Asunción, 21 de abril de 2022.

**Nota DGBE N° 374/2022**

Señor
***Ignacio Brizuela Morinigo,*** Intendente
Municipalidad de Yabebyry
Departamento de Misiones

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Yabebyry, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 139.004 de fecha 20 de abril de 2022, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 276/2022*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPUBLICA DEL PARAGUAY

**Hugo Tintel Romero**, 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°406/2022

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

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

**Fecha** : 21 de abril de 2022

**Referencia** : Responder Exp. Xilema N° 139.004 -**PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR**

---

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto **Memorándum DGPAE N°349/2022**, en la cual adjunta **Informe Técnico DGPAE N° 276/2022**, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022/2023, PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE YABEBYRY DEL DEPARTAMENTO DE MISIONES,** conforme al expediente xilema N° N° 139.004 de fecha20 de abril de 2022.

Atentamente._

**Elaborado por:** Erma Ocampo

**Revisado por:** Andrea Milena Fernández



**Dirección de Alimentación Escolar- DAE**
**Dirección General de Bienestar Estudiantil**
Independencia Nacional N°874 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 vica.

# MEMORÁNDUM DGPAE N° 349/2022

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

**DE** : **Liz Samudio,** Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

**FECHA** : 21 de abril de 2022.

**REFERENCIA:** Expediente Xilema N° 139.004

---

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N° 276/2022** referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022 presentado por la Municipalidad de Yabebyry según expediente xilema N° 139.004 de fecha 20 de abril 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 139.004
Recibido por: Erma
Fecha: 21-04-22 Hora: 10:30

**Elaborado por:** Melissa Desvars **Revisado por:** Liz Samudio

**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
Asunción - Paraguay

# DICTAMEN TÉCNICO N° 276/2022

**Referencia:** Expediente Xilema N° 139.004
de fecha 20 de abril de 2022.

## 1. Antecedentes

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

## 2. Consideraciones técnicas

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

**Tabla 1. Aspectos a evaluar**

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

**Elaborado por:** Melissa Desvars **Revisado por:** Liz Samudio

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR



**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
Asunción - Paraguay

| | | | |
|---|---|---|---|
| 7.1 | Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento. | ✓ | |
| **8.** | **Calculo de insumos para el almuerzo escolar** | | |
| 8.1 | Planilla de cálculo de insumos | ✓ | |
| **9.** | **Control de calidad** | | |
| 9.1 | Plan de monitoreo | ✓ | |
| 9.2 | Plan de capacitación | ✓ | |
| 9.3 | Plan de Difusión del proyecto a la comunidad | ✓ | |
| **10.** | **Modalidad del servicio** | | |
| **Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)** | | **Cumple** | **No Cumple** |
| 10.1 | Condiciones mínimas del servicio requerido | | |
| 10.2 | Procedimiento para la prestación del servicio | | |
| 10.3 | Indicaciones generales | | |
| 10.4 | Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar | | |
| **Alimentos preparados en las escuelas** | | **Cumple** | **No Cumple** |
| 10.1 | Mecanismo de recepción de los alimentos | ✓ | |
| 10.2 | Mecanismos de almacenamiento | ✓ | |
| 10.3 | Mecanismos de higiene | ✓ | |
| 10.4 | Mecanismos de pre elaboración y elaboración | ✓ | |
| 10.5 | Mecanismos de distribución | ✓ | |
| *La Municipalidad remite carta compromiso de ampliar los días de provisión su tuviere mayor disponibilidad presupuestaria. | | | |

## 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); teniendo en cuenta lo establecido en 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 detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, 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 2. Resumen del proyecto presentado**

| Instituciones Beneficiarias | Cantidad de Matriculados | Tiempo de Provisión | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Año | Total Días | Modalidad | Días |
| 4 | 325 | 2022 | 77 | Alimentos preparados en las escuelas | Lunes a Viernes |

Asimismo, deslindo responsabilidad sobre la ejecución fuera del proyecto presentado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de

**Elaborado por:** Melissa Desvars **Revisado por:** Liz Samudio

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.

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 dictamen.**

**Lic. Nut. Melissa Desvars**
Registro Profesional N°: 1.936
Fecha: jueves, 21 de abril de 2022

**Aprobado por:** 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 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:** Melissa Desvars **Revisado por:** Liz Samudio



**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
Asunción - Paraguay

*Municipalidad de Yabebyry*

**MISIONES- PARAGUAY**

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

**Telefono: 0213277420**

Yabebyry – Misiones, 19 de abril de 2022

***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 nos dirigimos a Usted y por su digno intermedio a quienes corresponda, con el objeto de presentar la modificación del FORMULARIO NRO 1 DEL PROYECTO PARA LA APROBACION DEL ALMUERZO ESCOLAR DELA MUNICIPALIDAD DE YABEBYRY CORRESPONDIENTE AL AÑO LECTIVO 2022.

Adjuntamos a la presente el PROYECTO DE ALMUERZO modificado teniendo en cuenta lo establecido en el Art. 4 de la Ley 4758/12; debidamente firmado y sellado por el intendente y la profesional nutricionista

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.,

JOSE CARLOS FLORES SOTELO — Firmado digitalmente por JOSE CARLOS FLORES SOTELO Fecha: 2022.04.19 14:32:18 -04'00'

**Secretario General**

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO — Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO Fecha: 2022.04.19 14:31:33 -04'00'

**Intendente Municipal**

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR · REPUBLICA DEL PARAGUAY · Dpto. de Gestión de PAE

Folio 01/32

Misiones- Paraguay
Email: municipalidaddeyabebyry@hotmail.com

**Nota N° 115/2022**

**San Juan Bautista, 19 de abril de 2022**

SEÑOR
DR. IGNACIO BRIZUELA, INTENDENTE
*Municipalidad de Yabebyry - Misiones*

Me dirijo a usted con el objeto de saludarle cordialmente, al tiempo de comunicar que la Escuela Básica N° 8287 "Santiago González Ruiz" del distrito de Yabebyry departamento de Misiones se encuentra en proceso de cierre por falta de matrícula para el año lectivo 2022, ante la verificación en el Registro Único del Estudiante (RUE), se constata que la misma no cuenta con alumnos matriculados. En ese contexto se procede a la racionalización de recursos humanos disponible en dicha institución, según informe de la Supervisora de Apoyo Técnico Pedagógico Área 08 - 04, Lic. Norma Ramona Rodriguez Montenegro.

Se adjuntan a la nota informe de procedimiento realizado por la responsable del Área de Supervisión.

Sin otro particular motivo, me despido de usted reiterándole mis saludos cordiales.

Prof. Ada María Báez Ruggeri
Directora, Dirección Departamental de Educación - Misiones
Matrícula Nº 4 813

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS - DIRECCIÓN DEPARTAMENTAL DE EDUCACIÓN - MISIONES

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



Folio 02/32

Escaneado con CamScanner

**Informe**

**Responsable : Lic. Norma Rodríguez , Supervisora área 08-04**

**Tema : sobre procedimiento de reorganización de rubros en el área 08-04**

**Fecha: 19/04/2022**

DESARROLLO

En fecha 23 de febrero del año en curso se reúnen la supervisora del área 08-04 y las técnicas zonales para analizar la matrícula de las Instituciones que corresponden a la mencionada Área, con el objetivo de racionalizar los rubros a fin de dar respuesta a las necesidades de las Escuelas con mayor matrícula.

Ante le verificación a través de RUE .se constata que **la Escuela Básica N° 8287, Santiago González Ruíz** no cuenta con alumnos matriculados en el RUE, razón por la cual se procede a informar al profesor, Jorge Espínola, docente de la Institución en cuestión, sobre la situación y que pasaría a cumplir funciones de maestro de aula en la **Escuela Básica N° 2351 San Antonio de Padua**, en donde un grado **M. T,** se encuentra sin docente.

Luego se analiza la matrícula de la **Escuela Básica N° 2863 Juana Bautista Maidana** de Mburukuja que tenía actualmente 8 alumnos y dos rubros docentes ante la cual se decide comisionar al profesor Jorge Espínola, quien cumplía funciones de aula en el turno tarde, a la **Escuela Básica N° 2351 San Antonio de Padua**, atendiendo que esta Institución implementa la modalidad Jornada Extendida y necesita de un docente con ambos turnos.

Se informa del procedimiento al intendente de Yabebyry **Dr. Ignacio Brizuela** para realizar el inventario de los bienes que se tiene en la Escuela y delega al secretario de la Municipalidad para realizarlo, quien procede al conteo de los muebles y enseres disponibles. Así mismo se hace entrega de la llave del local por parte del profesor Jorge Espínola .

Cabe mencionar que se verifica la matriculación de los dos alumnos posibles, según información dada por el profesor Jorge Espínola de la escuela en cierre a la Escuela Básica N 1327 , y uno de ellos con diagnóstico de autismo que ya está siendo atendido para los ajustes razonables y se adjunta a este informe .

ES EL INFORME

EXP. N° 608
Dirección Gral. de Educación
Recibido por: Víctor Caballero
Día 19 Mes 04 Año 2022 Hora 15:01

Mgtr. Lic. Norma Rodríguez Montenegro
Supervisora Pedagógica
Matrícula 12.611 - Área 08-04

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

Folio 03/32

Escaneado con CamScanner

TETÃ PERÚ 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

Supervisión de Apoyo Técnico Pedagógico

Área 08-04

MEMORANDUM N° 41 /2022

**A** : **Lic.** Norma Ramona Rodríguez Montenegro, *Supervisora.*
Supervisión de Apoyo Técnico Pedagógico Nivel 1,2 y 3.
Zona "A" Región 3

**De** : **Lic.** Susana Camacho, *Técnica de Educación Inclusiva.*
Supervisión de Apoyo Técnico Pedagógico Nivel 1,2 y 3.
Zona "A" Región 3

REFERENCIA : Informar

FECHA : 23-3-2022

---

Al tiempo de saludarles cordialmente, pongo en conocimiento que el alumno Lucas David Castillo asiste a la Escuela Básica N° 1327 Cristo Rey desde el nivel inicial. Actualmente asiste al 4to grado, el mismo se encuentra en proceso de elaboración de ajuste razonable significativo, considerando que el niño presenta un pronóstico de autismo leve. En la escuela a la que asiste se están utilizando todos los procedimientos pedagógicos para la elaboración, monitoreo y evaluación de las adecuaciones.

Atentamente.

Lic. Norma Ramona Rodríguez Montenegro
Supervisora Pedagógica
Matrícula N° [illegible]

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

Folio 04/32

Escaneado con CamScanner

[illegible] Institución quedó manifiesto que la [illegible] de alumnos en este día se debe a la inclemencia del tiempo y [illegible] de ante del turno mañana se retiró por no sentirse bien y [illegible] acompaña la visita la técnica de Educ. Inclusiva Lic. Susana Ca[illegible]ncho, con quien hacemos una recomida a la Institución a fin de [illegible] la infraestructura del local.

En vistas a que sin alumnos y docentes no se puede trabajar [illegible] retiramos de la Institución.

Sup. Pedag. Sup. Educ. Inc. Carmen Pedrozo

Acta N° 8 / 2022

En la ciudad de Yrybebyry, siendo las 9.00 hs del día doce de abril del año 2022 se reunen la Supervisora Técnico Pedagógica del área 08-04 con el intendente Ignacio Brizuela y miembros de la comunidad educativa y local para tratar el tema sobre procedimientos de racionalización de rubros. Se da a conocer la conformación del área 08-04. Se analizan las situaciones de docentes H.T. en Panchito López, Corate. Se solicita los rubros del profesor Jorge Espínola H para Yrybebyry, pero se dialoga la posibilidad de abrir la escuela Yapepó si existen cinco alumnos inscriptos. La supervisora asume la responsabilidad de trasladar al profesor Jorge Espínola en la Esc. Bca. N° 1327 de Panchito López en el año lectivo 2023. Se programa una reunión el día 22 de abril para tratar temas educativos.

Sup. Ped. Sup. Educ. Inc. Supervisora Pedagógica

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

FOLIO 05/32

Escaneado con CamScanner

Acta Nº 4/2022

En la ciudad de Ayolas, a los veintitres días del mes de Febrero siendo las 14:00 hs, se reúnen la Supervisora Pedagógica, Fre Educativa 08-04 y Técnicas Zonales para analizar la mat la de las Instituciones y de esa forma racionalizar los r y optimizar donde haya necesidad.

Luego de verificar la matrícula de las Instituciones correspondé al área 08-04, se ha encontrado que la Esc. Bá Nº 11042 sólo cuenta con 3 alumnos, no llegando a la cant mínima requerida según resolución Nº 82.888 (10 alumnos) la cual imposibilita que la Institución siga funcionando por b matrícula. El docente afectado será redireccionado a cumpl funciones en otra Institución según necesidad.

Otra Institución con baja matrícula es la Esc. Básica N. de Mbarukuja, con 5 alumnos y 2 rubros. En este caso solo dará 1 rubro que trabajará con segundo ciclo. El docen afectado será redireccionado a cumplir funciones en la titución que necesite de docente de aula.

Atendiendo que la Esc. Básica Nº 2351 San Antonio de de Coratei, oferta la modalidad JEE, y necesita de un d con ambos turnos, se decide comisionar al prof. Jorge Esp (TH. docente Esc. Básica Nº 11042, que no cuenta con matrícula y T.T docente Esc. Básica Nº 2863 de Mbarukuja, quien tiene 1 solo rubro y quedará en la Institución el prof. Juan C Torales) a desempeñarse como maestro de grado en el (te grado) segundo ciclo.

Se pondrá en conocimiento de las autoridades pertin No habiendo otro tema se da por terminada la reun

Prof. Lic. Teresa Beatriz Rodríguez Martínez
Supervisora Pedagógica
Matrícula 12.481 - Zona 08-04

Prof. Lic. Esp. E.I.

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

Folio 06/32

Escaneado con CamScanner

**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** | **Nº de Registro Profesional*: 2.968** |
| **Dirección de correo electrónico*: nutrisol89@hotmail.com** | |
| **2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar** | |
| **Cantidad de instituciones seleccionadas*: 4 (cuatro) escuelas** | |
| **Cantidad de estudiantes beneficiados*: 325 alumnos** | |
| **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 77 días período 2022** | |
| **Fecha estimada de inicio de la provisión*: Abril de 2022** | |
| **Fecha estimada de finalización de la provisión*: Agosto de 2022** | |
| **Presupuesto estimado para el servicio*: Período 2022: 288.441.579 gs** | |
| **Precio referencial por plato*: 11.500 gs** | |
| **% 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*

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

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO

Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2022.04.19 14:23:29 -04'00'

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION 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.

### 3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas.

| Orden | Código de establecimiento escolar (**) | Código de Institución (**) | Nombre de la Institución/Centro (**) | Localidad o Barrio | Estudiantes Beneficiarios | | | | | | | | | | | | | | Fuente de Financiación |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | E.I(Pre jardín – Jardín – preescolar) | | E.E.B. 1º y 2º Ciclo | | E.E.B. 3º Ciclo | | Educación Media | | | | Educación Inclusiva | | Educación Permanente | | |
| | | | | | | | | | | | Bach. Científico | | Bach. Técnico - Profesional | | | | | | |
| | | | | | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | |
| 1 | 0810009 | 5872 | Escuela Básica N° 2863 Juana Bautista Velásquez de Maidana | Mburucuya | - | - | 4 | 4 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 2 | 0810005 | 5868 | Escuela Básica Nº 2352 Alejandro Eduardo Del Río Vera | Galeano Kue | - | - | 10 | 15 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 3 | 0810002 | 5865 | Escuela Básica N° 164 Carlos Antonio López | Mariscal López | 49 | 41 | 62 | 56 | | | | | | | | | | | FONACIDE |

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO

Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2021.04.19 14:23:51 -04'00'

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

**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.



Folio 08/82

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

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | 0810003 | 5866 | Escuela Básica N° 1327 Cristo Rey | Panchito López | 29 | 18 | 20 | 17 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| | | | | **Sub total** | **78** | **59** | **96** | **92** | | | | | | | | | | | |
| | | | | **Total general** | **325** | | | | | | | | | | | | | | |

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO

Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2022.04.19 14:24:04 -04'00'

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.



Folio 0162

**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** | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **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 | Tallarín con salsa de carne |
| **Cantidad por ración en gramos** | **Nivel Inicial** | 70 gramos salsa + 90 gramos arroz | 70 gramos salsa + 170 gramos polenta | 240 gramos | 200 gramos | 70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo |
| | **Edad Escolar** | 100 gramos salsa + 130 gramos arroz | 100 gramos salsa + 250 gramos polenta | 350 gramos | 300 gramos | 100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo |
| **Ensalada** | | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| **Postre** | | Fruta de estación (banana) | Fruta de estación (banana) | Fruta cítrica (naranja) | Crema | Fruta de estación (banana) |

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO

Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2022.04.19 14:24:19 -04'00'

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

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

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

| SEMANA 2 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **Plato Principal** | | Guiso de Fideo con pollo | Picadito de carne con papa | Caldo de poroto con arroz | Guiso de arroz con carne | Vori vori de pollo |
| **Cantidad por ración en gramos** | **Nivel Inicial** | 200 gramos | 200 gramos | 240 gramos | 200 gramos | 240 gramos |
| | **Edad Escolar** | 300 gramos | 300 gramos | 350 gramos | 300 gramos | 350 gramos |
| **Ensalada** | | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| **Postre** | | Fruta de estación (banana) | Ensalada de frutas | Fruta cítrica (naranja) | Fruta de estación (banana) | Fruta de estación (banana) |

| SEMANA 3 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **Plato Principal** | | Guiso de arroz con pollo | Picadito de carne con puré de papas | Salsa de legumbres con arroz quesú | Vori Vori de carne | Tallarín con salsa de pollo |
| **Cantidad por ración en gramos** | **Nivel Inicial** | 240 gramos | 70 gramos picadito + 110 gramos puré | 70 gramos Salsa + 100 gramos Arroz | 240 gramos | 70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo |
| | **Edad Escolar** | 350 gramos | 100 gramos picadito + 160 gramos puré | 100 gramos Salsa + 130 gramos Arroz | 350 gramos | 100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo |
| **Ensalada** | | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| **Postre** | | Fruta de estación (banana) | Crema | Fruta Cítrica (mandarina) | Fruta de estación (banana) | Fruta de estación (banana) |

Soledad Aquino
Nutricionista
Esp. en Nutrición Clínica
Reg. N° 2958

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO

Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2022.04.19 14:24:33 -04'00'

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

**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.



Folio 11/32

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

| SEMANA 4 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **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 |
| **Cantidad por ración en gramos** | **Nivel Inicial** | 240 gramos | 70 gramos salsa + 170 gramos polenta | 200 gramos | 70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo | 200 gramos |
| | **Edad Escolar** | 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 | Fruta de estación (banana) | Fruta cítrica (mandarina) | Fruta de estación (banana) | Fruta de estación (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.

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO

Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2022.04.19 14:24:52 -04'00'

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.

## 7- 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 vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo 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. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate 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>Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.<br>Lavar, pelar y cortar las verduras.<br>Sellar el pollo con el ajo y aceite.<br>Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el 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. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada.<br>Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.<br>Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien.<br>Retirar del fuego. |
| **Menú 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

Lic. Soledad Aquino
Nutricionista
Cátedra de Nutrición Clínica
Reg. Nº 2968

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2022.04.19 14:25:08 -04'00'

**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.



Folio 13/32

**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><br>**Rendimiento: 1 porción**<br><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>Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el platc.<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>Arveja<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 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 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.<br>Lavar, pelar y cortar las verduras<br>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<br>Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Tallarín con salsa de carne**<br><br>**Rendimiento: 1 porción**<br>**Energía: 337 kcal**<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, dejarlo libre de ligamentos y grasa. 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.<br>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.<br><br>**Fideo**<br>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. |

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

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2022.04.19 14:25:28 -04'00'

**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.



Folio 14/32

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

| Menú 6 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Guiso de fideo con pollo**<br>**Rendimiento: 1 porción**<br>**Energía: 308 kcal**<br>**Peso por porción:**<br>**Nivel inicial: 200 gramos**<br>**Edad escolar: 300 gramos** | Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Fideo<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 60g<br>70g<br>45g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | 42g<br>69g<br>45g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada.<br>Cocinar hasta formar una salsa roja.<br>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, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br>Lavar, pelar y cortar las verduras<br>Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes<br>Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, 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.<br>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. |

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

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2022.04.19 14:25:47 -04'00'

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.

| Menú 9 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Guiso de arroz con carne**<br><br>**Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 340 kcal**<br><br>**Peso por porción:**<br>**Nivel inicial: 200 gramos**<br>**Edad escolar: 300 gramos** | Carne magra<br>Tomate<br>Arroz<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 60g<br>70g<br>45g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | 52g<br>69g<br>45g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.<br>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 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 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.<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 del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano. |
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

Soledad Aquino
Licenciatura en Nutrición Clínica
Reg. N° 2968

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2022.04.19 14:26:00 -04'00'

**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.



Folio 16/32

**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>Ecad 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 | Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>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 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<br><br>134 g<br>50 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>c/n | **Picadito de carne:**<br>Limpiar la carne, dejarlo 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 sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas.<br>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.<br><br>**Puré de papas**<br>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. |
| **Menú 13** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Salsa de legumbres con arroz quesú**<br><br>**Rendimiento:** | **Salsa de legumbres**<br>Tomate<br>Poroto<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite | <br>70 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>3 ml | <br>69 g<br>20 g<br>14 g<br>8 g<br>3 ml | **Salsa de legumbres:**<br>Pelar, lavar y picar los vegetales finamente.<br>Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar el poroto con el agua hervida. |

Lic. Ignacio Aquino
Cronista
Nutrición Clínica
Nº 2968

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2022.04.19 14:26:18 -04'00'

**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.



Folio 17/32

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **1 porción**<br><br>**Energía: 304 kcal**<br><br>**Peso por porción:**<br>**Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz**<br>**Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz** | Ajo<br>Sal yodada<br>laurel<br>Agua potable<br><br>**Arroz quesú**<br>Arroz<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>10 g<br><br>2 ml<br>0,5g<br>0,5 g<br>c/n | 0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>10 g<br><br>2 ml<br>0,5g<br>0,5 g<br>c/n | terminar la cocción.<br>**Arroz quesú**<br>Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.<br>**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** |
| **Vori vori de carne**<br><br>**Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 398 kcal**<br><br>**Peso por porción:**<br>**Nivel inicial: 240 gramos**<br>**Edad escolar: 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><br>60 g<br>40 g<br>25 g<br>20 g<br>10 g<br>10 g<br>10 g<br><br>5 ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2 g<br>c/n | 70 g<br><br>32 g<br>40 g<br>24 g<br>16 g<br>9 g<br>8 g<br>10 g<br><br>5 ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2 g<br>c/n | Limpiar la carne, dejarlo 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, 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. 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 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** |

Aquino
Nutrición Clínica
2968

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO

Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2022.04.19 14:26:33 -04'00'

**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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Tallarín con salsa de pollo**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 292 kcal<br><br>**Peso por porción:** Nivel inicial:70 g salsa + 80 g fideo 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 | **Salsa de pollo:**<br>Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.<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. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. |
| **Menú 16** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **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>Cortar la carne en trozos 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 aprox.<br>Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro 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:** | **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>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>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 | **Salsa de pollo**<br>Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.<br>Lavar, pelar y cortar las verduras.<br>Sellar el pollo con el ajo y aceite.<br>Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. |

Nutricionista en Nutrición Clínica
Reg. N° 2968

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2022.04.19 14:26:52 -04'00'

**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.



Folio 19/32

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta**<br>**Edad escolar:100g salsa + 250g polenta** | **Polenta**<br>Agua potable<br>Harina de maíz<br>Cebolla<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Sal yodada | <br>200ml<br>40 g<br>15 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g | <br>200ml<br>40 g<br>14 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g | **Polenta**<br>Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien.<br>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 gramos**<br>**Edad escolar: 300 gramos** | Tomate<br>Arroz<br>Poroto<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Sal yodada<br>Ajo<br>Agua potable | 70g<br>40g<br>20g<br>15g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>5g<br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | 69g<br>40g<br>20g<br>15g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>5g<br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | 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.<br>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, dejarlo libre de ligamentos y grasa. 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.<br>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.<br><br>**Fideo**<br>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 20** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Picadito de pollo con papa** | Papa<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Zanahoria | 200 g<br>60 g<br>60 g<br>20 g | 134 g<br>52 g<br>59 g<br>16 g | Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.<br>Lavar, pelar y cortar las verduras.<br>Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada |

Lic. Soledad Yaumo
Nutricionista
Nutrición Clínica
Reg. N° 2868

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2022.04.19 14:27:12 -04'00'

**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<br><br>**Energía:** 311 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Ecad escolar: 300 gramos | Cebolla<br>Locote<br>Arveja<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 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 | 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 | agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes<br>Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas. |

| Ensaladas | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 1** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **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 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. Servir.<br>**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 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.<br>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.<br>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 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

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

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2022.04.19 14:27:30 -04'00'

**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
Dpto. de Gestión de PAE

Folio 21/32

**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>**38 kcal**<br>**Peso por Porción:**<br>**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. Servir. |
| **Menú 5** | **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 picar los vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. 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. Servir. |
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:**<br>**1 porción**<br>**Energía:**<br>**49 kcal**<br>**Peso por porción:**<br>**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.<br>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 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:**<br>**1 porción**<br>**Energía:**<br>**52 kcal**<br>**Peso por porción:**<br>**55 g** | Remolacha<br>Zanahoria<br>Choclo<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>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cocinar la remolacha en agua.<br>Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir |
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

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

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2022.04.19 14:27:48 -04'00'

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

**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.



Folio 22/32

**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: 44 kcal**<br><br>**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. 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** |
| **Rendimiento: 1 porción**<br>**Energía: 43 kcal**<br>**Peso por porción: 55 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. 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**<br><br>**Energía: 49 kcal**<br><br>**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. 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**<br><br>**Energía: 44 kcal**<br><br>**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. Lavar y picar el repollo.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. 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**<br>**Energía: 39 kcal**<br>**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 cortar los vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, 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. |

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

NACIO
JSBERTO
IZUELA
ORINIGO

Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2022.04.19 14:28:03 -04'00'

**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
Dpto. de Gestión de PAE

Folio 23/32

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

| Menú 14 | 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>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 cortar los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>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:**<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. 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 cortar los vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, 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 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:**<br>**1 porción**<br><br>**Energía:**<br>**37 kcal**<br><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 remolacha y La zanahoria.<br>Lavar y picar el repollo.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. 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. Servir. |
| **Menú 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

Soledad Aquino
Nutricionista
Maestría en Nutrición Clínica
Reg. Nº 2968

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2022.04.19 14:28:22 -04'00'

**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: 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. 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 cortar los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |

| **Postres** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 1** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal** | Banana | 110 g | 70 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal** | Banana | 110 g | 70 g | 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** |

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

NACIO JSBERTO IZUELA ORINIGO
Firmado digitalmente por IGNACIO ALSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2022.04.19 14:28:39 -04'00'

**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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **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. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío. |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal** | Banana | 110 g | 70 g | Lavar y 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 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 g | Lavar y pelar las frutas.<br>Cortar en trozos pequeños.<br>Colocar las frutas en un recipiente.<br>Servir.<br><br>Lic. Soledad Aquino<br>Nutricionista<br>Especialista en Nutrición Clínica<br>Reg. Nº 2968 |
| **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<br><br>IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO<br>Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO<br>Fecha: 2022.04.19 14:28:56 -04'00' |
| **Menú 9** | **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.

**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: 1 porción Energía: 63 kcal** | Banana | 110 g | 70 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **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** |
| **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. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío. |
| **Menú 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** |
| **Fruta de estación Rendimiento: 1** | Banana | 110 g | 70 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

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

NACIO JSBERTO IZUELA ORINIGO

Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2022.04.19 14:25:13 -04'00'

**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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| porción Energía: 63 kcal | | | | |
| **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. |
| **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: 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** |

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

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2022.04.19 14:29:31 -04'00'

**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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **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

| | |
|---|---|
| Año: | 2022 |
| Institucion Educativa: | 4 |
| Nº de comensales: | 325 |
| N° de meses del proyecto: | 3,8 |

| | | Semana 1 | Semana 2 | Semana 3 | Semana 4 | TOTAL EN EL MES | TOTAL DEL PROYECTO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | TOTAL l/kg | TOTAL l/kg | TOTAL l/kg | TOTAL l/kg | | |
| Insumo | Unidad de medida | Peso Bruto | Peso Bruto | Peso Bruto | Peso Bruto | | |
| Aceite | l | 13 | 13 | 12,35 | 13 | 51,35 | 195,13 |
| Ajo | kg | 0,8125 | 0,8125 | 0,975 | 0,8125 | 3,4125 | 12,9675 |
| Arroz | kg | 14,625 | 19,5 | 27,625 | 13 | 74,75 | 284,05 |
| Arveja en granos | kg | 1,625 | 1,625 | 0 | 1,625 | 4,875 | 18,525 |
| Azúcar | kg | 3,25 | 0 | 3,25 | 0 | 6,5 | 24,7 |
| Banana | kg | 178,75 | 230,75 | 214,5 | 230,75 | 854,75 | 3248,05 |
| Barrita de maní | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Canela | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Carne vacuna magra * | kg | 39 | 39 | 45,5 | 45,5 | 169 | 642,2 |
| Cebolla de cabeza | kg | 34,125 | 26 | 26 | 27,625 | 113,75 | 432,25 |
| Cebollita de hoja | kg | 1,625 | 1,625 | 0 | 4,875 | 8,125 | 30,875 |
| Choclo | kg | 0 | 3,25 | 0 | 0 | 3,25 | 0 |
| Fideo | kg | 17,875 | 14,625 | 0 | 13 | 45,5 | 172,9 |
| Harina de maíz | kg | 13 | 13 | 13 | 13 | 52 | 197,6 |
| Huevo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Laurel | kg | 0,195 | 0,13 | 0,325 | 0,195 | 0,845 | 3,211 |
| Leche entera | l | 39 | 0 | 55,25 | 0 | 94,25 | 358,15 |
| Lechuga | kg | 0 | 9,75 | 9,75 | 19,5 | 39 | 148,2 |
| Locote | kg | 16,25 | 16,25 | 16,25 | 16,25 | 65 | 247 |
| Locro | kg | 0 | 0 | 0 | 13 | 13 | 49,4 |
| Mamón | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

Soledad Aquino
Nutricionista
Esp. en Nutrición Clínica
Reg. N° 2968

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2022.04.19 14:29:50 -04'00'

**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.

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Mandarina | kg | 0 | 0 | 52 | 52 | 104 | 395,2 |
| Mandioca | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Margarina | kg | 0 | 0 | 1,625 | 0 | 1,625 | 0 |
| Melón | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Naranja | kg | 58,5 | 74,75 | 0 | 16,25 | 149,5 | 568,1 |
| Orégano | kg | 0 | 0,1625 | 0,1625 | 0 | 0,325 | 1,235 |
| Papa | kg | 65 | 65 | 65 | 65 | 260 | 988 |
| Pechuga de pollo | kg | 39 | 45,5 | 39 | 39 | 162,5 | 617,5 |
| Perejil | kg | 0 | 0 | 1,625 | 0 | 1,625 | 6,175 |
| Pepino | kg | 6,5 | 6,5 | 6,5 | 6,5 | 26 | 98,8 |
| Piña | kg | 0 | 19,5 | 0 | 19,5 | 39 | 148,2 |
| Poroto | kg | 9,75 | 9,75 | 6,5 | 6,5 | 32,5 | 123,5 |
| Queso | kg | 8,125 | 8,125 | 6,5 | 8,125 | 30,875 | 117,325 |
| Repollo | kg | 19,5 | 9,75 | 19,5 | 19,5 | 68,25 | 259,35 |
| Remolacha | kg | 26 | 35,75 | 22,75 | 0 | 84,5 | 321,1 |
| Sal yodada | kg | 2,1125 | 1,625 | 1,95 | 1,95 | 7,6375 | 29,0225 |
| Tomate | kg | 125,125 | 97,5 | 115,375 | 134,875 | 472,875 | 1796,925 |
| Zanahoria | kg | 42,25 | 42,25 | 39 | 35,75 | 159,25 | 605,15 |
| Zapallo | kg | 19,5 | 39 | 19,5 | 19,5 | 97,5 | 370,5 |

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

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO

Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2022.04.19 14:30:08 -04'00'

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

## 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 |

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

| | |
|---|---|
| | 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 2022. |

**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.
**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.

**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

Soledad Aquino
Nutricionista
Esp. en Nutrición Clínica
Reg. N° 2938

NACIO JSBERTO BRIZUELA ORINGO
Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2022.04.19 14:50:26 -04'00'

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

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 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.

IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO

Firmado digitalmente por IGNACIO AUSBERTO BRIZUELA MORINIGO
Fecha: 2022.04.19 14:30:49 -04'00'

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Lic. Soledad Yquino
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Nº 2068

Firma del/la Nutricionista
Aclaración