Asunción, 08 de agosto de 2023.

Nota DGBE N° 803/2023

Señor
Oscar Arnaldo Chávez Rasquin, Intendente
Municipalidad de Paso Yobai
Departamento de Guaira

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Paso Yobai, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 187.226 de fecha 06 de julio de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 408/2023*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Hugo Rene Tintel, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

Elaborado por: Javier Aguilar

Revisado por: Hugo Tintel

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

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

MEMORÁNDUM DAE N°764/2023

A : **Hugo Tintel Romero, Director General**
Dirección General de Bienestar Estudiantil

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

Fecha : **07** de agosto de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N°187.226/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°586/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°408/2023**, en la cual autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023/2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE PASO YOBAI DEL DEPARTAMENTO GUAIRÁ,** según expediente de referencia de fecha 06 de julio de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. _

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 187.226/23
Recibido por: Jaiz AR
Fecha: 08/08/23 Hora: 08:20

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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

MEMORÁNDUM DGPAE N° 586 /2023

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

DE : **Robert Gayoso,** Jefe P/A
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 07 de agosto de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 187.226 fecha 06 de julio de 2023

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N° 408/2023** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR, ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la Municipalidad de Paso Yobai según expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema N°: 187.226
Recibido por: Erma
Fecha: 07-08-23 Hora: 11:30

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por:** Ncelia Romero

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 Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Becke man, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

DICTAMEN TÉCNICO N° 408/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 187.226
de fecha 06 de julio de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Oscar Arnaldo Chávez Resquín,** Intendente de la Municipalidad de Paso Yobai del departamento de Guaira, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar año 2023-2024 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

El Municipio presenta Nota justificando la selección de las 5 instituciones.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

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

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por:** Noelia Romero

Departamento de Gestión de Programas de Alimentción Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar EStudiantil
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

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 a la disponibilidad presupuestaria del ejercicio fiscal 2023 y 2024.*			

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 27(veintisiete); teniendo en cuenta lo establecido en la Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N° 2366/14** y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, se autoriza el mismo (ver tabla 2) por única vez con una vigencia de 90 (noventa) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por:** Noelia Romero

Departamento de Gestión de Programas de Alimentción Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar EStudiantil
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

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	365	2023	65	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	65		

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.

Lic. Nut. Selba Montania
Registro Profesional N°: 2.287
Fecha: Lunes, 07 de agosto de 2023

P/A

Aprobado por: Mag. Robert Gayoso, Jefe
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

En cumplimiento de los procedimientos correspondientes, se remite el presente dictamen técnico a la Dirección General de Bienestar Estudiantil, para la comunicación a la parte interesada.

Lic. Andrea Milena Fernández, Director
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Selba Montania

Revisado por: Noelia Romero

Departamento de Gestión de Programas de Alimentción Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar EStudiantil
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

GOBIERNO MUNICIPAL #ñamopu'ã Paso Yobai
OSCAR CHÁVEZ - INTENDENTE MUNICIPAL 2021/2025

Paso Yobai, 03 de julio de 2023.

DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESRUDIANTIL
EXP. Nº 187226
FECHA: 06.07/2023
RECIBIDO: MIGUELA BENEGA

Señor:
Hugo Tintel Romero, Director General
Dirección de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias
Presente:

Tengo el agrado de dirigirme a Usted y por digno intermedio a donde corresponda, en representación de la **Municipalidad de Paso Yobai**, en el marco de la NOTA DGBE N° 550/2023 y el proyecto de almuerzo escolar del año 2023/24 para varias instituciones educativas del Municipio de Paso Yobai.

En este sentido, es imperativo el cumplimiento del derecho de los niños/as y adolescente a una alimentación saludable y adecuada, sin embargo, el presupuesto disponible es el limitante para abarcar a más instituciones educativas en el programa de almuerzo escolar. Por tanto la Intendencia Municipal a elegido a las escuelas que contemplan la lista de las instituciones educativas seleccionadas del proyecto de almuerzo, sobre la base del conocimiento de la situación socio-económico real de las familias que concurren a estas escuelas, y de la zona de influencia de estas instituciones, aun si estas difieren del orden de prioridad establecido en el Formulario 13 de la Microplanificación.

Así, la Esc. Bás. N° 6225 Ovenia y Esc. Bás. N° 6233 Naranjito son de comunidades indígenas y las Esc. Bas. N° 5328 Santa Teresita, Esc. Bás. N° 4615 Virgen de Caacupe, Esc. Bas. N° 7223 Virgen de Lourdes son asentamientos, en estas, existen muchas necesidades y familias de muy escasos recursos económicos por lo que es vital otorgar almuerzo es estas instituciones.

Respecto a la cantidad de alumnos en el cuadro de beneficiados del proyecto de almuerzo, se hace en base a los datos extraídos del RUE (Registro Único del Estudiante) actual.

En espera de cumplir con las disposiciones legales, hago propicia la ocasión para saludarle muy atentamente.

MUNICIPALIDAD DE PASO YOBAI - INTENDENCIA MUNICIPAL

OSCAR ARNALDO CHÁVEZ RESQUÍN
Intendente Municipal de Paso Yobai

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS - DIRECCION DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - Dpto. de Gestión de PAE - REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Paso Yobai, 22 de mayo de 2023.

Señor:
Hugo Tintel Romero, Director General
Dirección de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias
Presente:

Tengo el agrado de dirigirme a Usted y por digno intermedio a donde corresponda, en representación de la **Municipalidad de Paso Yobai,** a fin de suscribir la presente Carta de Compromiso por la cual manifiesto que, en caso de tener mayor disponibilidad presupuestaria se estará ampliando la cantidad de días de cobertura del servicio de almuerzo escolar durante los años 2023 y 2024, en el marco de la LEY N° 5210 DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y CONTROL SANITARIO.

En espera de cumplir con las disposiciones legales, hago propicia la ocasión para saludarle muy atentamente.

MUNICIPALIDAD DE PASO YOBAI · INTENDENCIA MUNICIPAL

OSCAR ARNALDO CHÁVEZ RESQUÍN
Intendente Municipal de Paso Yobai

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · REPÚBLICA DEL PARAGUAY · Dpto. de Gestión de PAE

000060-2

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mueomoricta
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

Formulario N° 01: PROYECTO DEL SERVICIO DE ALMUERZO ESCOLAR

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GOBERNACIÓN O MUNICIPIO

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: GUAIRÁ	**Distrito*: Municipalidad de Paso Yobai**
Dirección del local de la Municipalidad*: Nuestra Señora de la Asunción c/Adriana Godoy de Brizuela	**N° de Tel*:** 0552-252262
Nombre del Intendente*: OSCAR ARNALDO CHÁVEZ RESQUÍN.	
N° de teléfono de línea baja*: 0552-252262	**N° de celular:**
Dirección de correo electrónico*: muripasoyobai@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: DORA BEATRIZ LÓPEZ ARGUELLO	
Nº de Registro Profesional*: 5251-LN	**N° de celular:** 0983890518
Dirección de correo electrónico*: doraloz1552@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 5 (cinco)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 365 (trescientos sesenta y cinco)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: Año 2023= 65 (sesenta y cinco) días hábiles escolares Año 2024= 65 (sesenta y cinco) días hábiles escolares	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Año 2023= agosto 2023 Año 2024= julio 2024	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Año 2023= noviembre 2023 Año 2024= octubre 2024	
Presupuesto estimado para el servicio*: Año 2023= 330.963.750 (guaraníes trescientos treinta millones novecientos sesenta y tres mil setecientos cincuenta) Año 2024= 330.963.750 (guaraníes trescientos treinta millones novecientos sesenta y tres mil setecientos cincuenta)	
Precio referencial por plato*: 13.950 (guaraníes, trece mil novecientos cincuenta)	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% (diez por ciento)	

**Son campos obligatorios*

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

MUNICIPALIDAD DE PASO YOBAI – DATOS ESTADÍSTICOS MUNICIPAL

Oscar Arnaldo Chávez
Intendente Municipal
Paso Yobai

Lic. Dora López Arguello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS – DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – REPÚBLICA DEL PARAGUAY – Dpto. de Gestión de RR.

000000-3

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 SELECCIONADAS

Orden	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución/Centro	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (urbana o rural)	Estudiantes Beneficiarios												Fuente de Financiación	Sub Total por Institución
									Educación Inicial		Educación Escolar Básica				Educación Media				Educ. inclusiva			
									Formal y No Formal		1° y 2° ciclo		3° ciclo		Bach. Científico		Bach. Técnico					
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M		
1	0410031	11593	Esc. Bás. N° 6225 Ovenia	oficial	Guairá	Paso Yobai	Ovenia	Rural	8	9	32	30									30- 003	79
2	0407102	11593	Esc. Bás. N° 6233 Naranjito	oficial	Guairá	Paso Yobai	Naranjito	Rural	1	4	8	11									30- 003	24
3	0417038	2968	Esc. Bas. Nº 5328 Santa Teresita	oficial	Guairá	Paso Yobai	8 de Diciembre	Rural	20	20	53	40									30- 003	133
4	0417050	2977	Esc. Bás. N° 4615 Virgen de Caacupe	oficial	Guairá	Paso Yobai	Asentamiento 8 de Diciembre	Rural	4	5	21	21									30- 003	61
5	0417052	13644	Esc. Bas. Nº 7223 Virgen de Lourdes	oficial	Guairá	Paso Yobai	Asentamiento Oñondivepa	Rural	17	11	28	22									30- 003	78
								Sub total	50	49	142	124										
								Total general	99		266											365

MUNICIPALIDAD DE PASO YOBAI · INTENDENCIA MUNICIPAL

Óscar Arnaldo Chávez
Intendente Municipal
Paso Yobai

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · REPÚBLICA DEL PARAGUAY · Unidad de Gestión de PAE

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

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

6. MENÚ CÍCLICO

SEMANA 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	**Vori vori de carne**	**Tallarín con Salsa de Pollo**	**Caldo de poroto con arroz**	**Guiso de mandioca con carne**	Picadito de pollo con puré de papas
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 g salsa + 80 g fideo	240 gramos	170 gramos	70 g picadito + 110 g puré
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 g salsa + 120 g fideo	350 gramos	250 gramos	100 g picadito + 160 g puré
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de Estación (2 Bananas)	Fruta de Estación (2 Bananas)	Fruta citrica	Crema	Fruta de Estación (2 Bananas)

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	**Caldo de poroto con fideo**	**Salsa de pollo con arroz**	**Polenta con salsa de carne**	Estofado de pollo con papa	Salsa de legumbres con arroz quesu
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	70 g salsa + 170 g polenta	200 gramos	70 g salsa + 100 g arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	100 g salsa + 250 g polenta	300 gramos	100 g salsa + 130 g arroz
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta cítrica	Fruta de Estación (2 Bananas)	Fruta de Estación (2 Bananas)	Fruta de Estación (2 Bananas)	Fruta cítrica

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS • DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR • Dpto. de Gestión de PAE • REPÚBLICA DEL PARAGUAY

000000-5

Oscar Arnaldo Chávez

Lic. Dora López Arguello
Nutricionista

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

SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Picadito de carne con papa	**Guiso de fideo con pollo**	**Jopara**	**Salsa de pollo con arroz**	**Tallarín con salsa de carne**
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	240 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	70g salsa + 80 g fideo
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	300 gramos	350 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	100 g salsa + 120 g fideo
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de Estación (2 Bananas)	Fruta de Estación (2 Bananas)	Fruta cítrica	Maní con miel	Fruta de Estación (2 Bananas)

SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	**Chupín de pollo**	**Guiso de arroz con poroto**	**Guiso de fideo con carne**	**Polenta con salsa de pollo**	**Locro**
Porción para Nivel Inicial	120 gramos	200 gramos	200 gramos	70 g salsa + 170 g polenta	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	180 gramos	300 gramos	300 gramos	100 g salsa + 250 g polenta	350 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de Estación (2 Bananas)	Fruta cítrica	Fruta de Estación (2 Bananas)	Fruta de Estación (2 Bananas)	Fruta cítrica

OBSERVACIÓN: 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.

MUNICIPALIDAD DE PASO YOBAI · INTENDENCIA MUNICIPAL

Oscar Amado Chávez
Intendente Municipal
Paso Yobai

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · Dpto. de Gestión de PAE

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

7. RECETARIO DEL MENÚ

Plato Principal
SEMANA 1

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

Ensaladas

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Óscar Arnaldo Chávez
Intendente Municipal
Paso Yobai

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

00006007

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

Postres

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 bananas) **Energía:** 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo **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** Tomate Pechuga de pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 59g 42 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**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 sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Ensaladas

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

MUNICIPALIDAD DE PASO YOBAI • INTENDENCIA MUNICIPAL •

Óscar Amaldo Chávez
Intendente Municipal
Paso Yobai

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS • DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR • Dpto. de Gestión de PAE • REPÚBLICA DEL PARAGUAY

00000008

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

Postres

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 bananas) **Energía:** 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir

Menú 3	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	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, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Ensaladas

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

Oscar Arnaldo Chávez

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

00000003

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
Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 363 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0.5 g 0.5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** -Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. -Saltear la carne en el aceite y ajo. -Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. -Agregar agua si es necesario.

Ensaladas

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0.5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 kcal **Peso por porción:** 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	-Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. -Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. -Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. -Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. -Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.

MUNICIPALIDAD DE PASO YOBAI - INTENDENCIA MUNICIPAL

Oscar Amado Chávez
Intendente Municipal
Paso Yobai

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS - DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - REPÚBLICA DEL PARAGUAY - Dpto. de Gestión de Mt.

000010

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

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 285 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Picadito de pollo:** -Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. -Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

Ensaladas

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 50g	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 bananas) **Energía:** 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

Óscar Arnaldo Chávez

00000011

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

SEMANA 2

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 271 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Ensaladas

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres

Menú 6	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

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

Menú 7	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 de pollo** Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0.5 g 0,5 g 0,2 g c/n	 69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0.5 g 0,2 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Arroz**

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Pirmeburu y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso. Telef.: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
Asunción - Paraguay

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Óscar Arnaldo Chávez

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

N0000012

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

salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	Arroz Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	 45 g 2 ml 0,5 g c/n	 45 g 2 ml 0,5 g c/n	Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego

Ensaladas

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

Postres

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 bananas) **Energía:** 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0.5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta.** - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.

Óscar Arnaldo Chávez

00000013

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

Ensaladas

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 50g	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 bananas) **Energía:** 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir. Lic. Dora López Argüello Nutricionista Reg. Prof. N° 5251

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Estofado de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 257 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con el ajo, una vez sellado agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada

Ensaladas

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

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

Postres

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 bananas) **Energía:** 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Salsa de legumbres:** - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz quesu** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. - Apagar el fuego. *Observación*: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.

Ensaladas

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0.5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres

Menú 10	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

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

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.

Oscar Amaldo Chávez

00000015

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

SEMANA 3

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de carne con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 319 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas

Ensaladas

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción (2 bananas) Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 308 kcal	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso. Telef.: (595)21 454 220 int. 28
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
Asunción - Paraguay
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Óscar Arnaldo Chávez

00006016

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 200 gramos Edad escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Sal yodada Laurel Agua potable	0,5g 0,2g c/n	0,5g 0,2g c/n	- Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. - Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)

Ensaladas

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 50 g	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 bananas) **Energía:** 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Jopará **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 264 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Tomate Locro Queso Paraguay Poroto Cebolla Locote Aceite Sal yodada Ajo Perejil Agua potable	60 g 40 g 30 g 20 g 15 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	32 g 39 g 30 g 20 g 15 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior, o dejar en remojo en agua caliente 1 hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua en remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales en Saltear con aceite, cebolla, locote, tomate y ajo. Agregar agua, zapallo, locro y porotos. Cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, agregar queso Paraguay desmenuzado, perejil y sal yodada. 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.

Oscar Amaldo Chávez

00000017

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

Ensaladas

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Lic. Dora López Arguello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

Menú 14	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** Tomate Pechuga de Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	 69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar 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. **Arroz** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

Ensaladas

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso. Telef.: (595)21 454 220 Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
Asunción - Paraguay

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Óscar Amado Chávez

16 00000018

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

Postres

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Maní con miel **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 160 kcal **Peso por porción:** 35 g	Maní tostado sin sal Miel	20 g 15 ml	20 g 15 ml	Colocar los granos de maní tostado sin sal en una compotera o taza. Agregar encima miel. Servir.

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 337 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de carne:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. - Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **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.

Ensaladas

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

Postres

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 bananas) **Energía:** 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de Pliegos
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

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

SEMANA 4

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Chupín de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 275 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 120 gramos Edad escolar: 180 gramos	Papa Tomate Pechuga de pollo Leche fluida Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	200 g 70 g 60 g 20 ml 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 69 g 42 g 20 ml 18 g 16 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas. En una bandeja, colocar ordenadamente la papa, encima el pollo, luego cebolla y locote, por último, tomate. Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior. Cocinar en horno moderado por 25 a 30 minutos. Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente. Retirar del horno y servir.

Ensaladas

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 bananas) **Energía:** 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con poroto **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 317 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso. Telef.: (595 21 454-220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
Asunción - Paraguay

Óscar Arnaldo Chávez

00000020

gramos Edad escolar: 300 gramos	Ajo Agua potable	0,5g c/n	0,5g c/n	antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Ensaladas

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 316 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Tomate Carne vacuna magra Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70g 60g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	69g 50g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. - Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)

Ensaladas

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

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

Postres

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 bananas) **Energía:** 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Dora Lopez Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 5251

Menú 19	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** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de pollo** -Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. -Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. -Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por último agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. -Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. **Polenta** - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.

Ensaladas

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 50g	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

MUNICIPALIDAD DE PASO YOBAI - INTENDENCIA MUNICIPAL

Oscar Arnaldo Chávez
Intendente Municipal
Paso Yobai

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

Postres

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 bananas) **Energía:** 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Locro **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 343 kcal **Peso por porcion:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0.5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada.

Ensaladas

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0.5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres

Menú 20	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

Lic. Dora López Arguello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

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

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

8. CALCULO DE INSUMOS PARA EL ALMUERZO ESCOLAR

(Se completa este ítem solo si la modalidad utilizada es alimento preparado en la escuela)

Año: 2023/24
Institución Educativa: 5
Nº de comensales: 365
Nº de meses del proyecto: 6,5

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	13,87	14,6	14,6	14,6	57,67	374,855
Ajo	kg	0,9125	1,095	0,9125	0,9125	3,8325	24,91125
Almidón de maíz	kg	1,825	0	0	1,825	3,65	23,725
Arroz	kg	21,9	31,025	16,425	14,6	83,95	545,675
Arveja en granos	kg	0	0	3,65	0	3,65	23,725
Azúcar	kg	3,65	0	0	0	3,65	23,725
Banana	kg	240,9	160,6	240,9	240,9	883,3	5741,45
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	10,95	10,95	10,95	10,95	43,8	284,7
Carne vacuna magra *	kg	51,1	21,9	43,8	51,1	167,9	1091,35
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	34,675	31,025	40,15	38,325	144,175	937,1375
Cebollita de hoja	kg	0	1,825	1,825	3,65	7,3	47,45
Crema de leche	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	0	5,475	31,025	16,425	52,925	344,0125
Harina de maíz	kg	14,6	14,6	1,825	14,6	45,625	296,5625
Harina de trigo	kg	0,073	0	0	0	0,073	0,4745
Laurel	kg	0,219	0,146	0,219	0,219	0,803	5,2195
Leche entera	l	43,8	0	0	7,3	51,1	332,15
Lechuga	kg	21,9	21,9	10,95	21,9	76,65	498,225
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	18,25	18,25	18,25	21,9	76,65	498,225
Locro	kg	0	0	10,95	14,6	25,55	166,075
Mandarina	kg	58,4	58,4	0	58,4	175,2	1138,8
Mandioca	kg	73	0	0	0	73	474,5
Maní	kg	0	0	7,3	0	7,3	47,45
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	5,475	0	5,475	35,5875
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	0	131,4	65,7	65,7	262,8	1708,2
Orégano	kg	0,1825	0	0,1825	0,1825	0,5475	3,55875
Papa	kg	73	73	73	73	292	1898
Pechuga de pollo	kg	43,8	43,8	43,8	43,8	175,2	1138,8

Lic. Dora Lopez Argüello

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

Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	1,825	0	1,825	1,825	5,475	35,5875
Pepino	kg	14,6	7,3	7,3	7,3	36,5	237,25
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	10,95	18,25	5,475	7,3	41,975	272,8375
Queso	kg	9,125	12,775	7,3	12,775	41,975	272,8375
Repollo	kg	10,95	10,95	21,9	10,95	54,75	355,875
Remolacha	kg	14,6	14,6	25,55	14,6	69,35	450,775
Sal yodada	kg	2,19	2,0075	2,0075	2,19	8,395	54,5675
Tomate	kg	109,5	129,575	120,45	125,925	485,45	3155,425
Zanahoria	kg	40,15	43,8	47,45	36,5	167,9	1091,35
Zapallo/calabaza	kg	43,8	21,9	21,9	21,9	109,5	711,75

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

9. CONTROL DE CALIDAD Y PARTICIPACIÓN SOCIAL

	Descripción
Plan de Monitoreo	- Para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo y una encargada del Programa Alimentación Escolar dentro de la institución. - La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida. - 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. **Evaluación** La empresa adjudicada y la comisión coordinada deberán trabajar en forma coordinada debiendo realizar encuestas de evaluación a los niños beneficiados cada 30 días vía cuestionario con un promedio de 3 a 5 preguntas sobre el rendimiento, aceptación, sugerencia y mejora a implementar en base a solicitud de los propios niños beneficiados. **Vencimientos** La vida útil de los ingredientes a ser utilizados para la elaboración del almuerzo debe ser como mínimo de 4 (cuatro) meses contado a partir de la entrega del producto, excepto la carne, el pollo, y las verduras.
Plan de capacitaciones	Es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Oscar Amaldo Chávez

	elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitado y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).
Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La Municipalidad difundirá el proyecto autorizado por el MEC, a través de la página del portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP), a fin de que toda la comunidad, personas interesadas y público en general se orienten de toda la información referente a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, recetario y proceso de licitación aplicado.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

Alimentos preparados en las escuelas (Cocina–Comedor Escolar)

1. RECEPCION.

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

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 cada institución cuenta con heladeras y/o congeladores y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

3. HIGIENE.

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

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07.00hs a 10,30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

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

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

El oferente deberá entregar diariamente las porciones del menú, en cantidades equivalente al número de destinatario de cada escuela.

5. DISTRIBUCIÓN.

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para la ensalada. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).

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

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.

Firma de la Intendente
Aclaración:
Sello de la institución

Oscar Arnaldo Chávez
Intendente Municipal
Paso Yobai

Firma de la Nutricionista:
Aclaración:

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5751

00000027