Asunción, 13de agosto de 2021.

Nota DGBE N° 555/2021

Señor
Juan Carlos Vera, Gobernador
Gobernación Departamental de Guairá
Departamento de Guairá

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Gobernación Departamental de Guairá, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"***, según Expediente Xilema N° 183.756 de fecha 10 de agosto de 2021, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, en el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Informe de Evaluación de la Dirección de Alimentación Escolar, DAE N° 485/2021*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita. (Edif.Beckelman, 1er. Piso)
Tel: (595.21) 454.220

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
bienestar.estudiantil@mec.gov.py

MEMORÁNDUM DAE N° 694/2021

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

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

Referencia : **SEGUNDO PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA DE LA GOBERNACION DE GUAIRA.**

Objeto : Remitir Informe de Evaluación DAE N° 485/2021.

Fecha : 13 de agosto de 2021.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto las siguientes documentaciones, para los fines pertinentes:

- Informe de Evaluación DAE N° 485/2021 referente al **SEGUNDO PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE PRESENTADO POR LA GOBERNACION DE GUAIRA,** expediente xilema N° 183.756 de fecha 10 de agosto de 2021.

Atentamente.

MINIS...
DIRECCI...
Xilema N°. 183756
Recibido por: Gloria Blanco
Fecha: 13 de agosto 2021 10:50

Dirección de Alimentación Escolar- DAE
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita.(Edif.Beckelman, 6to. Piso)
Tel: (595.21) 454.220 int 18

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
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.

MEMORÁNDUM DGPAE N° 505/2021

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

De : **Liz Samudio,** Jefa
Departamento de Gestión de Programas de alimentación escolar

Referencia : **2DO PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA GOBERNACION DE GUAIRA AÑO 2021**

Objeto : Remitir Informe de evaluación DAE N° 485/2021

Fecha : 12 de agosto de 2021

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto la siguiente documentación, para los fines pertinentes:

- Informe de evaluación DAE N° 485/2021 referente al 2DO PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR presentado por la Gobernación de Guaira según expediente N° 183.756 de fecha 10 de agosto de 2021.

Atentamente.

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

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

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Informe de evaluación DAE N° 485/2021

1. Antecedentes

El Sr. **Juan Carlos Vera** Gobernador de la Gobernación de Guaira del departamento de Guaira presenta el Proyecto de Almuerzo escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo con Expediente Xilema N° 183.756, de fecha 10 de agosto de 2021.

2. Consideraciones técnicas

Tabla. 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	✓	
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	✓	

Dirección de Alimentación Escolar
Lic. Alfonso Fernández
Directora

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 953

183756/SNMM
Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

Lic. Selva Montanía
Técnica
Direcc. Alimentación Escolar - MEC
Reg. Nº 2.087

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

9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	**Modalidad del servicio**		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
Alimentos preparados en las escuelas		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 32 (treinta y dos), y teniendo en cuenta la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario **N° 2366/14** y los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por Resolución MEC N°370 del 01 de abril de 2020 y la Resolución MEC N°734 del 23 de setiembre del 2020.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación del punto 2 de este informe, se autoriza el mismo por única vez con una vigencia de 45 (cuarenta y cinco) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Tabla. Resumen de lo solicitado

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Modalidad	Días
104	*7.422	2021	50	Alimentos preparados en las escuelas	Lunes a viernes

**Cantidad de matriculados según RUE proveído por la Dirección Departamental de Guaira*

Asimismo, deslindo 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; circunscribiéndome al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes.

Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 953

183756/SNMM
Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

Lic. Selba Montanía
Técnica
Direcc. Alimentación Escolar - MEC
Reg. Nº 2.287

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – Dpto. de Gestión de Programas

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

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 del mismo, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es mi informe.-

Lic. Nutricionista: Selba Montania
Registro Profesional N°: 2.287
Fecha: 12/08/2021.

V°B°: Lic. Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

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

Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

183756/SNMM
Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

Gobernación de Guairá

Unidad Operativa de Contrataciones

Villarrica, 10 de agosto de 2021.-

Señor:
Hugo Tintel Romero
Director General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias.-
Presente

DGBE
Exp N° 183756
Fecha 10 de agosto 2021
Recibido Gloria Chamorro

Me dirijo a Ud. y por su digno intermedio a donde corresponda en relación a la nota DGBE N° 507/2021 de fecha 05 de agosto 2021 referente a la remisión del Informe de Evaluación de la Dirección de Alimentación Escolar (PAEP), DAE N° 457/2021.-

Al respecto se informa que se ha realizado las correcciones a las observaciones hechas por parte del PAEP, y se remite nuevamente para su verificación y posterior aprobación del Proyecto.-

Sin otro particular le saludo atentamente.-

Dr. Juan Carlos Vera Báez
Gobernador de Guairá

(1/33)

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 para el servicio de Almuerzo Escolar

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: GUAIRA	Distrito*:
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Gral. Diaz e/ San Roque González de Santacruz	N° de Tel*: 0541-41951
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Dr. Juan Carlos Vera Báez	
N° de teléfono de línea baja*: 0541-41951	N° de teléfono de línea baja*: 0541-41951
Dirección de correo electrónico*: uocguaira@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Alicia Carolina Gómez Colman	
N° de Registro Profesional*:4086	N° de Registro Profesional*:4086
Dirección de correo electrónico*: alygomez134@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 104	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 7.422 escolares	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 50 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Agosto 2021	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Octubre 2021	
Presupuesto estimado para el servicio*: Gs. 5.009.850.000 para el 2.021	
Precio referencial por plato*: Gs. 13.500	
% 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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

GOBIERNO DEPARTAMENTAL DEL GUAIRA
Dr. Juan Carlos Vera
Gobernador de Guaira

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. N° 4.086

(2/33)

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

Folio 1

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 N°	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Cantidad de alumnos	Fuente de Financiación
1	401031	2741	Esc. Bás. N°379 Don Bosco Roga	Centro-Villarrica	103	FF 30 - FF 10
2	401039	2749	Esc. Bás. N° 5260 clotilde Villalba de Benitez	Doña Juana	67	FF 30 - FF 10
3	401074	2797	Esc. Bás. N° 15380 Priv Subvencionada principe de paz	Centro	108	FF 30 - FF 10
4	401084	2806	Esc. N° 477 Cebinfa Mita'i Churi	Centro	19	FF 30 - FF 10
5	401003	2713	Esc. Bás. N° 1089 Patronato Sagrada Familia	Centro	352	FF 30 - FF 10
6	401076	2778	Centro de Recursos N°10 Victorina Caballero	Centro	94	FF 30 - FF 10
7			Esc. Integrada Eirete	Lomas Valentina	294	FF 30 - FF 10
8	401114	16250	Hogar Tesape Pora	Centro	18	FF 30 - FF 10
			BORJA			
9	402016	2822	Esc. Bás. N°5312 San Juan	Ñu Pyahu-BORJA	32	FF 30 - FF 10
10	402018	2824	Esc. Bás. N°5313 Virgen de Fátima	Macarro-BORJA	34	FF 30 - FF 10

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. Juan Carlos Vera
Gobernador de Guairá

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. N° 4.086

(3/33)

Folio 2

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

11	402019	12921	Esc. Bás. N°5314 San Rafael Arcángel	Cordillera-BORJA	56	FF 30 - FF 10
12	402021	2827	Esc. Bás. N°5315 Dr. Luis María Argaña	Tte. Rojas Silvera-BORJA	31	FF 30 - FF 10
			ITAPE			
13	408003	2926	Esc. Bás. N°1382 Ignacio Concepción Ramírez	Cerrito	27	FF 30 - FF 10
14	408008	3001	Esc. Bás. N°5306 Hna. María Felicia Guggiari Echeverría	Cerrito	39	FF 30 - FF 10
15	408009	3002	Esc. Bás. N°5307 Tte. Pedro Luis Mieres Caniza	Potrero Reducción	16	FF 30 - FF 10
16	408010	3003	Esc. Bás. N°6593 Canuta Benítez	Cerro Guy	23	FF 30 - FF 10
17	408001	3007	Esc. Bás. N°1094 Priv. Subv. Virgen del Paso	Inmaculada	187	FF 30 - FF 10
18	408004	2997	Esc. Bás. N°2293 Ex. Combatiente Juan Bautista Galeano	Costa Jhu	44	FF 30 - FF 10
19	408012	3008	Esc. Bás. N°6305 Sagrada Familia	Potrero Sosa	23	FF 30 - FF 10
20	408015	2794	Esc. Bás. N°6306 Sinforiana Benítez de Alfonso	Caaguy Guazú	17	FF 30 - FF 10
			MBOCAYATY			
21	411007	3062	Esc. Bás. N°1441 Francisca Y. de Carpinelli	Costa Mbocayaty	18	FF 30 - FF 10
22	411005	3060	Esc. Bás. N°365 Virgen de Fátima	Santa Bárbara	33	FF 30 - FF 10
23	411010	3065	Esc. Bás. N°268 Virgen de Fátima	Col. Manuel Gondra	31	FF 30 - FF 10
24	411003	3058	Esc. Bás. N°5288 Priv. Subv. Inmaculada Concepción	Bo. Virgen de la Asunción	156	FF 30 - FF 10
			MAURICIO JOSÉ TROCHE			

(4/33)

25
158
34
21

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.

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
www.mec.gov.py
MEC Digital
@MEC

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · Gestión de Paz

Dr. Juan Carlos Vera
Gobernador de Guaira

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición

Firefox
about:blank

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

25	403007	2838	Esc. Bás. N°2297 Alaides Silva de Talavera	Cora Guazú	58	FF 30 - FF 10
26	403015	2945	Esc. Bás. N°4583 Paz del Chaco	Chacoré	30	FF 30 - FF 10
27	403016	2985	Esc. BÁS. N°6461 Mandu'ara	Mandu'ara	26	FF 30 - FF 10
28	403014	2944	Esc. Bás. N°4582 San Cayetano	Arroyo Ita	32	FF 30 - FF 10
29	403016	2985	Esc. Bás. N°6753 Santa Ana	Asentamiento Ko'e Pyahu	36	FF 30 - FF 10
30	507035	3658	Esc. Bás. N°1840 San Miguel Arcángel	3ra Línea San Miguel	72	FF 30 - FF 10
			FASSARDI			
31	410001	3028	Esc. Bás. N°150 José Fassardi	Fassardi	242	FF 30 - FF 10
32	410027	110027	Esc. Bás. N°5992 Caguare-i Km 17	Fassardi	30	FF 30 - FF 10
33	410030	2992	Esc. Bás. N°6466 Santísima Trinidad	Kaguare'i 15	22	FF 30 - FF 10
34	410005	3032	Esc. Bás. N°5277 Virgen de Fátima	Fassardi	117	FF 30 - FF 10
			YATAITY			
35	415010	10315	Esc. Bás. N°5949 Santa Teresita	Laguna Hu	4	FF 30 - FF 10
			INDEPENDENCIA			
36	407023	2918	Esc. Bás. N°4574 Juan De La Cruz Meza	Guajho	39	FF 30 - FF 10
37	407029	2923	Esc. Bás. N°4575 Francisco N. Báez	Zorrilla Cue	86	FF 30 - FF 10
38	407025	2920	Esc. Bás. N°4577 Cnel. Roberto Cubas Barboza	Mainumby	32	FF 30 - FF 10
39	407020	2915	Esc. Bás. N°5320 José C. Chamorro	Curuzupe	35	FF 30 - FF 10

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.

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

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MEC.py

Dr. Juan Carlos Vera
Gobernador de Guairá

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. N° 4.086

(5/33)

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.

40	407106	12092	Esc. Bás. N°6469 Virgen de Navidad	Cerrito	9	FF 30 - FF 10
41	407035	2929	Esc. Bás. N°1093 Priv. Subv. San Bonifacio	Manzana B	195	FF 30 - FF 10
42	407040	2934	Esc. Bás. N°1447 Cnel. Panchito López	Yroysa 4ta Línea	35	FF 30 - FF 10
43	407041	2935	Esc. Bás. N°1453 San José Obrero	Yroysa San Pablo	131	FF 30 - FF 10
44	407042	2936	Esc. Bás. N°2298 Mártires de Acosta Ñu	Yroysa 3ra Línea	101	FF 30 - FF 10
45	407043	2937	Esc. Bás. N°4579 Juan María de Lara	Yroysa 1ra Línea	50	FF 30 - FF 10
46	407006	2901	Esc. Bás. N°2229 San Blás.	Ita Azul	105	FF 30 - FF 10
47	407010	2905	Esc. Bás. N°4584 Cerro Cora	Cerro Cora	65	FF 30 - FF 10
48	407013	2908	Esc. Bás. N°2308 Emiliano R. Fernández	Yroysa 9na Línea	65	FF 30 - FF 10
49	407033	2927	Esc. Bás. N°1446 Santa Catalina	Pireca Alta	135	FF 30 - FF 10
50	417003	2909	Esc. Bás. N°4587 Leoncio O. Paniagua	Pireca Baja	32	FF 30 - FF 10
51	407034	2928	Esc. Bás. N°4588 San Pablo	Santa Rosa	56	FF 30 - FF 10
52	407039	2933	Esc. Bás. N°4590 Ramón I. Cardozo	Monte Rosario	19	FF 30 - FF 10
53	407109	13643	Esc. Bás. N°7224 San Miguel	Yroysa 7ma Línea	65	FF 30 - FF 10
54	407036	2930	Esc. Bás. N°2300 San Roque González de Santacruz	Yroysa 11 Línea	64	FF 30 - FF 10
55	407037	2931	Esc. Bás. N°2303 San Francisco de Asis	Yroysa 13 Línea	62	FF 30 - FF 10
56	407057	2951	Esc. Bás. N°2307 San Isidro Labrador	Yroysa 8va Línea	20	FF 30 - FF 10
57	417013	2932	Esc. Bás. N°4586 Santa Lucia	Yroysa 12 Línea	55	FF 30 - FF 10

(33/9)

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.

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

www.mec.gov.py
MEC Digital
MECpy

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Dr. Juan Carlos Vera
Gobernador de Guairá

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. N° 4.086

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

58	407008	2903	Esc. Bás. N°2305 Niño Jesús	Mayor Cue	43	FF 30 - FF 10
59	407009	2904	Esc. Bás. N°2306 San Pedro	San Pedro	26	FF 30 - FF 10
60	407011	2906	Esc. Bás. N°4585 Santa Catalina	Santa Catalina	13	FF 30 - FF 10
61	407099	11431	Esc. Bás. N°6133 San Juan	Mayor Cue	32	FF 30 - FF 10
			PASO YOBAI			
62	417014	2938	Esc. Bás. N°1450 Virgen del Perpetuo Socorro	Arroyo Moroti Planchada	94	FF 30 - FF 10
63	417017	2941	Esc. Bás. N°1451 San Isidro	San Isidro	41	FF 30 - FF 10
64	417016	2940	Esc. Bás. N°1452 San Juan	Arroyo Moroti	71	FF 30 - FF 10
65	417018	2942	Esc. Bás. N°2302 San Roque	San Roque	44	FF 30 - FF 10
66	417019	2943	Esc. Bás. N°4581 San Pedro	Arroyo Moroti 1ra Línea	33	FF 30 - FF 10
67	417021	2948	Esc. Bás. N°682 Georgina Naville	Centro	220	FF 30 - FF 10
68	417023	2950	Esc. Bás. N°4591 Federico Pompe	Sudesia	56	FF 30 - FF 10
69	417026	2955	Esc. Bás. N°5321 Santa María	Sata María	74	FF 30 - FF 10
70	417024	2953	Esc. Bás. N°6585 Adriana Godoy	San Antonio	145	FF 30 - FF 10
71	417039	2969	Esc. Bás. N°6596 San Cosme y Damián	San Cosme	68	FF 30 - FF 10
72	417025	2654	Esc. Bás. N°6597 San José	San José	30	FF 30 - FF 10
73	417052	13644	Esc. Bás. N°7223 Virgen de Lourdes	Asentamiento Oñondivepa	47	FF 30 - FF 10
74	417028	2957	Esc. Bás. N°2301 San Francisco de Asís	Col. 3 de Noviembre	62	FF 30 - FF 10

7/33

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. Juan Carlos Vera
Gobernador de Guairá

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. Nº 4.086

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

75	417029	2950	Esc. Bás. N°2309 San Miguel Arcángel	Capi'i	38	FF 30 - FF 10
76	417050	2977	Esc. Bás. N°4615 Virgen de Caacupe	Asentamiento 8 de Diciembre	55	FF 30 - FF 10
77	417030	2959	Esc. Bás. N°5323 San Pedro	Campo Alegre	14	FF 30 - FF 10
78	417040	2970	Esc. Bás. N°5325 Santa Catalina	Santa Catalina	104	FF 30 - FF 10
79	417036	2966	Esc. Bás. N°6586 San Marcos	Cabayury	72	FF 30 - FF 10
80	417001	3039	Esc. Bás. N°395 San Agustín	San Agustín	198	FF 30 - FF 10
81	417009	3046	Esc. Bás. N°1931 San Juan Bautista	Mangrullo	189	FF 30 - FF 10
82	417011	3048	Esc. Bás. N°2291 San Isidro	Torres Cue	77	FF 30 - FF 10
83	417037	2967	Esc. Bás. N°2721 San Antonio	Tajhyi	124	FF 30 - FF 10
84	417008	3045	Esc. Bás. N°2723 San José Obrero	Cañada 25 de Diciembre	37	FF 30 - FF 10
85	407058	2952	Esc. Bás. N°4589 San Juan Bautista	Ñu Vera	66	FF 30 - FF 10
86	417007	3044	Esc. Bás. N°6751 Santa Ana	Taguato	15	FF 30 - FF 10
87	417010	3047	Esc. Bás. N°2290 Bernardino Caballero	Curuzu	89	FF 30 - FF 10
88	417006	3043	Esc. Bás. N°1932 Batalla de Pikysyry	Pikysyry	47	FF 30 - FF 10
89	417005	3042	Esc. Bás. N°2720 Niño Jesús	Col. Navidad	49	FF 30 - FF 10
90	417035	2965	Esc. Bás. 2722 Curupayty	Curupay	23	FF 30 - FF 10
91	417004	3041	Esc. Bás. N°5326 Nueva Esperanza	Nueva Esperanza	11	FF 30 - FF 10
92	417034	2964	Esc. Bás. N°5327 Próceres de Mayo	Costa Alegre	58	FF 30 - FF 10

(33/8)

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.

93	417044	10313	Esc. Bás. N°6752 Acosta Ñu	Nueva Alborada	26	FF 30 - FF 10
94	417041	2286	Esc. Bás. N°7741 Santa Teresa	Santa Teresa	135	FF 30 - FF 10
95	410031	11593	Esc. Bás. N°6225 Ovenia	Ovenia	73	FF 30 - FF 10
96	407102	11591	Esc. Bás. N°6233 Naranjito	Naranjito	27	FF 30 - FF 10
97	507029	3652	Esc. Bás. N°3345 San Blás.	Nueva Guairá-2da Línea	32	FF 30 - FF 10
98	507031	3654	Esc. Bás. N°4161 María Auxiliadora.	Cñia. San Francisco	48	FF 30 - FF 10
99	417048	11140	Esc. Bás. N°6134 Marcos Antonio Montiel Montiel	Repatriacion-3 de Noviembre	109	FF 30 - FF 10
100	507003	3626	Esc. Bás. N°3190 Sagrada Familia	Paso Yobai	84	FF 30 - FF 10
101	417012	12976	Esc. Bás. N°6590 San Cayetano	Torres Cue 1° Línea	74	FF 30 - FF 10
102	407088	2987	Esc. Bás. N° 7823 Privada Subvencionada Centro de Educación Bettel	La Victoria-Independencia	93	FF 30 - FF 10
103	401004	2714	Esc. Bás. N° 1091 Privada Sub. Hogar San José.	Centro	385	FF 30 - FF 10
104			Esc. Bás. 6592 "Nicolas Paredes"	Tercera Fracción Independencia	24	FF 30 - FF 10
			TOTAL	-	7.422	

(9/33)

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.

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

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

Dr. Juan Carlos Vera
Gobernador de Guairá

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. N° 4.086

Folio 8

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

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**	**Adolescente**
	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		
5.2Horario 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		
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	a) Alimentos preparados en las escuelas		

6. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Cantidad (por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
	Adolescentes					
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Fruta de estación (Banana)	Dulce de Calabaza	Fruta Citrica Mandarina	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 2						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Picadito de pollo con puré de papa	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarin con salsa de carne	Revuelto de Mandioca
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	70 gramos Picadito + 110 gramos Puré	70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	170 gramos
	Edad Escolar	100 gramos Picadito + 160 gramos Puré	100 gramos Salsa + 250 gramos Polenta	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	250 gramos
	Adolescentes					
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Piña)	Fruta Citrica (Mandarina)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)

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.

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

Alicia Gómez (10/33)
Lic. en Nutrición
Reg. N° 4.086

www.mec.gov.py
MEC Digital

Carlos Vera
Director de Guairá

Folio 9

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mokomondeha
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.

SEMANA 3						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Guiso de Fideo con pollo	Picadito de carne con puré de papa	Salsa de legumbres con arroz quesu	VoriVori de carne	Albóndigas de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	200 gramos	200 gramos	70 gramos Salsa + 100 gramos Arroz	240 gramos	70 gramos Salsa(3 bolitas) + 90 gramos de arroz
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	100 gramos Salsa + 130 gramos Arroz	350 gramos	100 gramos Salsa (4 bolitas) + 130 gramos Arroz
	Adolescentes					
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Fruta de estación (Banana)	Ensalada de Fruta	Fruta Cítrica (Naranja)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Locro	Tallarin con salsa de pollo	Guiso de arroz con poroto	Vorivori de pollo	Guiso de mandioca con carne
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	200 gramos	240 gramos	170 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	300 gramos	350 gramos	250 gramos
	Adolescentes					
Ensalada		Remolacha 40gr, zanahoria 20gr, cebolla 10gr Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Tomate 30gr, Zanahoria 20gr, Cebolla 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Lechuga 30gr, Tomate 20gr, Zanahoria 10gr Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Tomate 30gr, Zanahoria 20gr, Cebolla 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Remolacha 40 gr, Zanahoria 20 gr, cebolla10 gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr
Postre		Dulce de membrillo	Fruta de estación (Banana)	Fruta Cítrica Mandarina	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estacion (Banana)

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.
Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

7. **Recetario del menú cíclico**

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.

Alicia Cáceres
Lic. en Nutrición
Reg. Nº 4.086

Dr. Juan Carlos Vera
Gobernador de Guairá

(11/33)

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mocorondicha
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.

PLATOS PRINCIPALES

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo Rendimiento: 1 porción Energía: 297 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.
	Zapallo			Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Tomate	60 g	32 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.
	Arroz	30 g	29 g	Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida.
	Zanahoria	20 g	20 g	
	Queso Paraguay	20 g	16 g	
	Cebolla	15 g	15 g	Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
	Locote			
	Aceite	10 g	9 g	
	Orégano	10 g	8 g	
	Ajo	5 ml	5 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	0,5 g	0,5 g	
		0,5 g	0,5 g	
		c/n	c/n	

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

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.

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

www.mec.gov.py
MEC Digital

Dr. Juan Carlos [illegible]
Gobernador de Guai[illegible]

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. N° 4.086

(12/33)

Folio 11

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

	Sal yodada	15 g 10 g 2 ml 0,5 g	14 g 10 g 2 ml 0,5 g	
Menú 3	**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 8 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.
Menú 4	**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 Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.

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.

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

www.mec.gov.py
MEC Digital

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. Nº 4.086

(13/33)

Folio 12

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
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.

Menú 5	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 Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de carne con puré de papas Rendimiento: 1 porción Energía: 276 kcal Peso por porción: Nivel inicial:70 g picadito + 110 g puré Edad escolar:100 g picadito + 160 g puré	**Picadito de carne** **Carne vacuna magra** **Tomate** **Zanahoria** **Cebolla** **Locote** Perejil o cilantro 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	50 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	**Picadito de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne 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.

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.

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

www.mec.gov.py
MEC Digital
Dr. Juan Carlos Gobernador

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. Nº 4.086

(14/33)

Folio 13

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mocemondicha
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.

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Salsa de carne			**Salsa de carne**
	Tomate			**Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones**
	Carne vacuna	70 g	69 g	iguales.
	magra	60 g	52 g	Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el
	Cebolla			aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el
	Locote			tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate,
Polenta con salsa de	Aceite	10 g	9 g	posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
carne	Ajo	10 g	8 g	Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo).
	Sal yodada	3 ml	3 ml	Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin
Rendimiento: 1 porción	Laurel	0,5 g	0,5 g	líquido. Agregar agua si es necesario.
	Agua potable	0,5 g	0,5 g	
Energía:		0,2 g	0,2 g	**Polenta.**
356 kcal		c/n	c/n	**Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en el aceite con sal yodada. Agregar el**
				agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un
Peso por porción:	Polenta			**cernidor a fin de evitar grumos.**
Nivel inicial:70g salsa +	Agua potable			**Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien.**
170g polenta	Harina de maíz			**Retirar del fuego.**
Edad escolar:100g salsa +	Cebolla	200 ml	200 ml	
250g polenta	Queso Paraguay	40 g	40 g	
	Aceite			
	Sal yodada	15 g	14 g	
		10 g	10 g	
		2 ml	2 ml	
		0,5 g	0,5 g	

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
Caldo de poroto con	Poroto seco	30 g	30 g	Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
arroz	Tomate	25 g	24 g	Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Zanahoria	20 g	16 g	Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
Rendimiento: 1 porción	Arroz	15 g	15 g	Luego agregar el arroz y cocinar hasta que este cocido, retirar del fuego y
	Queso Paraguay	15 g	15 g	agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.
Energía:	Cebolla			
266 kcal	Locote	10 g	9 g	**Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua**
	Aceite	10 g	8 g	**a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente.**
Peso por porción:	Ajo	5 ml	5 ml	

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital

Dr. Juan Carlos Vera
Gobernador de Guairá

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición

(15/30)

Folio 14

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
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.

Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	**Sal yodada** **Agua potable**	0,5 g 0,5 g c/n	0,5 g 0,5 g c/n	
Menu 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarin 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 tallarin 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, dejarlo libre de ligamentos y grasa. 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. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Revuelto de mandioca **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 339 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Huevo* Queso Paraguay Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 50 g 20 g 20 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	116 g 50 g 20 g 18 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. **Revuelto:** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule).

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.

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

www.mec.gov.py
MEC Digital
Dr. Juan Carlos Vera
Gobernador de Guaira

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. Nº 4.086

(16/33)

Folio 15

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
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.

				*50 g de huevo corresponde a 1 unidad
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 308 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	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	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. 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 fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Menú 12	**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 o cilantro 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 134 g 50 ml 5 g 0,5 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.

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.

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

www.mec.gov.py
MEC Digital
Dr. Juan Carlos Vera
Gobernador de Guaira

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. Nº 4.086

(17/33)

Folio 16

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
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 en un recipiente ajo con los demás vegetales y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz quesú** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECPy

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. Nº 4.086

Dr. Juan Carlos Ver
Gobernador de Gua

(AV33)

Folio 17

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

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.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Albóndigas de pollo con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 324 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz Edad escolar: 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	**Albóndigas de pollo:** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Ajo	 70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g	 69 g 42 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g	**Albóndigas** Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. **Salsa** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego. **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.

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.

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

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. Nº 4.086

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Dr. Juan Carlos Vera
Gobernador de Guaira

Folio 19

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Morenondeha
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.

	Sal yodada	2 ml	2 ml	
	Agua potable	0,5 g	0,5 g	
		0,5 g	0, 5g	
		c/n	c/n	
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
	Carne vacuna magra	80 g	70 g	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación.
	Zapallo			Desechar el agua de remojo.
Locro	Locro	60 g	32 g	Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar.
	Tomate	40 g	40 g	Cortar la carne en trozos iguales. Reservar.
Rendimiento: 1 porción	Zanahoria	25 g	24 g	Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo.
	Cebolla	20 g	16 g	Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar
Energía:	**Locote**	10 g	9 g	los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox.
343 kcal	**Aceite**	10 g	8 g	Por último, agregar cebollita de hoja, y sal yodada.
	Cebollita de hoja	5 ml	5 ml	
Peso por porción:	**Ajo**	5 g	5 g	
Nivel inicial: 240 gramos	**Sal yodada**			
Edad escolar:	**Laurel**	0,5 g	0,5 g	
350 gramos	**Agua potable**	0,5 g	0,5 g	
		0,2 g	0,2 g	
		c/n	c/n	
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
	Salsa de pollo			**Salsa de pollo:**
	Pollo			Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
Tallarín con salsa de pollo	**Tomate**	60 g	42 g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Zanahoria	60 g	59 g	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 y laurel.
Rendimiento: 1 porción	**Locote**	15 g	14 g	Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por
	Aceite	10 g	8 g	unos minutos hasta que quede la salsa roja.
Energía:	Ajo	5 ml	5 ml	
292 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción:	Agua potable	0,2 g	0,2 g	**Fideo:**
Nivel inicial: 70g salsa +		c/n	c/n	Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos
80 g fideo	**Fideo**			hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la
Edad escolar: 100 g salsa +	Fideo			salsa. Servir.
120 g fideo	Sal yodada	40 g	40 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.

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. Nº 4.086

Dr. Juan Carlos Vera
Gobernador de Guaira

Folio 19

(20/33)

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
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.

	Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con poroto Rendimiento: 1 porción Energía: 317 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay 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 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 antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 351 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. 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 queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con carne	Mandioca Carne vacuna magra	200 g 60 g	116 g 52 g	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.

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.

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. Nº 4.086

Dr. Juan Carlos
Gobernador de Gobierno

Folio 20

(21/33)

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

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

ENSALADAS

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

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

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y
Energía:	Zanahoria	10 g	8 g	mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
38 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	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.

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

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. N° 4.086

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
Dr. Juan Carlos Ve
Gobernador de Gu

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

Folio 21

(22/33)

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Moteriondeha
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.

Peso por porción: 55 g				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 5	**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.
Menú 6	**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.
Menú 7	**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.

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.

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

Alicia Gámez
Lic. en Nutrición
Reg. Nº 4.086

www.mec.gov.py
MEC Digital @MEC.pt
Dr. Juan Carlos Tesco
Gobernador de Guaira

Folio 22

(23/33)

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
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.

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 9	**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.
Menú 10	**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.
Menú 11	**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.

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.

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. Nº 4.086

Juan Carlos Vera
Gobernador de Guaira

(24/33)

Folio 23

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Ñanguny 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.

Menú 12	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.
Menú 13	**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.
Menú 14	**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.
Menú 15	**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.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. Nº 4.086

Dr. Juan Carlos
Gobernador de Guaira

(25/33)

Folio 24

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
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.

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.
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 18	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.
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. Nº 4.086

Dr. Juan Carlos
Gobernador de C

(26/93)

Folio 25

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
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.

Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 20	**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.

POSTRES

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de mamón/ calabaza Rendimiento: 1 porción Energía: 99 kcal Peso por porción: 50 g	Dulce de mamón/ calabaza Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. **Escaldar**: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. Nº 4.086

Dr. Juan Carlos Vera
Gobernador de Guaira

Folio 26

(27/33)

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mocenondeha
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.

Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 52 kcal	Piña	200 g	104 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento:	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. Nº 4.086

Dr. Juan Carlos
Gobernador de

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

Folio 27

(26/33)

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Morenondeha
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.

1 porción Energía: 63 kcal				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción: 100 g	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

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

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

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. Nº 4.086

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Dr. Juan Carlos Vera
Gobernador de Guaira

Folio 28

(29/33)

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
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.

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de membrillo Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de membrillo	30 g	30 g	Servir el dulce
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

		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	331	297,9	331	297,9	1257,8	2767,16
Ajo	kg	20,6875	20,6875	20,6875	20,6875	82,75	182,05
Almidón de maíz	kg	41,375	0	41,375	0	82,75	182,05
Arroz	kg	537,875	124,125	537,875	124,125	1324	2912,8

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.

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

www.mec.gov.py
MEC Digital Carlos Mora
Gobernador de Guairá

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. Nº 4.086

Folio 29

(30/33)

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
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.

Arveja en granos	kg	41,375	0	41,375	0	82,75	182,05
Azúcar	kg	82,75	0	82,75	0	165,5	364,1
Banana	kg	2730,75	2730,75	3144,5	1856,5	10462,5	23017,5
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	1,655	0	1,655	0	3,31	7,282
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	993	993	496,5	993	3475,5	7646,1
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	744,75	868,875	744,75	868,875	3227,25	7099,95
Cebollita de hoja	kg	41,375	41,375	41,375	41,375	165,5	364,1
Choclo	kg	82,75	0	82,75	0	165,5	364,1
Clavo de olor	kg	0	1,655	0	1,655	3,31	7,282
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	248,25	248,25	546,15
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	248,25	248,25	0
Fideo	kg	124,125	331	124,125	331	910,25	2002,55
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	331	331	331	331	1324	2912,8
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	413,75	0	413,75	827,5	1820,5
Laurel	kg	3,31	4,965	3,31	4,965	16,55	36,41
Leche entera	l	993	413,75	993	413,75	2813,5	6189,7
Lechuga	kg	0	248,25	0	248,25	496,5	1092,3
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	413,75	413,75	413,75	413,75	1655	3641
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	1324	1324	0	52	2700	5940
Mandioca	kg	0	1655	0	1655	3310	7282
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	41,375	0	41,375	82,75	182,05
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	0	0	413,75	16	429,75	945,45
Orégano	kg	4,1375	0	4,1375	0	8,275	18,205
Papa	kg	1655	1655	1655	1655	6620	14564
Pechuga de pollo	kg	993	496,5	993	496,5	2979	6553,8
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	41,375	0	41,375	82,75	182,05
Pepino	kg	331	331	331	331	1324	2912,8

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.

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. N° 4.086

Dr. Juan Carlos Vera
Gobernador de Guairá

(31/33)

Folio 30

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

Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	1655	0	0	1655	3641
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	248,25	248,25	248,25	248,25	993	2184,6
Queso	kg	331	372,375	331	372,375	1406,75	3094,85
Repollo	kg	496,5	248,25	496,5	248,25	1489,5	3276,9
Remolacha	kg	662	579,25	662	579,25	2482,5	5461,5
Sal yodada	kg	45,5125	53,7875	45,5125	53,7875	198,6	436,92
Tomate	kg	2689,375	2358,375	2689,375	2358,375	10095,5	22210,1
Zanahoria	kg	910,25	1158,5	910,25	1158,5	4137,5	9102,5
Zapallo/calabaza	kg	2648	496,5	2648	496,5	6289	13835,8

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. 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.
9.2. 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 elaboración correcta de los menús establecidos. La Capacitación será realizada por la Nutricionista de la empresa Adjudicada, la misma deberá contar con constancia de capacitación en BPM, certificada por el INAN.-
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La Municipalidad difundirá el proyecto autorizado por el MEC, a través 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

10.1 **Recepción**:

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

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.

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. Nº 4.086

Juan Carlos Yore
Gobernador de Guairá

(32/33)

Folio 31

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

10.2 Almacenamiento.
Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas asi 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 estanterias adecuadas que garanticen la seguridad de los alimentos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 del Gobernador
Dr. Juan Carlos Vera Báez
Sello de la institución

Firma de la Nutricionista
Alicia Carolina Gómez Colman

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. Nº 4.086

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.