Asunción, 13 de marzo de 2023.

**Nota DGBE N° 159/2023**

Señor
***Ignacio Brizuela,*** Intendente
Municipalidad de Yaberyry
Departamento Misiones

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Yaberyry, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 63.522 de fecha 06 de marzo 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 N° 126/2023*** en cuatro (04) 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:** Arzacia Olmedo

**Revisado por:** Hugo Tintel



Dirección General de Bienestar Estudiantil
Edificio Beckelman 1° Piso
Independencia Nacional c/ Humaitá

bienestar.estudiantil@mec.gov.py
Tel.: (021) 454.220
Asunción - Paraguay

# MEMORÁNDUM DAE N°211/2023

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

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

**Fecha** : **13** de marzo de 2023

**Referencia** : **Responder Expediente Xilema N° 63.522/23 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

---

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°164/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°126/2023**, en la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023,2024, a la **MUNICIPALIDAD DE YABEBYRY**, según Expediente Xilema de referencia de fecha 06 de marzo de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. –

**Elaborado por:** Erma Ocampo

**Revisado por:** Andrea Milena Fernández

# MEMORÁNDUM DGPAE N° 164/2023

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

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

**FECHA** : 13 de marzo de 2023.

**REFERENCIA:** Expedientes Xilema N° 63.522 de fecha 06 de marzo de 2023.

---

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N° 126/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la Municipalidad de Yabebyry según expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Expediente: 63.552
Recibido por: Elmo
Fecha: 13-03-23 Hora: 11:20

**Elaborado por:** Cassandra Becker **Revisado por:** Selba Montanía

**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 Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

# DICTAMEN TÉCNICO N°126/2023

**Referencia:** Expediente Xilema N° 63.522
de fecha 06 de marzo de 2023.

## 1. Antecedentes

El **Sr. Ignacio Brizuela,** Intendente de la Municipalidad de Yabebyry del departamento de Misiones, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar plurianual 2023-2024 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación del mismo.

En fecha 08 de marzo de 2023, la Municipalidad de Yabebyry remite los documentos requeridos como parte de los ajustes solicitados a través de Nota DGBE N° 135/2023 de fecha 02 de marzo de 2023.

## 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 | ✓ | |

**Elaborado por:** Cassandra Becker

**Revisado por:** Selba Montanía



**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

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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. | **Cálculo 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 | | |

**Elaborado por:** Cassandra Becker

**Revisado por:** Selba Montanía



**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

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| 10.4 | Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar | | |
| **Alimentos preparados en las escuelas** | | **Cumple** | **No Cumple** |
| 10.1 | Mecanismo de recepción de los alimentos | ✓ | |
| 10.2 | Mecanismos de almacenamiento | ✓ | |
| 10.3 | Mecanismos de higiene | ✓ | |
| 10.4 | Mecanismos de pre elaboración y elaboración | ✓ | |
| 10.5 | Mecanismos de distribución | ✓ | |

## 3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 28 (veintiocho); 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.

**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 | |
| 4 | 330 | 2023 | 90 | Lunes a viernes | Alimentos preparados en las escuelas |
| | | 2024 | 90 | | |

**Elaborado por:** Cassandra Becker

**Revisado por:** Selba Montanía



**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

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, se remitirá al órgano de control correspondiente.

**Es el dictamen.**

**Lic. Nut. Cassandra Becker**
Registro Profesional N°: 1.473
Fecha: viernes, 10 de marzo de 2023

**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,** Directora
Dirección de Alimentación Escolar

**Elaborado por:** Cassandra Becker

**Revisado por:** Selba Montanía



**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

*Municipalidad de Yabebyry*

**MISIONES- PARAGUAY**

**Calle Luis Laita e/ José Arrechea – Yabebyry**

**Telefono: 0213277420**

Yabebyry – Misiones, 03 de marzo de 2023

***SEÑOR***
***HUGO TINTEL***
***DIRECTOR GENERAL DE LA DIRECCION DE BIENESTAR ESTUDIANTIL***
***MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS***
***PRESENTE:***

En nombre y representación de la Municipalidad de Yabebyry me dirijo a Usted y por su digno intermedio a quienes corresponda, con el objeto de presentar la modificación según **NOTA N° 017/2023 - REMISIÓN DE NOTA DGBE N° 135-2023** del ***FORMULARIO NRO 1 DEL PROYECTO PARA LA APROBACION DEL ALMUERZO ESCOLAR DELA MUNICIPALIDAD DE YABEBYRY CORRESPONDIENTE AL AÑO LECTIVO 2023-2024.-***

Sin otro motivo en particular y en espera de una favorable respuesta me despido de Usted, deseándole éxitos en sus gestiones administrativas, hago propicia la ocasión de saludarle.

Atentamente.,

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO

Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2023.03.06 17:27:12 -03'00'

***Dr. Ignacio Brizuela***
***Intendente Municipal***

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE N° 63522
FECHA 06-03-2023
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

Misiones- Paraguay
Email: municipalidaddeyabebyry@hotmail.com

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

00000001

*Municipalidad de Yabebyry*
**MISIONES- PARAGUAY**
**Calle Luis Laita e/ José Arrechea – Yabebyry**
**Telefono: 0213277420**

YABEBYRY 09 DE MARZO DE 2023

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

De mi mayor consideración:

Nos dirigimos a Usted y por su intermedio a quienes correspondan a fin de dar respuesta a las observaciones al proyecto **- FORMULARIO Nº 1 - ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE YABEBYRY 2023 -2024** establecida en el informe de evaluación de la ***DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL***, y elevar a su conocimiento; nuestro compromiso y responsabilidad, que en caso de contar con un aumento en los desembolsos de los fondos de FONACIDE para el ejercicio fiscal 2023 y por ende una mayor disponibilidad presupuestaria, estaríamos ampliando los días de provisión del almuerzo escolar.

Esperando una respuesta favorable a lo solicitado y sin otro particular lo saludo muy respetuosamente.

**SECRETARIO GENERAL**
**CARLOS FLORES**

**INTENDENTE MUNICIPAL**
**DR. IGNACIO BRIZUELA**



Misiones- Paraguay
Email: municipalidaddeyabebyry@hotmail.com

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Unidad de Gestión de PAE

00000002

**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*:Misiones | Distrito*: Yabebyry |
| Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Calle Luis Laita e/ José Arrechea | N° de Tel*: 0213277420 |
| Nombre del Gobernador/ Intendente*:Dr. Ignacio Brizuela M. | |
| N° de teléfono de línea baja*: 0213277420 | N° de celular: 0213277420 |
| Dirección de correo electrónico*: ceciliamaidanadeo@gmail.com | |
| Nombre del/la nutricionista*: Lic. Soledad Aquino | |
| Nº de Registro Profesional*: 2.968 | N° de celular: 0986-842004 |
| Dirección de correo electrónico*: aquinosoledad588@gmail.com | |
| **2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar** | |
| Cantidad de instituciones seleccionadas*: 4 (cuatro) escuelas | |
| Cantidad de estudiantes beneficiados*: 330 alumnos | |
| Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 180 días<br>2023: 90 días<br>2024: 90 días | |
| Fecha estimada de inicio de la provisión*: Abril de 2023<br>Fecha estimada de inicio de la provisión*: Febrero de 2024 | |
| Fecha estimada de finalización de la provisión*: Octubre de 2023<br>Fecha estimada de finalización de la provisión*: Agosto de 2024 | |
| Presupuesto estimado para el servicio*:<br>2023: 375.000.000 gs (trescientos setenta y cinco millones de guaraníes)<br>2024: 375.000.000 gs (trescientos setenta y cinco millones de guaraníes) | |
| Precio referencial por plato*: 12.500 gs | |
| % de la agricultura familiar a implementar*: 10%<br>*Decreto N°9270/2018 establece como mínimo 10%* | |

*Son campos obligatorios

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

Lic. Soledad Aquino
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. N° 2968

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2023.03.05 17:27:40 -03'00'

**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.

## 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | 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 | 0810009 | 5872 | Escuela Básica N° 2863 Juana Bautista Velásquez de Maidana | Oficial | Misiones | Yabebyry | Mburucuya | Rural | - | - | 2 | 2 | | | | | | | | | FONACIDE |
| 2 | 0810005 | 5868 | Escuela Básica Nº 2352 Alejandro Eduardo Del Río Vera | Oficial | Misiones | Yabebyry | Galeano Kue | Rural | - | - | 10 | 12 | | | | | | | | | FONACIDE |
| 3 | 0810002 | 5865 | Escuela Básica N° 164 Carlos Antonio | Oficial | Misiones | Yabebyry | Mariscal López | Urbana | 49 | 43 | 64 | 58 | | | IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO | | | | | | |

Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2023.03.05 17:27:52 -03'00'

Lic. Soledad Aquino
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. N° 2988

**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.

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | López | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 0810003 | 5866 | Escuela Básica N° 1327 Cristo Rey | Oficial | Misiones | Yabebyry | Panchito López | Rural | 29 | 18 | 26 | 17 | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | **Sub total** | **78** | **61** | **101** | **89** | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | **Total general** | **329** | | | | | | | | | | | | |

Lic. Soledad Aquino
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. N° 2966

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO

Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2023.03.05 17:28:04 -03'00'

00000005

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

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

| 4. Requerimiento nutricional | | |
|---|---|---|
| | **Nivel Inicial** | **Edad escolar** |
| 4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo. | 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<br>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 | Alimentos preparados en las escuelas | |

## 6. Menú Cíclico

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

Dinadad Paquino
Nutricionista
M.S. en Nutrición Clínica
Reg. N° 2968

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2025.03.03 17:28:19 -03'00'

**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.

| SEMANA 2 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Días de la semana** | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **Plato Principal** | Guiso de Fideo con pollo | Picadito de carne con papa | Caldo de poroto con arroz | Revuelto de mandioca | Vori vori de pollo |
| | | | | | |
| ***Porción para Nivel Inicial*** | 200 gramos | 200 gramos | 240 gramos | 170 gramos | 240 gramos |
| ***Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)*** | 300 gramos | 300 gramos | 350 gramos | 250 gramos | 350 gramos |
| | | | | | |
| **Ensalada** | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| **Postre** | 2 bananas | Ensalada de frutas | Fruta de estación | 2 bananas | 2 bananas |

| SEMANA 3 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Días de la semana** | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **Plato Principal** | Albóndigas de pollo con arroz | Picadito de carne con puré de papas | Guiso de fideo con poroto | Vori Vori de carne | Tallarín con salsa de pollo |
| | | | | | |
| ***Porción para Nivel Inicial*** | 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz | 70 gramos picadito + 110 gramos puré | 200 gramos | 240 gramos | 70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo |
| ***Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)*** | 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz | 100 gramos picadito + 160 gramos puré | 300 gramos | 350 gramos | 100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo |

Soledad Aguino
Nutricionista
en Nutrición Clínica
N° 2968

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2023.03.05 17:28:32 -03'00'

**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
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
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.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| **Ensalada** | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| **Postre** | 2 bananas | Crema | Fruta de estación | 2 bananas | 2 bananas |

| **SEMANA 4** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Días de la semana** | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **Plato Principal** | Locro | Polenta con salsa de pollo | Guiso de arroz con poroto | Tallarín con salsa de carne | Picadito de pollo con papa |
| | | | | | |
| ***Porción para Nivel Inicial*** | 240 gramos | 70 gramos salsa + 170 gramos polenta | 200 gramos | 70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo | 200 gramos |
| ***Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)*** | 350 gramos | 100 gramos salsa + 250 gramos polenta | 300 gramos | 100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo | 300 gramos |
| | | | | | |
| **Ensalada** | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| **Postre** | Ensalada de frutas | 2 bananas | Fruta de estación | 2 bananas | 2 bananas |

Soledad Iquino
Nutricionista
Esp. en Nutrición Clínica
Reg. N° 2288

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2023.03.05 17:28:44 -03'00'

**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.

**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 v da.

## 1. Recetario del menú cíclico

| Platos Principales | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 1** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Salsa de carne con arroz**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 304 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:70 g salsa + 90 g arroz<br>Edad escolar:100 g salsa + 130 g arroz | **Salsa de carne**<br>Tomate<br>Carne vacuna magra<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Arroz**<br>Arroz<br>Aceite<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>70 g<br>60 g<br><br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>45 g<br>2 ml<br>0,5 g<br>c/n | <br>69 g<br>50 g<br><br>16 g<br>14 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | **Salsa de carne:**<br>- Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y cortarla en cubos.<br>- Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.<br>- Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.<br>- Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel.<br>- Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.<br><br>**Arroz**<br>- Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada.<br>- Revolver y agregar agua caliente.<br>-Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. |
| **Menú 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Polenta con salsa de pollo**<br><br>**Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 307 kcal**<br><br>**Peso por porción:**<br>**Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta**<br>**Edad escolar:100g salsa + 250g polenta** | **Salsa de pollo**<br>Tomate<br>Pechuga de pollo<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Polenta**<br>Agua potable<br>Harina de maíz<br>Cebolla<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Sal yodada | <br>70 g<br>60 g<br>10 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 ml<br>40 g<br>15 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g | <br>69 g<br>52 g<br>9 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200ml<br>40 g<br>14 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g | **Salsa de pollo**<br>- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. - Cortar en porciones iguales.<br>- Lavar, pelar y cortar las verduras.<br>- Sellar el pollo con ajo y aceite.<br>- Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>- Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.<br>**Polenta**<br>- Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada.<br>- Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.<br>- Por último, agregar el queso desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego. |
| **Menú 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

Lic. Soledad Iquino
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. N° 2268

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2023.03.05 17:28:57 -03'00'

**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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Caldo de poroto con fideo**<br>**Rendimiento: 1 porción**<br>**Energía: 271 kcal**<br>**Peso por porción:**<br>**Nivel inicial: 240 gramos**<br>**Edad escolar: 350 gramos** | Zapallo<br>Poroto seco<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Fideo nido<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>30 g<br>25 g<br>20 g<br>15 g<br>15 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 32 g<br>30 g<br>24 g<br>16 g<br>15 g<br>15 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | - Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.<br>- Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.<br>- Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>- Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.<br>- Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos.<br>- Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.<br>**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**<br>**Rendimiento: 1 porción**<br>**Energía: 257 kcal**<br>**Peso por porción:**<br>**Nivel inicial:200 gramos**<br>**Edad escolar: 300 gramos** | Papa<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 200g<br>60g<br>60 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | 134 g<br>42g<br>59 g<br>16 g<br>18 g<br>8 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>- Lavar, pelar y cortar las verduras<br>- 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.<br>- Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.<br>- Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada. |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Guiso de mandioca con carne**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 363 kcal<br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 170 gramos<br>Edad escolar: 250 gramos | Mandioca<br>Carne vacuna magra<br>Tomate<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 200 g<br>60 g<br>60 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 116 g<br>52 g<br>59 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | **Mandioca:**<br>-Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.<br>**Guiso de mandioca:**<br>- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos.<br>- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>- Saltear la carne con aceite y ajo.<br>- Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos.<br>- Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente.<br>- Agregar agua si es necesario |
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Guiso de fideo** | Pechuga de pollo | 60g | 42g | - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. |

Lic. Soledad Aquino
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. N° 2968

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2023.03.05 17:29:09 -03'00'

**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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| con pollo<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 308 kcal<br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Tomate<br>Fideo<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 70g<br>45g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | 69g<br>45g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | Cortar en porciones iguales.<br>- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>- Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada y laurel.<br>- Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua.<br>- Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente) |
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Picadito de carne con papa<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 319 kcal<br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Papa<br>Carne vacuna magra<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Arveja<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 200 g<br>60 g<br>60 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 134 g<br>52 g<br>59 g<br>16 g<br>18 g<br>8 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br>- Lavar, pelar y cortar las verduras<br>- Sellar la carne con ajo, una vez sellada agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate. Agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes<br>- Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas. |
| **Menú 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Caldo de poroto con arroz<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 266 kcal<br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Zapallo<br>Poroto seco<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Arroz<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>30 g<br>25 g<br>20 g<br>15 g<br>15 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 32 g<br>30 g<br>24 g<br>16 g<br>15 g<br>15 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | - Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.<br>- Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.<br>- Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.<br>-Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.<br>**Observación:** si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente. |
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

Lic. Soledad Iguino
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. N° 2968

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO

Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2023.03.03 17:29:23 -03'00'

**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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Revuelto de mandioca<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 339 kcal<br><br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 170 gramos<br>Edad escolar: 250 gramos | Mandioca<br>Huevo<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Cebollita de hoja<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal Yodada<br>Agua potable | 200 g<br>50 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 116 g<br>50 g<br>20 g<br>18 g<br>8 g<br>5 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | **Mandioca:**<br>-Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando.<br><br>**Revuelto:**<br>- Lavar, pelar, y picar los vegetales en trozos pequeños.<br>- Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos.<br>- Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños.<br>- Agregar huevo, sal yodada y queso desmenuzado. Cocinar hasta que el mismo esté totalmente cocido (coagule el huevo).<br>- Retirar del fuego y agregar cebollita de hoja picada.<br>**50 g de huevo corresponde a 1 unidad.* |
| **Menú 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Vori vori de pollo<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 351 kcal<br><br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Pechuga de pollo<br>Zapallo<br>Harina de maíz<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Orégano<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 80g<br>60g<br>40g<br>25g<br>20g<br>10g<br>10g<br>10g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | 56g<br>32g<br>40g<br>24g<br>16g<br>10g<br>9g<br>8g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | - Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>- Sellar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos.<br>-Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos.<br>- 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.<br>- Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie.<br>- Apagar del fuego y agregar el orégano. |
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

Lic. Soledad Aquino
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. N° 2968

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO

Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2023.03.05 17:29:36 -03'00'

**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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Guiso de arroz con pollo**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 348 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Tomate<br>Pechuga de pollo<br>Arroz<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 70g<br>60g<br>45g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | 69g<br>48g<br>45g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>- Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada y laurel.<br>- 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 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Picadito de carne con puré de papas**<br><br>**Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 276 kcal Peso por porción:**<br>**Nivel inicial:**<br>**70 g picadito + 110 g puré**<br>**Edad escolar:**<br>**100 g picadito + 160 g puré** | **Picadito de carne**<br>Carne vacuna magra<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Perejil o cilantro<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Puré de papas**<br>Papa<br>Leche fluida<br>Margarina<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>60 g<br>60 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2<br>c/n<br><br>200 g<br>50 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>c/n | <br>50 g<br>59 g<br>16 g<br>14 g<br>8 g<br>5g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | **Picadito de carne:**<br>- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br>- Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandas.<br>- Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>- 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.<br>-Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario.<br>**Puré de papas**<br>- Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden.<br>- Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente. |
| **Menú 13** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Guiso de fideo con poroto**<br><br>**Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 317 kcal** | Tomate<br>Fideo<br>Poroto<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Cebollita de hoja | 70 g<br>40 g<br>20 g<br>15 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>5 g | 69 g<br>40 g<br>20 g<br>15 g<br>15 g<br>8 g<br>5 ml<br>5 g | - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.<br>- Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>- Incorporar poroto, fideo, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos.<br>- Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguay desmenuzado. |

Lic. Soledad Aquino
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. N° 2968

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2023.03.05 17:29:50 -03'00'

**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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Peso por porción:**<br>**Nivel inicial:**<br>**200 gramos**<br>**Edad escolar:**<br>**300 gramos** | Sal Yodada<br>Ajo<br>Agua Potable | 0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | -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 14** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Vori vori de carne**<br><br>**Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 398 kcal**<br><br>**Peso por porción:**<br>**Nivel inicial:**<br>**240 gramos**<br>**Edad escolar:**<br>**350 gramos** | Carne vacuna magra<br>Zapallo<br>Harina de maíz<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Orégano<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 80 g<br>60 g<br>40 g<br>25 g<br>20 g<br>10 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2 g<br>c/n | 70 g<br>32 g<br>40 g<br>24 g<br>16 g<br>9 g<br>8 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2 g<br>c/n | - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br>- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>- Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate.<br>- Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox.<br>- Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme.<br>- Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo.<br>- Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano. |
| **Menú 15** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Tallarín con salsa de pollo**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 292 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:70 g salsa + 80 g fideo<br>Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo | **Salsa de pollo**<br>Pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Fideo**<br>Fideo<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>60 g<br>60 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | <br>42 g<br>59 g<br>16 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | **Salsa de pollo:**<br>- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>- Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.<br>- Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel.<br>- Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.<br><br>**Fideo:**<br>- Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente.<br>- Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. |
| **Menú 16** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

Lic. Soledad Aquino
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. N° 2968

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2023.03.05 17:30:05 -03'00'

**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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Locro**<br><br>**Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 343 kcal**<br><br>**Peso por porción:**<br>**Nivel inicial: 240 gramos**<br>**Edad escolar: 350 gramos** | Carne magra<br>Zapallo<br>Locro<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 80 g<br>60 g<br>40 g<br>25 g<br>20 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 70 g<br>32 g<br>40 g<br>24 g<br>16 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>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.<br>- Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar.<br>- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Reservar.<br>- Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo.<br>- Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente.<br>- Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada. |
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Polenta con salsa de pollo**<br><br>**Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 307 kcal**<br><br>**Peso por porción:**<br>**Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta**<br>**Edad escolar:100g salsa + 250g polenta** | **Salsa de pollo**<br>Tomate<br>Pechuga de pollo<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Polenta**<br>Agua potable<br>Harina de maíz<br>Cebolla<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Sal yodada | <br>70 g<br>60 g<br>10 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200ml<br>40 g<br>15 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g | <br>69 g<br>52 g<br>9 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200ml<br>40 g<br>14 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g | **Salsa de pollo**<br>- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>- Lavar, pelar y cortar las verduras.<br>- Sellar el pollo con ajo y aceite.<br>- Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>- Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.<br><br>**Polenta**<br>- Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada.<br>- Agregar agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.<br>- Por último, agregar el queso Paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego. |
| **Menú 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Guiso de arroz con poroto.**<br><br>**Rendimiento: 1 porción**<br>**Energía: 317 kcal**<br>**Peso por porción:**<br>**Nivel inicial: 200** | Tomate<br>Arroz<br>Poroto<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Sal yodada<br>Ajo | 70g<br>40g<br>20g<br>15g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>5g<br>0,5g<br>0,5g | 69g<br>40g<br>20g<br>15g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>5g<br>0,5g<br>0,5g | - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.<br>- Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>- Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos.<br>- Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguay desmenuzado. |

Lic. Soledad Aquino
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. N° 2968

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2023.03.06 17:30:19 -03'00'

**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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| gramos<br>Edad escolar:<br>300 gramos | Agua potable | c/n | c/n | 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** |
| **Tallarín con salsa de carne**<br><br>**Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 337 kcal**<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:70g salsa + 80 g fideo<br>Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo | **Salsa de carne**<br>Tomate<br>Carne vacuna magra<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br>**Fideo**<br>Fideo tallarín<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>70 g<br>60 g<br><br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | <br>69 g<br>52 g<br><br>20 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | **Salsa de carne:**<br>- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa.<br>- Cortar en porciones iguales.<br>- Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.<br>- Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.<br>- Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel.<br>- Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.<br><br>**Fideo**<br>- Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente.<br>- Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. |
| **Menú 20** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Picadito de pollo con papa**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 311 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Papa<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Arveja<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 200 g<br>60 g<br>60 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 134 g<br>52 g<br>59 g<br>16 g<br>18 g<br>8 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>- Lavar, pelar y cortar las verduras.<br>- Sellar el pollo con ajo, una vez sellado agregar la cebolla, locote, zanahoria y tomate, y agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>- Por último, agregar las papas, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas. |

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO

Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2023.03.05 17:30:35 -03'00'

Lic. Soledad Aquino
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. N° 2988

| Ensaladas | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 1** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

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



DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 37 kcal**<br>**Peso por porción: 50 g** | Repollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>15 g<br>8 g<br>3<br><br>0,5 g | - Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y picar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir.<br>***Observación:*** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 46 kcal**<br><br>**Peso por porción: 50 g** | Remolacha<br>Tomate<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | - Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>- Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 52 kcal**<br><br>**Peso por porción: 56 g** | Remolacha<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | - Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>- Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir.<br>***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción**<br>**Energía: 38 kcal**<br>**Peso por Porción: 55 gr** | Tomate<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | - Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y cortar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir. |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

Lic. Soledad Iguntto
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. N° 2966

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2023.05.05 17:30:50 -03'00'

**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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento:**<br>**1 porción**<br>**Energía:**<br>**40 kcal**<br>**Peso por Porción:**<br>**55 gr** | Repollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | - Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y picar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir.<br>***Observación:*** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:**<br>**1 porción**<br>**Energía:**<br>**38 kcal**<br>**Peso por porción:**<br>**55 g** | Tomate<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | - Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y cortar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir. |
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:**<br>**1 porción**<br>**Energía:**<br>**40 kcal**<br>**Peso por Porción:**<br>**55 gr** | Repollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | - Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y picar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir.<br>***Observación:*** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:**<br>**1 porción**<br>**Energía:**<br>**39 kcal**<br>**Peso por porción:**<br>**60 g** | Lechuga<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>19 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | - Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y cortar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir. |
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:**<br>**1 porción**<br><br>**Energía:**<br>**44 kcal**<br><br>**Peso por porción:**<br>**55 g** | Repollo<br>Remolacha<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>30 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>20 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | - Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria.<br>- Lavar y picar el repollo.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir.<br>***Observación:*** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

Lic. Soledad Aquino
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. N° 2968

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2023.03.06 17:31:06 -03'00'

**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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 60 g** | Lechuga<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>19 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | - Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y cortar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir. |
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción Energía: 49 kcal Peso por porción: 50g** | Remolacha<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | - Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>- Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir.<br>***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 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g** | Repollo<br>Remolacha<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>30 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>20 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria.<br>- Lavar y picar el repollo.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir.<br>***Observación:*** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 13** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 g** | Lechuga<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>19 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y cortar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir. |
| **Menú 14** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 g** | Repollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y picar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir.<br>***Observación:*** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la |

Lic. Soledad Aquino
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. N° 2968

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2023.03.05 17:31:23 -03'00'

**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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 15** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:**<br>**1 porción**<br>**Energía:**<br>**43 kcal**<br>**Peso por porción:**<br>**55 g** | Tomate<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y cortar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir. |
| **Menú 16** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:**<br>**1 porción**<br>**Energía:**<br>**39 kcal**<br>**Peso por porción:**<br>**60 g** | Lechuga<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>19 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y cortar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir. |
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:**<br>**1 porción**<br>**Energía:**<br>**37 kcal**<br>**Peso por porción:**<br>**50 g** | Repollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>30 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>20 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y picar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir.<br>***Observación:*** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:**<br>**1 porción**<br>**Energía:**<br>**39 kcal**<br>**Peso por porción:**<br>**60 g** | Lechuga<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>19 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y cortar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir. |
| **Menú 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

Lic. Soledad Aquino
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. N° 2968

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2023.03.05 17:31:40 -03'00'

**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
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

00000020

**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<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y cortar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir. |
| **Menú 20** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 g** | Repollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y picar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir.<br>***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 1** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal** | 2 bananas | 220 g | 140 | -Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal** | 2 bananas | 220 g | 140 | -Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 3** | **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 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Crema**<br>**Rendimiento: 1 porción** | Leche fluida<br>Azúcar<br>Fécula de maíz<br>Cáscara de | 120 ml<br>10 g<br>5 g | 120 ml<br>10 g<br>5 g | -Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella.<br>- Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la |

Lic. Soledad Aquino
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. N° 2966

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2023.03.05 17:31:57 -03'00'

**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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Energía: 110 kcal<br><br>Peso por porción: 60 g | naranja o limón<br>Vainilla o canela | c/n<br><br>c/n | c/n<br><br>c/n | ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente.<br>- 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.<br>- Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego.<br>- Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío. |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal | 2 bananas | 220 g | 140 g | -Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal | 2 bananas | 220 g | 140 g | -Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Ensalada de frutas 2 Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción: 100 g | Piña<br>Naranja<br>Banana | 60 g<br>50 g<br>50 g | 31 g<br>37 g<br>32 | -Lavar y pelar las frutas.<br>- Cortar en trozos pequeños.<br>Colocar las frutas en un recipiente.<br>-Servir. |
| **Menú 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | -Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

Lic. Soledad Yaquno
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. N° 2966

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO

**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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal | 2 bananas | 220 g | 140 g | -Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal | 2 bananas | 220 g | 140 g | -Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal | 2 bananas | 220 g | 140 g | -Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Crema<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 110 kcal<br><br>Peso por porción: 60 g | Leche fluida<br>Azúcar<br>Fécula de maíz<br>Cáscara de naranja o limón<br>Vainilla o canela | 120 ml<br>10 g<br>5 g<br><br>c/n<br><br>c/n | 120 ml<br>10 g<br>5 g<br><br>c/n<br><br>c/n | -Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella.<br>- 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.<br>- 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.<br>- Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego.<br>- Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío. |
| **Menú 13** | **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 14** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

Lic. Soledad Aguero
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. N° 2968

IGNACIO
LUSBERTO
NZUELA
MORINIGO

**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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal | 2 bananas | 220 g | 140 g | -Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 15** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal | 2 bananas | 220 g | 140 g | -Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 16** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Ensalada de frutas 2 Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción: 100 g | Piña<br>Naranja<br>Banana | 60 g<br>50 g<br>50 g | 31 g<br>37 g<br>32 g | -Lavar y pelar las frutas.<br>- Cortar en trozos pequeños.<br>- Colocar las frutas en un recipiente.<br>- Servir. |
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal | 2 bananas | 220 g | 140 g | -Lavar y 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: 2 porciones Energía: 126 kcal | 2 bananas | 220 g | 140 g | -Lavar y pelar antes de consumir |

Lic. Soledad Iquino
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. N° 2968

IGNACIO
ALISBERTO
ORIZUELA
MORINIGO

**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.

| Menú 20 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal | 2 bananas | 220 g | 140 g | -Lavar y pelar antes de consumir |

## 8- Calculo de insumos para el almuerzo escolar

| | |
|---|---|
| Año: | 2023-2024 |
| Institucion Educativa | 4 |
| Nº de comensales: | 330 |
| N° de meses del proyecto: | 9 |

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO

Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2023.03.05 17:33:08 -03'00'

Lic. Soledad Aquino
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. N° 2968

| Insumo | Unidad de medida | Semana 1 TOTAL l/kg Peso Bruto | Semana 2 TOTAL l/kg Peso Bruto | Semana 3 TOTAL l/kg Peso Bruto | Semana 4 TOTAL l/kg Peso Bruto | TOTAL EN EL MES | TOTAL DEL PROYECTO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Aceite | l | 13.2 | 12.54 | 12.54 | 13.2 | 51.48 | 463.32 |
| Ajo | kg | 0.825 | 0.825 | 0.99 | 0.825 | 3.465 | 31.185 |
| Almidón de maíz | kg | 1.65 | 0 | 1.65 | 0 | 3.3 | 29.7 |
| Anís | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Arroz | kg | 14.85 | 4.95 | 14.85 | 13.2 | 47.85 | 430.65 |
| Arveja en granos | kg | 1.65 | 1.65 | 0 | 1.65 | 4.95 | 44.55 |
| Azúcar | kg | 3.3 | 0 | 3.3 | 0 | 6.6 | 59.4 |
| Banana | kg | 217.8 | 234.3 | 217.8 | 234.3 | 904.2 | 8137.8 |
| 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 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Calabaza | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Canela | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Carne vacuna magra * | kg | 39.6 | 19.8 | 46.2 | 46.2 | 151.8 | 1366.2 |
| Carne vacuna magra molida ** | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Cebolla de cabeza | kg | 34.65 | 24.75 | 21.45 | 28.05 | 108.9 | 980.1 |
| Cebollita de hoja | kg | 1.65 | 3.3 | 1.65 | 4.95 | 11.55 | 103.95 |
| Choclo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Clavo de olor | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

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

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

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Cebollita de hoja | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Choclo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Clavo de olor | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Dulce de membrillo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Fideo | kg | 4.95 | 14.85 | 26.4 | 13.2 | 59.4 | 534.6 |
| Galleta Molida | kg | 0 | 0 | 3.3 | 0 | 3.3 | 0 |
| Harina de maíz | kg | 13.2 | 13.2 | 13.2 | 13.2 | 52.8 | 475.2 |
| Harina de trigo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Hígado | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Huevo | kg | 0 | 16.5 | 0 | 0 | 16.5 | 0 |
| Laurel | kg | 0.198 | 0.132 | 0.264 | 0.198 | 0.792 | 7.128 |
| Leche entera | l | 39.6 | 0 | 56.1 | 0 | 95.7 | 861.3 |
| Lechuga | kg | 0 | 19.8 | 9.9 | 19.8 | 49.5 | 445.5 |
| Lentejas | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Locote | kg | 16.5 | 16.5 | 16.5 | 16.5 | 66 | 594 |
| Locro | kg | 0 | 0 | 0 | 13.2 | 13.2 | 118.8 |
| Mamón | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 |
| Mandarina | kg | 0 | 0 | 52.8 | 52.8 | 105.6 | 950.4 |
| Mandioca | kg | 66 | 66 | 0 | 0 | 132 | 1188 |
| Maní | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Manzana | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Margarina | kg | 0 | 0 | 1.65 | 0 | 1.65 | 0 |
| Melón | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Miel de abeja | l | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Miel de caña o negra | l | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Naranja | kg | 59.4 | 75.9 | 0 | 16.5 | 151.8 | 1366.2 |
| Orégano | kg | 0 | 0.165 | 0.165 | 0 | 0.33 | 2.97 |
| Papa | kg | 66 | 66 | 66 | 66 | 264 | 2376 |
| Pechuga de pollo | kg | 39.6 | 46.2 | 39.6 | 39.6 | 165 | 1485 |
| Pera | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Perejil | kg | 0 | 0 | 1.65 | 0 | 1.65 | 14.85 |
| Pepino | kg | 6.6 | 6.6 | 6.6 | 6.6 | 26.4 | 237.6 |
| Pescado sin hueso ni piel | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Piña | kg | 0 | 19.8 | 0 | 19.8 | 39.6 | 356.4 |
| Pomelo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Poroto | kg | 9.9 | 9.9 | 6.6 | 6.6 | 33 | 297 |
| Queso | kg | 8.25 | 14.85 | 8.25 | 8.25 | 39.6 | 356.4 |
| Repollo | kg | 19.8 | 19.8 | 19.8 | 19.8 | 79.2 | 712.8 |

Lic. Soledad Aquino
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Nº 2968

**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.

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2023.03.05 17:33:29 -03'00'



00000026

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

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Remolacha | kg | 26.4 | 9.9 | 23.1 | 0 | 59.4 | 534.6 |
| Sal yodada | kg | 1.98 | 1.65 | 2.145 | 1.98 | 7.755 | 69.795 |
| Tomate | kg | 103.95 | 89.1 | 117.15 | 136.95 | 447.15 | 4024.35 |
| Vinagre | l | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Zanahoria | kg | 36.3 | 36.3 | 39.6 | 36.3 | 148.5 | 1336.5 |
| Zapallo | kg | 19.8 | 39.6 | 19.8 | 19.8 | 99 | 891 |

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

**9- Control de calidad y participación social**

| Describir el sistema de calidad a ser implementado | |
|---|---|
| **9-1 Plan de Monitoreo** | Monitoreo y control de calidad: para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo distrital, director del programa. Mediante las visitas semanales a las instituciones educativas se realiza el relevamiento de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. Se entregan informes mensuales de la situación |
| **9-2 Plan de capacitaciones** | Capacitación: 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, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). |
| **9-3 Plan de Difusión del proyecto a la comunidad** | El Proyecto de Alimentación Escolar es promocionado y difundido por medios de comunicación local y Departamental brindando a la ciudadanía información acerca del menú anual, de la empresa ganadora de la licitación y proveedora del Almuerzo en el periodo 2023/2024. |

**10- Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada**

El Sistema de entrega es: Alimentos preparados en las Escuelas (Cocinando en las escuelas).

**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.

Lic. Soledad Iquirto
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. N° 2968

**2. ALMACENAMIENTO.**

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de estas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello cada institución cuenta con frezzer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2023.05.05 17:33:49 -03'00'

**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
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Área 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.

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

## 5. DISTRIBUCIÓN.

Se realizara 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 utilizaran utensilios no tóxicos (platos, cucharas, potes para postres). 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).
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 comprencidas 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.

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2023.03.05 17:34:12 -03'00'

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Lic. Soledad Aquino
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. N° 2968

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

**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.