p> <p>- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa.</p> <p>- Cortar en porciones iguales.</p> <p>- Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.</p> <p>- Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.</p> <p>- Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel.</p> <p>- Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.</p> <p>Fideo:</p> <p>- 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.</p>
	Tomate			
	Carne vacuna magra	70 g	69 g	
	Zanahoria	60 g	52 g	
	Cebolla			
	Locote			
	Aceite	20 g	20 g	
	Ajo	15 g	14 g	
	Sal yodada	10 g	8 g	
	Laurel	5 ml	5 ml	
Agua potable	0,5 g	0,5 g		
	0,5 g	0,5 g		
	0,2 g	0,2 g		
	c/n	c/n		
	Fideo			
Fideo tallarín				
Sal yodada				
Agua potable				
	40 g	40 g		
	0,5 g	0,5 g		
	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.

Dr. Carlos Godoy
Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional, Nº874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
Int. Municipal
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283



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

ENSALADAS

Menú 1	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				
Menú 2	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. -Servir.
Energía: 44 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Peso por porción: 55 g				
Menú 3	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. -Servir.
Energía: 38 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	
Peso por porción: 65 g				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo Pepino Zanahoria	30 g 20 g 10 g	24 g 15 g 8 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.
Energía: 37 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	Observación: El repollo una vez picado, se



Dr. Carlos J. J. J.
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.

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

LiC. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. 892.283

Edio 17/31





MINISTERIO DE
EDUCACIÓN
Y CIENCIAS
PARAGUAY

PARAGUAY
TEKOMBO'E
HA TEMBIKUA
MOTENONDEHA

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:				
50g				recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
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.
	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 6	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 7	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 8	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	



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.

Dr. Carlos Babini
Intendencia Municipal

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

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
R. N. N. 22383

Fdo 18/31



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	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	-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.
Peso por porción: 60 g				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Pepino Zanahoria	30 g 20 g 10 g	28 g 15 g 16 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: 40 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	-Servir.
Peso por porción: 60 g				
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo Pepino Zanahoria	30 g 20 g 10 g	24 g 15 g 8 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía: 37 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Peso por porción: 50g				
Menú 11	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				
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Repollo	30 g	24 g	-Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria.



Dr. Carlos Godoy
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.

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

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



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

1 porción	Remolacha Zanahoria	20 g 10 g	17 g 8 g	-Lavar y picar el repollo. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
Energía:	Acetite	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 13	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.
Energía:	Zanahoria	10 g	8 g	-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
38 kcal	Acetite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción:				
65 g				
Menú 14	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.
Energía:	Zanahoria	10 g	8 g	-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
37 kcal	Acetite	3 ml	3 ml	-Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Peso por porción:				
50g				
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Ingredientes
Rendimiento:	Lechuga	30 g	28 g	-Lavar y rallar la zanahoria.
1 porción	Pepino	20 g	15 g	-Lavar y cortar los demás vegetales.
Energía:	Zanahoria	10 g	16 g	-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
40 kcal	Acetite	3 ml	3 ml	-Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Misión: Instrucción 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, (Sta. Pasa Edif. Bodehman)
 Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py



Lic. Máxima Britos C.
 NUTRICIONISTA
 Reg. N° 2269



14 Julio 2018



MINISTERIO DE
EDUCACIÓN
Y CIENCIAS
PARAGUAY

PARAGUAY
TEKOMBO'E
HA TEMBIKUA'A
MOTENONDEHA

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: 60 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 y mezclar con sal yodada y aceite.
Energía: 38 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	-Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción: 55 g				
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Ingredientes
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 mezclar con sal yodada y aceite.
Energía: 37 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	-Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Peso por porción: 50g				
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga	30 g	28 g	-Lavar y cortar los vegetales.
	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: 40 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción: 60 g				
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga	30 g	28 g	-Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	-Lavar y cortar los demás vegetales.
	Zanahoria	10 g	16 g	-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
Energía:	Aceite	3 ml	3 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.

Dr. Carlos Galvez
Militante Municipal

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

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

[Handwritten signature]

File 21/31





Fecha: 02/03/21

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
RFB. N° 2.343

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad.
Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: alimentacion.escolara@mec.gov.py



Menu	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	Fruta cítrica	Rendimiento: 1 porción	Energía: 61 kcal
Menu 1	Naranja	180 g	131 g	Lavar y pelar antes de consumir	Fruta cítrica		
Menu 2	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.	Fruta de estación	2 porciones	Energía: 126 kcal

POSTRES

Menu	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	Peso por porción: 55 g	Energía: 38 kcal	Peso por porción: 60 g
Menu 20	Tomate Zanahoria Pepino Aceite Sal yodada	30 g 10 g 20 g 3 ml 0,5 g	29 g 8 g 15 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			

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

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
Crema	Leche fluida	120 ml	120 ml	- 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.
	Azúcar	10 g	10 g	
Rendimiento:	Fécula de maíz	5 g	5 g	
1 porción	Cáscara de naranja o limón	c/n	c/n	
Energía:	Vainilla o canela	c/n	c/n	
110 kcal				
Peso por porción:				
60 gramos				
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:				
125 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:				
125 kcal				



Lic. Makima 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.

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



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

Menú 6	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 7	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 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta Cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento:	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir

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



Dr. Carlos G. G. G.
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.

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



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

2 porciones					
Energía: 126 kcal					
Menú 10					
Crema	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto		Preparación
	Leche fluida Azúcar	120 ml 10 g	120 ml 10 g		- Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ésta.
Rendimiento: 1 porción	Fécula de maíz	5 g	5 g		- Cocer el resto de la leche a hervir en una cazuela junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente.
Energía: 110 kcal	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.
Peso por porción: 60 gramos	Vainilla o canela	c/n	c/n		- Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego.
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto		Preparación
Fruta de estación	Banana	220 g	140 g		- Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Rendimiento: 2 porciones					
Energía: 126 kcal					
Menú 12	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					



Dr. Carlos Godoy
 Director Municipal

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



Foto 25/21



Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y desnocroáticos, 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. (foto. Pisco Edith Recellman)
 Correo: alimentación.escolar@mas.gov.py

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

Menú 13	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 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 Azúcar	120 ml 10 g	120 ml 10 g	- Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella.
Rendimiento: 1 porción	Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón	5 g c/n	5 g c/n	- 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.
Energía: 110 kcal	Vainilla o canela	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.
Peso por porción: 60 gramos				- 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 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	220 gr	140gr	Lavar, pelar antes de consumir
Rendimiento: 2 porciones				

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



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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°873 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
 Correo: alimentacion.escolar@mes.gov.py





19/10/21/31

Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
RSE-N° 2.283

Vistada 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/ Humaita. (6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py



Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Menú 17	Banana	220 gr	140gr	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 18	Naranja	180 g	131 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 19	Banana	220 gr	140gr	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 20	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o	120 ml 10 g 5 g c/n	120 ml 10 g 5 g cm	- 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 intensidad del fuego (fuego medio - mínimo), retirar la canela y/o cáscara de

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

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

110 kcal	carne	ch	ch	natanga y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover.
Peso por porción: 60 gramos				- Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. - Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.

6. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar



Dr. Carlos Godoy
 Director 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.

Dirección de Alimentación Escolar - Incompetencia Nacional, N°74 c/ Humaitá, (6to. Piso Edif. Bardenhman)
 Correo: alimentacion.escola@me.gov.py

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

MB

Folio 28/34



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

Año: 2.024
Institución Educativa: S
Nº de comensales: 352
Nº de meses del proyecto: 3,75

Insumo	Unidad de medida	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL /kg Peso Bruto	TOTAL /kg Peso Bruto	TOTAL /kg Peso Bruto	TOTAL /kg Peso Bruto		
Aceite	l	14,08	14,08	14,08	14,08	56,32	211,2
Ajo	kg	0,88	0,88	0,88	0,88	3,52	13,2
Almidón de Maíz	kg	0	1,76	0	0	1,76	6,6
Arroz	kg	16,84	22,92	22,88	14,08	82,7	310,125
Arveja en granos	kg	1,76	0	0	0	1,76	6,6
Azúcar	kg	3,52	3,52	3,52	3,52	14,08	52,8
Banana	kg	232,32	232,32	232,32	232,32	929,28	3484,8
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	42,24	42,24	42,24	42,24	178	650
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	33,44	29,92	33,44	29,92	126,72	475,2
Cebollita de hoja	kg	1,76	1,76	1,76	3,52	8,8	33
Crema de leche	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	0	0	0	0	0	0
Galleta Molida	kg	0	3,52	0	0	3,52	13,2
Fideo	kg	19,36	0	14,08	29,92	63,36	237,6
Harina de maíz	kg	14,08	14,08	14,08	14,08	56,32	211,2
Harina de trigo	kg	1,76	0	1,76	1,76	5,28	19,8
Laurel	kg	0,2464	0,2816	0,2112	0,2816	1,0208	3,828
Leche entera	l	42,24	42,24	59,84	42,24	196,56	699,6
Lechuga	kg	21,12	21,12	21,12	21,12	84,48	316,8
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	17,6	17,6	17,6	17,6	70,4	264
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	70,4	0	0	70,4	264
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	1,76	0	1,76	6,6
Miel de caña o negra	kg	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	63,36	63,36	63,36	63,36	253,44	950,4
Orégano	kg	0	0,176	0,176	0,176	0,528	1,98
Papa	kg	70,4	70,4	70,4	70,4	281,6	1056
Pechuga de pollo	kg	42,24	70,4	42,24	42,24	197,12	739,2
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	1,76	0	1,76	6,6
Pepino	kg	21,12	21,12	21,12	28,16	81,52	303,2
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	10,56	10,56	7,04	7,04	35,2	132
Queso	kg	8,8	7,04	14,08	7,04	36,96	139,8
Repollo	kg	21,12	21,12	21,12	10,56	73,92	277,2
Remolacha	kg	7,04	7,04	7,04	0	21,12	79,2
Sal yodada	kg	1,76	2,112	2,112	1,936	7,92	29,7
Tomate	kg	117,82	139,04	130,24	132	519,2	1947
Zanahoria	kg	35,2	24,64	42,24	35,2	137,28	514,8
Zapallo/calabaza	kg	21,12	42,24	21,12	21,12	105,6	396

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



Carlos Godoy
Municipalidad

Maxima Britos
Nº 2.283
Municipal
Maxima Britos C.
Municipal
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.

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



Foto 29/31

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	<p>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.</p> <p>-La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de aviar 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 fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida.</p> <p>- En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas.</p> <p>-La Municipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes</p>
7.2. Plan de capacitaciones	<p>Se realizarán antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria a futuros cocineros y auxiliares de cocina, la misma estará a cargo 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.</p>
7.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	<p>Será a través de medios de comunicación radiales del distrito, página web de la Municipalidad y DNCP.</p>

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

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



D. Carlos Gortez

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

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



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

Para dicha elaboración se cuenta con **previa capacitación y auxilio 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 aceptarán alimentos pre elaborados y refrigerados.

El oferente es responsable de producir los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de la Base 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 hrs a 13:00 hrs, 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 cumplirá 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 deberá 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 encargará de los equipos que se disponían para el almacenamiento de los alimentos.

Firma del Intendente
Dr. Carlos Lemus Godoy Farfán

Dr. Carlos Godoy
Intendente Municipal
Sello de la Institución



Firma de la Nutricionista Asociada:
Adaración: Lic. Máxima Britos C.

Máxima Britos
Lic. Máxima Britos C.
NUTRICIONISTA
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.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional 19274 Cl. Jurestia, (5to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: alimentacion_escola@me.gov.py



1031/31