Asunción, 13 de julio de 2021.

**Nota DGBE N° 398/2021**

Señor
***Luis Carlos Ledezma***, Intendente
Municipalidad de María Antonia
Departamento de Paraguarí

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de María Antonia, sobre la ***"Autorización del Proyecto de Almuerzo Escolar"***, según expediente xilema N° 142.432/2021, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, en el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Informe de Evaluación de la Dirección de Alimentación Escolar, DAE N° 364/2021*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

MUNICIPALIDAD DE MARÍA ANTONIA
MESA DE ENTRADA
Expediente:
Fecha: 13 / 08 / 2021
Recibido por: Marcela Coronel
Firma:

# MEMORÁNDUM DAE N° 509/2021

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

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

**Referencia** : **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR A DE LA MUNICIPALIDAD DE MARÍA ANTONIA- PARAGUARÍ**

**Objeto** : Remitir Informe de Evaluación DAE N° 364/2021.

**Fecha** : 12 de julio de 2021.

---

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

- Informe de Evaluación DAE N° 364/2021 referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE MARÍA ANTONIA- PARAGUARÍ**, expediente xilema N° 142.432 de fecha 24 de junio de 2021.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº.....
Recibido por: Milva Cardozo
Fecha: 12/07/2021 Hora: 15:50hs

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

## MEMORÁNDUM DGPAE N° 347/2021

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

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

**Referencia** : **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE MARIA ANTONIA - PARAGUARI**

**Objeto** : Remitir Informe de evaluación DAE N° 364/2021

**Fecha** : 07 de julio de 2021

---

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

- Informe de evaluación DAE N° 364/2021 referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR presentado por la Municipalidad de María Antonia según expediente N° 142.432 de fecha 24 de junio de 2021.

Atentamente.

142.432
Como
12-07-21 08:00



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

# DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
# DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

## Informe de evaluación DAE N° 364/2021

### 1. Antecedentes

El Sr. **Luis Carlos Ledezma** Intendente del Municipio de María Antonia del departamento de Paraguarí presenta el Proyecto de Almuerzo escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo con Expediente Xilema N° 142.432. de fecha 24 de junio de 2021.

### 2. Consideraciones técnicas

**Tabla. Aspectos a evaluar**

| N° | Criterios de evaluación | Cumple | No cumple |
|---|---|---|---|
| **1.** | Identificación | | |
| 1.1 | Datos de la Gobernación/Municipio | ✓ | |
| 1.2 | Datos del responsable del proyecto | ✓ | |
| 1.3 | Datos del nutricionista | ✓ | |
| 2. | Principales datos del proyecto **de almuerzo escolar** | | |
| 2.1 | Cantidad de instituciones educativas seleccionadas | ✓ | |
| 2.2 | Cantidad de estudiantes beneficiados | ✓ | |
| 2.3 | Tiempo de provisión del servicio | ✓ | |
| 2.4 | Fecha estimada de inicio de la provisión | ✓ | |
| 2.5 | Fecha estimada de finalización de la provisión | ✓ | |
| 2.6 | Presupuesto estimado para el servicio | ✓ | |
| 2.7 | Precio referencial | ✓ | |
| 2.8 | % de la agricultura familiar a implementar | ✓ | |
| **3.** | Identificación de las instituciones **educativas seleccionadas** | | |
| 3.1 | Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación | ✓ | |
| 3.2 | Códigos completos | ✓ | |
| 3.3 | Fuente de financiación | ✓ | |
| **4.** | Requerimiento nutricional | | |
| 4.1 | Distribución del aporte calórico por rango etáreo | ✓ | |
| 5. | Composición **del menú** | | |
| 5.1 | Horario de preparación del menú | ✓ | |
| 5.2 | Horario de distribución | ✓ | |
| 5.3 | Constitución del menú | ✓ | |
| 5.4 | Modalidad del servicio | ✓ | |
| 6. | Menú **cíclico** | | |
| 6.1 | Menú cíclico con la descripción de todos los componentes | ✓ | |
| **7.** | Recetario **de menú cíclico** | | |
| 7.1 | Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento. | ✓ | |
| **8.** | Calculo **de insumos para el almuerzo escolar** | | |
| 8.1 | Planilla de cálculo de insumos | ✓ | |
| **9.** | Control **de calidad** | | |



142432/SNMM
Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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 | ✓ | |

## 3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 31 (treinta y uno), y teniendo en cuenta la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario **N° 2366/14** y los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por Resolución MEC N°370 del 01 de abril de 2020 y la Resolución MEC N°734 del 23 de setiembre del 2020.

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

**Tabla. Resumen de lo solicitado**

| Instituciones Beneficiarias | Cantidad de Matriculados | Tiempo de Provisión | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Año | Total Días | Modalidad | Días |
| 02 | 41 | 2021 | 90 | 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 financiamiento, los procesos de contratación, la modalidad de servicio seleccionada por la contratante y los datos omitidos en el Proyecto, el cual es exclusiva responsabilidad del encargado de la elaboración del mismo; circunscribiéndome al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes.

Se exhorta agotar los medios y las gestiones administrativas necesarias; a fin de brindar la alimentación escolar todos los días del calendario escolar, para dar cumplimiento al objetivo de esta política pública.

En caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es mi informe.-

Lic. Nutricionista: Selba Montania
Registro Profesional N°: 2.287
Fecha: 07/07/2021.

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

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

Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mbaresondefa
Ministerio de
EDUCACIÓN \ CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

## PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

### Formulario N° 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar

| | |
|---|---|
| 1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad | |
| Departamento*: Paraguari | **Distrito*: Maria Antonia** |
| **Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*:** | **N° de Tel*:** 0982-572-264 |
| **Nombre del Gobernador/ Intendente*: Luis Carlos Ledezma Agüero** | |
| **N°** de teléfono **de línea baja*: No tiene** | **N° de celular: 0982-572-264** |
| Dirección **de correo electrónico*:** ledezmaluis964@gmail.com | |
| **Nombre del/la** nutricionista*: Lic. Yvanna **Brugada** | |
| **N° de Registro** Profesional*: **2.123** | **N° de celular:** 0992-**221-963** |
| **Dirección de correo** electrónico*: iva_brugada@hotmail.com | |
| 2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar | |
| Cantidad de **instituciones seleccionadas*: 2 (dos)** instituciones **educativas** | |
| Cantidad **de estudiantes** beneficiados*: **41 (cuarenta y un) alumnos** | |
| **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en dias)*: 90 (días)** | |
| **Fecha estimada de inicio de la provisión*: 20 de julio del 2021** | |
| **Fecha estimada de finalización de la provisión*: 30 de noviembre del 2021** | |
| **Presupuesto estimado para el servicio*: 55.350.000 (cincuenta y cinco millones trescientos cincuenta mil) guaranies.** | |
| **Precio referencial por plato*: 15.000 (quince mil) guaranies** | |
| **% 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. Luis Carlos Ledezma Agüero
Intendente

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

(2/32)

Folio 1

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

### 3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

| Orden | Código de establecimiento escolar (**) | Código de Institución (**) | Nombre de la Institución/Centro (**) | Localidad o Barrio | Estudiantes Beneficiarios | | | | | | | | | | | | | | Fuente de Financiación |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | E.I(Prejardin - Jardin - preescolar) | | E.E.B. 1° y 2° Ciclo | | E.E.B. 3° 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 | 0908025 | 6139 | Esc. Básica N° 1856 Don Valentin Riveros | | 3 | 5 | 9 | 9 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 2 | 0908037 | 11094 | Esc. Básica N° 5467 Juan de la Cruz Villanueva | | 2 | 6 | 3 | 4 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| n | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | **Sub total** | 5 | 11 | 12 | 13 | | | | | | | | | | | |
| | | | | **Total general** | 16 | | 25 | | | | | | | | | | | | 41 |

Lic. Luis Carlos Cáceres Agüero

(32/3)

**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.



Firefox

about:bla

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| 4. Requerimiento nutricional | | | |
|---|---|---|---|
| 4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo. | **Nivel Inicial** | **Edad escolar** | **Adolescente** |
| | 312 kcal +/- 30 kcal | 450 kcal +/- 50 kcal | 568 kcal +/- 56 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<br>Elaborados con alimentos frescos y naturales | | |
| 5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar | Alimentos preparados en las escuelas | | |

Lic. Luis Carlos Lezcano Agüero
Intendente

**6. Menú Ciclico**

| SEMANA 1 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| Plato Principal | | Vori vori de carne | Tallarín con salsa de pollo | Caldo de poroto con arroz | Salsa de pollo con arroz | So´o apu'a |
| Cantidad por ración en gramos | Nivel Inicial | 240 gramos | 70g salsa + 80 g fideo | 240 gramos | 70 g salsa + 90 g arroz | 240 gramos |
| | Edad Escolar | 350 gramos | 100g salsa + 120 g fideo | 350 gramos | 100 g salsa + 130 g arroz | 350 gramos |
| Ensalada | | Ensalada 4<br>Lechuga<br>Pepino<br>Zanahoria | Ensalada 1<br>Remolacha<br>Tomate<br>Cebolla | Ensalada 3<br>Lechuga<br>Tomate<br>Cebolla | Ensalada 4<br>Lechuga<br>Pepino<br>Zanahoria | Ensalada 9<br>Berro<br>Zanahoria<br>Cebolla |
| Postre | | 2 unidades de banana | Fruta de estación (piña) | Fruta cítrica | 2 unidades de banana | Ensalada de fruta |

| SEMANA 2 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | Jueves | Viernes |
| Plato Principal | | Caldo de poroto con fideo | Picadito de carne con puré de papas | Polenta con salsa de pollo | Guiso de fideo con carne | Salsa de legumbres con arroz quesu |
| ...por ración en | Nivel Inicial | 200g | 70 g picadito + 110g de | 70g de salsa + 170g de | 200 gramos | 70 g salsa + 100 g arroz |

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital

Folio 3

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mbarendichaa
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | pure | polenta | | |
| | **Edad Escolar** | 300g | 100g de picadito + 160 g pure | 100 g de salsa + 250 g de polenta | 300 gramos | 100 g salsa + 130 g arroz |
| Ensalada | | Ensalada 4 Lechuga Pepino Zanahoria | Ensalada 13 Repollo Tomate Zanahoria | Ensalada 3 Lechuga Tomate Cebolla | Ensalada 2 Remolacha Zanahoria Cebolla | Ensalada 5 Lechuga Tomate Zanahoria |
| Postre | | Fruta cítrica | 2 unidades de banana | Ensalada de frutas | 2 unidades de banana | Fruta cítrica |

| SEMANA 3 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Lunes | **Martes** | Miércoles | **Jueves** | **Viernes** |
| Plato Principal | | Vori vori blanco | Chupín de pollo | Jopara | Polenta con salsa de carne | Tallarin con salsa de pollo |
| Cantidad por ración en gramos | **240g** | 240g | 120 gramos | 240 gramos | 70 g salsa + 110 g polenta | 70 g salsa + 80 g Fideo |
| | 350g | 350g | 180 gramos | 350 gramos | 100 g salsa +250 g polenta | 100 g salsa + 120 g fideo |
| Ensalada | | Ensalada 14 Repollo Remolacha Zanahoria | Ensalada 10 Berro Tomate Zanahoria | Ensalada 3 Lechuga Tomate Cebolla | Ensalada 2 Remolacha Zanahoria Cebolla | Ensalada 12 Repollo Pepino Zanahoria |
| Postre | | 2 unidades de banana | Arroz con leche | Fruta cítrica | 2 unidades de banana | Ensalada de fruta |

| SEMANA 4 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **Lunes** | **Martes** | Miércoles | **Jueves** | **Viernes** |
| Plato Principal | | Caldo de pollo con verduras | Guiso de arroz con poroto | Tallarin con salsa de carne | Polenta con salsa de pollo | Locro |
| Cantidad por ración en gramos | Nivel Inicial | 240 gramos | 200 gramos | 70 g salsa + 80 g fideo | 70 g salsa + 170 g polenta | 350 gramos |
| | Edad Escolar | 350gramos | 300 gramos | 100 g salsa + | 100 g salsa + | 350 gramos |

**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. 13
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital

Folio 4

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mitarandeta
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 120g fideo | 250g polenta | |
| Ensalada | | Ensalada 14 Repollo Remolacha Zanahoria | Ensalada 6 Lechuga Zanahoria Cebolla | Ensalada 12 Repollo Pepino Zanahoria | Ensalada 11 Berro Tomate Cebolla | Ensalada 5 Lechuga Tomate Zanahoria |
| Postre | | 2 unidades de banana | Fruta cítrica | Dulce de batata | 2 unidades de banana | Fruta cítrica |

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

## 7. Recetario del menú cíclico

| Menú 1 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Nombre del Menú Vori vori de carne<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía : 398 kcal<br><br>Peso por porción: Nivel inicial 240 Gramos 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>60 g<br>40 g<br>25 g<br>20 g<br>10 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 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>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0.5 g<br>0.5 g<br>0.2 g<br>c/n | Limpiar la carne libre de ligamentos y grasa cortar en porciones iguales<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequemos<br>Sellar la carne con aceite agregar cebolla locote ajo, zanahoria sal yodada y cocinar hasta que este blandos liego agregar tomate<br>Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente laurel continua la cocción por 10 minutos aprox.<br>Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande<br>Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien luego agregar el caldo la cocción y amasar para formar las bolitas se debe agregar poca cantidad de agua apenas para que ligue todo y poder formar una masa uniforme<br>Agregar las bolitas de maíz al caldo Cocinar hasta que salga a la superficie y luego apagar el fuego agregar el orégano. |
| Menú 2 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |

Lic. Luis Carlos Cardozo Agüero
Contratante

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Adios

(6/32)

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mbaeporãcha
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

**Misión:** Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo argo 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>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>0,5g<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 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. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir |
| **Menú 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Caldo de poroto con arroz<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 266 kcal<br><br>Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos 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><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><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 este 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 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Salsa de pollo con arroz<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 296 kcal | **Salsa de pollo**<br>Tomate<br>Pollo<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel | <br>70 g<br>60 g<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>69 g<br>42 g<br>16 g<br>14 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g | **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 y laurel.<br>Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar |

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital



Folio 6

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz | Agua potable<br><br>Arroz<br>Arroz<br>Aceite<br>Sal yodada<br>Agua potable | c/n<br><br>45 g<br>2 ml<br>0,5 g<br>c/n | c/n<br><br>45 g<br>2 ml<br>0,5 g<br>c/n | 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 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| So´o apu´a<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 306 kcal<br><br>Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos | Carne vacuna magra<br>Zapallo<br>Tomate<br>Arroz<br>Cebolla<br>Locote<br>Harina de maíz<br>Aceite<br>Orégano<br>Sal yodada<br>Ajo<br>Laurel<br>Agua potable | 80 g<br>60 g<br>30 g<br>20 g<br>10 g<br>10 g<br>5 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 70 g<br>32 g<br>29 g<br>20 g<br>9 g<br>8 g<br>5 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Mezclar la carne molida con harina de maíz, ajo, y la mitad de sal. Formar las esferas.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar las esferas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, arroz, el resto de sal yodada y laurel.<br>Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano. |
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Caldo de poroto con fideo<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 271 kcal<br><br>Peso por | 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 | 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 | 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 | 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 plato. |



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

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Ministerio de
EDUCACIÓN · CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos | Agua potable | c/n | c/n | Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente. |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Picadito de carne con puré de papas<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 276 kcal<br><br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré<br>Edad escolar: 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 | 60g<br>60g<br>20g<br>15g<br>10g<br>5g<br>3ml<br>0.5g<br>0.5g<br>0.2g<br>c/n<br><br>200g<br>50ml<br>5g<br>0.5g<br>c/n | 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>134g<br>50ml<br>5g<br>0.5g<br>c/n | **Picadito de carne:**<br>Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.<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 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

Lic. Luis Carlos Larrama Aguero
Coordinador

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

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

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mitarendahe
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Polenta con salsa de pollo<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 356 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 | 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>200ml<br>40 g<br>15 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g | 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>200ml<br>40 g<br>14 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g | **Salsa de carne**<br>Limpiar el pollo dejarlo libre de piel y grasa. Cortar en porciones iguales.<br>Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo).<br>Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin liquido. Agregar agua si es necesario<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 maiz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar queso Py desmenuzado. Retirar del fuego. |
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Guiso de fideo con carne<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: | Carne vacuna magra<br>Tomate<br>Fideo<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite | 60g<br>70g<br>45g<br>15g<br>10g<br>5ml | 42g<br>69g<br>45g<br>14g<br>8g<br>5ml | Lavar, limpiar la carne y cortar 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. |

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

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

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 316 kcal<br><br>Peso por porción:<br>Nivel inicial:<br>200 gramos<br>Edad escolar:<br>300 gramos | Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | 0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | 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 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Salsa de legumbres con arroz quesú<br><br>Rendimiento:<br>1 porción<br><br>Energía:<br>304 kcal<br><br>Peso por porción:<br>Nivel inicial:<br>70g salsa + 100g de arroz<br>Edad escolar:<br>100 g salsa + 130 g de arroz | **Salsa de legumbres**<br>Tomate<br>Poroto<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>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 | 70 g<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>40 g<br>10 g<br><br>2 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 69 g<br>20 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<br><br><br>40 g<br>10 g<br><br>2 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | **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. Y 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><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 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Vori vori blanco<br><br>Rendimiento:<br>1 porción | Zapallo<br>Leche fluida<br>Harina de maíz<br>Tomate | 60 g<br>50ml<br>40 g<br>25 g | 32 g<br>50ml<br>40 g<br>24 g | Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>Sellar cebolla, locote y ajo con aceite, agregar zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego |

Dr. Luis Carlos Cardozo Agüero
Representante

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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Zanahoria | 20 g | 16 g | agregar tomate. |
| Energía: | Queso | 15g | 15g | Cocinar hasta que el tomate forme una |
| 340 kcal | Paraguay | | | salsa roja, agregar agua caliente, laurel |
| | Cebolla | 10 g | 9 g | continuar la cocción por 10 minutos |
| Peso por | Locote | 10 g | 8 g | aprox. |
| porción: | Aceite | 5 ml | 5 ml | Agregar zapallo y leche, cocinar hasta |
| Nivel inicial: | Orégano | 0,5 g | 0,5 g | que se ablande el zapallo. |
| 240 gramos | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | Mezclar en un bol, la harina de maíz |
| Edad escolar: | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | con el queso Paraguay e integrar bien, |
| 350 gramos | Laurel | 0,2 g | 0,2 g | luego agregar el caldo de la cocción y |
| | Agua potable | c/n | c/n | amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar los condimentos. |
| **Menú 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| | Papa | 200 g | 134g | Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y |
| Chupin de | Tomate | 70 g | 69 g | piel. Cortar en porciones iguales. |
| pollo | Pechuga de | 60 g | 42 g | Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los |
| | pollo | | | vegetales. Las hojas verdes picadas. |
| Rendimiento: | Leche fluida | 20 ml | 20ml | |
| 1 porción | Cebolla | 20 g | 18 g | En una bandeja, colocar |
| | Locote | 20 g | 16 g | ordenadamente la papa, encima el |
| Energía: | Queso | 10 g | 10 g | pollo, luego cebolla y locote, por último, |
| 275 kcal | Paraguay | | | tomate. |
| | Aceite | 5 ml | 5 ml | Hacer una mezcla de agua potable, |
| Peso por | Perejil | 5 g | 5 g | aceite, perejil. ajo, orégano y sal |
| porción: | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | yodada, colocar sobre la |
| Nivel inicial: | Orégano | 0,5 g | 0,5 g | preparación anterior. |
| 120 gramos | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | Cocinar en horno moderado por 25 a |
| Edad escolar: | Agua potable | c/n | c/n | 30 minutos. |
| 180 gramos | | | | Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado. Llevar |

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | **nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente.** **Retirar del** horno y servir. |
| **Menú 13** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Jopará**<br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br>**Energía:**<br>264 kcal<br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>240 gramos<br>Edad escolar:<br>350 gramos | Zapallo<br>**Tomate**<br>**Locro**<br>**Queso Paraguay**<br>**Poroto**<br>**Cebolla**<br>**Locote**<br>**Aceite**<br>**Sal yodada**<br>**Ajo**<br>**Perejil**<br>**Agua** potable | **60 g**<br>**40 g**<br>**30 g**<br>**20 g**<br><br>**15 g**<br>**15 g**<br>**10 g**<br>**5 ml**<br>**0,5 g**<br>**0,5 g**<br>**5 g**<br>**c/n** | **32 g**<br>**39 g**<br>**30 g**<br>**20 g**<br><br>15 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>5 g<br>c/n | Pelar, lavar y picar todos los vegetales en cubos pequeños.<br>En una olla saltear con aceite, cebolla, locote, tomate y ajo, con sal yodada hasta que estén blandos.<br>Agregar agua, zapallo, locro y porotos.<br>Cocinar hasta que se ablanden.<br>Retirar del fuego, agregar queso Paraguay y perejil.<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. |
| **Menú 14** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Polenta con salsa de carne**<br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br>**Energía:**<br>356 kcal<br>**Peso por porción:**<br>Nivel | **Salsa de carne**<br>**Tomate**<br>**Carne vacuna magra**<br>**Cebolla**<br>**Locote**<br>**Aceite**<br>**Ajo**<br>**Sal yodada**<br>**Laurel**<br>**Agua potable** | <br>**70 g**<br>60 g<br><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><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 carne**<br>**Lavar, sacar la grasa y cortar 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 último 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><br>**Polenta** |

Lic. Luis Carlos Ledesma Agüero



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



Fidio de

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta | **Polenta**<br>**Agua potable**<br>**Harina de maíz**<br>**Cebolla**<br>**Queso Paraguay**<br>**Aceite**<br>**Sal yodada** | **200ml**<br>**40 g**<br>**15 g**<br>**10 g**<br><br>**2 ml**<br>**0,5 g** | **200ml**<br>**40 g**<br>**14 g**<br>**10 g**<br><br>2 ml<br>0,5 g | **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 queso Py desmenuzado .Retirar del fuego.** |
| **Menú 15** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Tallarin con salsa de pollo**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 292 kcal<br><br>**Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 80 g fideo Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo | **Salsa de pollo**<br>**Tomate**<br>Pechuga de **pollo**<br>**Zanahoria**<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>Fideo<br>Fideo tallarin<br>Sal yodada<br>Agua potable | **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** | 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 pollo:**<br>**Limpiar y sacar toda la piel y huesos. 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 16** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Caldo de pollo con verduras<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** | **Pechuga de pollo**<br>**Zapallo**<br>**Tomate**<br>**Arroz**<br>**Zanahoria**<br>**Cebolla**<br>**Locote**<br>**Aceite** | **80 g**<br>**60 g**<br>**35 g**<br>**20 g**<br>**20 g**<br>**10 g**<br>**10 g**<br>**5 ml** | **56 g**<br>32 g<br>34 g<br>20 g<br>16 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml | **Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños.**<br>**Lavar, pelar y cortar los vegetales.**<br>**Sellar el pollo en aceite con ajo.**<br>**Una vez sellado agregar cebolla, tomate y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada, cebollita de hoja y laurel, cocinar hasta que estén tiernas.** |

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

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



Folio 13

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 254 kcal<br><br>Peso por porción:<br>Nivel inicial:<br>240 gramos<br>Edad escolar:<br>350 gramos | **Cebollita en hoja**<br>**Ajo**<br>**Sal yodada**<br>**Laurel**<br>**Agua potable** | **5 g**<br><br>**0,5 g**<br>**0,5 g**<br>**0,2 g**<br>**c/n** | 5 g<br><br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | **Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo.** |
| **Menú 17** | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Guiso de arroz con poroto<br><br>Rendimiento:<br>1 porción<br><br>Energía:<br>317 kcal<br><br>Peso por porción:<br>Nivel inicial:<br>200 gramos<br>Edad escolar:<br>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><br>**15g**<br>**10g**<br>**5ml**<br>**5g**<br><br>**0,5g**<br>**0,5g**<br>**c/n** | 69g<br>40g<br>20g<br>15g<br><br>14g<br>8g<br>5ml<br>5g<br><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.**<br><br>Lic. Luis Carlos Ledesma Agüero<br>Intendente |
| **Menú 18** | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Tallarín con salsa de carne<br><br>Rendimiento:<br>1 porción<br><br>Energía: | **Salsa de carne**<br>**Tomate**<br>**Carne vacuna magra**<br>**Zanahoria**<br>**Cebolla**<br>**Locote** | <br>70 **g**<br>60 **g**<br><br>**20 g**<br>**15 g**<br>**10 g** | <br>69 **g**<br>52 **g**<br><br>20 g<br>14 g<br>8 g | **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 |



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

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Ministerio de
EDUCACIÓN | CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 337 kcal<br><br>Peso por porción:<br>Nivel inicial:70g salsa + 80 g fideo<br>Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo | Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>Fideo<br>Fideo tallarin<br>Sal yodada<br>Agua potable | **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** | 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 | **agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.**<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 19** | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Polenta con salsa de pollo<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energia: 307 kcal<br><br>Peso por porción:<br>Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta<br>Edad escolar:100g salsa + 250g polenta<br>Adolescentes: 130g salsa + 315g 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 maiz**<br>**Cebolla**<br>**Queso Paraguay**<br>**Aceite**<br>**Sal yodada** | **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>**200ml**<br>**40 g**<br>**15 g**<br>**10 g**<br><br>**2 ml**<br>**0,5 g** | 69 g<br>52 g<br><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>200ml<br>40 g<br>14 g<br>10 g<br><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><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 maiz en forma de nieve de lluvia con un cemidor a fin de evitar grumos.**<br>**Agregar queso Py desmenuzado y retira del fuego.** |

Lic. Luis Carlos Ledesma Agüero
Coordinador

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital

Folio 15

(16 132)

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| Menú 20 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Menú 6<br>Locro<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 343 kcal<br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Carne vacuna 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. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada. |

Lic. Luis Carlos Ledesma Ayala

ENSALADAS

SEMANA **1**

| Ensaladas | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Menú 1 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía :<br>Peso por porción: | Lechuga<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>20 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>15 g<br>16 g<br>3 ml<br>0,5g | Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar Servir |
| **Ensaladas** | | | | |
| Menú 2 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción | Remolacha<br>Tomate<br>Cebolla<br>Aceite | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml | 27 g<br>18 g<br>9 g3<br>ml | Lavar y rallar la remolacha en agua luego pelar y cortar en cubos pequeños<br>Lavar y cortar en cubos pequeños |

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MEC

Folio 16

(47/32)

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mitakunduha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Energía : 46 kcal<br><br>Peso por porción: 60 g | Sal yodada | **0,5 g** | 0,5 g | **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 : 40kcal<br><br>Peso por porción: 60 g | Lechuga<br>Tomate<br>Cebolla<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 cortar los vegetales 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 |
| Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía :<br><br>Peso por porción: | Lechuga<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | **30 g**<br>**20 g**<br>**20 g**<br>**3 ml**<br>**0,5 g** | 28 g<br>15 g<br>16 g<br>3 ml<br>0,5g | **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 |

Lic. Lule Carlos Valiente Agüero

| Menú 5 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía : 39 kcal<br><br>Peso por porción: 50 g | Berro<br>Tomate<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | **30 g**<br>**20 g**<br>**10 g**<br>**3 ml**<br>**0,5 g** | 18 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 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. |

SEMANA 2

| Ensaladas |
|---|

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital

Folio 17.

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Ministerio de
EDUCACIÓN CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| Menú 1 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía :<br>Peso por porción: | Lechuga<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>20 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>15 g<br>16 g<br>3 ml<br>0,5g | 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 |
| Ensaladas | | | | |
| Menú 2 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía : 46 kcal<br>Peso por porción: 60 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 g3<br>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 3 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía : 40kcal<br>Peso por porción: 60 g | Lechuga<br>Tomate<br>Cebolla<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 picar los demás vegetales 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 |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía : 37 kcal<br>Peso por porción: 50 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 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 |

Lic. Luis Carlos Lezcano Aguilar

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital

Folio 18

(19/32)

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | **fin de mejorar la** aceptabilidad **de la misma.** |
| **Ensaladas** | | | | |
| **Menú 5** | **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>0,5g | **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** |

SEMANA **3**

| **Ensaladas** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 1** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía : 44 kcal**<br>**Peso por porción: 55 g** | Repollo<br>Remolacha<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>20 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5g | 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**<br>**Observación: el repollo una vez picado se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de** mejorar **la** aceptabilidad **del** mismo. |
| **Ensaladas** | | | | |
| **Menú 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía : 44 kcal**<br>**Peso por porción: 55 g** | Berro<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>20 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5g | 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 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
|---|---|---|---|---|

Lic. Luis Fernando Zaldívar Aquino
Intendente



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



Folio 19

(20 /32)

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Ministerio de
EDUCACIÓN CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía : 44 kcal<br><br>Peso por porción: 55 g | Lechuga<br>Tomate<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>20 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5g | 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<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><br>Energía : 49kcal<br><br>Peso por porción: 50 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>20 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5g | Lavar y cocinar la remolacha en agua luego pelar y cortar en cubos pequeños<br><br>Lavar y cortar 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 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía : 49kcal<br><br>Peso por porción: 50 g | Repollo<br>Pepino<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>0,5g | 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<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. |

Lic. Luis Carlos Ledesma Aguilera
Intendente

SEMANA 4

| Menú 1 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| | Repollo<br>Remolacha | 30 g<br>30 g | 24 g<br>20 g | Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. |

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 20

(21/32)

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Ministerio de
EDUCACIÓN CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 44 kcal<br>Peso por porción: 55 g | Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 8 g<br>3 ml<br>0,5 g | 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 2 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía : 49kcal<br>Peso por porción: 50 g | Lechuga<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 26 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5g | Lavar y cortar os vegetales<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar en sal |
| Menú 3 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía : 40 kcal<br>Peso por porción: 60 g | Repollo<br>Pepino<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>0,5g | Lavar y rallar la zanahoria<br>Lavar y cortar los demás vegetales colocar los vegetales en un recipiente y mesclar 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 4 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía : 39 kcal<br>Peso por porción: 50 g | Berro<br>Tomate<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 18 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5g | Lavar y rallar la zanahoria<br>Lavar y cortar los demás vegetales colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite servir<br>Observación: el repollo una vez picado se recomienda sumergir en agua heada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la |

Lic. Luis Carlos Ledesma Aguero
Presidente

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital

Folio 21

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | **misma** |

| Menú 5 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Rendimiento: 1 porción<br>Energia : 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>0,5g | Lavar y rallar la zanahoria<br>Lavar y cortr los demás vegetales colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite servir |

Semana 1

| Postres | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Menú 1 | Ingredientes | Peso Bruto | **Peso Neto** | Preparación |
| Fruta de estación<br>Rendimiento: 2 porciones<br>Energia: 126 kcal | Banana | **220 g** | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

| Postres | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Menú 2 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Fruta de estación<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energia: 53 kcal | **Piña** | 200g | 104g | Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir. |

| Postres | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Menú 3 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía : 61 kcal<br><br>Peso por porción: 115 g | **mandarina** | **160 g** | 115 g | **Lavar y pelar antes de consumir** |

| Postres | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Menú 4 | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | Preparación |
| Fruta de estación<br><br>Rendimiento: 2 porciones<br><br>Energía: 126 kcal | **Banana** | **220 g** | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

Lic. Luis Carlos Martínez Agüero
Intendente

| Postres | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Menú 5 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Ensalada de frutas 1<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 64 kcal<br><br>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. |

Semana 2

| Postres |
|---|



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



Foko 23

TEKOMBO´E ÑA TEMBIKUAA
Ministerio de Educación y Ciencias
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

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

| Postres | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación<br>Rendimiento: 2 porciones<br>Energía: 126 kcal | **Banana** | **220g** | 140g | Lavar y pelar la fruta. Servir. |

| Postres | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Ensalada de fruta<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía : 79 kcal<br>Peso por porción: 30 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**<br>**Colocar las frutas en un** recipiente **de servir** |

| Postres | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación<br>Rendimiento: | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital

Folio 24

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mbaeporekha
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| Postres | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Menú 3 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Fruta cítrica<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | **Lavar y pelar antes de consumir** |

| Postres | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Menú 4 | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación<br>Rendimiento: 2 porciones<br>Energía: 126 kcal | **Banana** | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

| Postres | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Menú 5 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Ensalada de fruta<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía : 79 kcal<br>Peso por porción: 30 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**<br>**Colocar las frutas en un recipiente de servir** |

Semana 4

| Postres | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Menú 1 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Fruta de | **Banana** | **220 g** | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital

Folio 25

(26/32)

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| estación<br><br>Rendimiento: 2 porciones<br><br>Energía: 126 kcal | | | | |

| Postres | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Menú 2 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Fruta citrica<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 62 kcal | **Naranja** | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |

| Postres | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Menú 3 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Dulce de batata<br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energia : 79 kcal<br><br>Peso por porción: 30 g | Dulce de batata | **30 g** | 30 g | Servir el dulce |

| Postres | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Menú 4 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Fruta de estación<br><br>Rendimiento: 2 porción<br><br>Energia: 126 kcal | **Banana** | **220 g** | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir |

Lic. Luis Carlos Ledesma Agüero
Responsable

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.

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Ministerio de Educación y Ciencias
EDUCACIÓN CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| Postres | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta cítrica**<br>**Rendimiento: 1 porción**<br>**Energía: 61 kcal** | **Mandarina** | **160 g** | 115 g | Lavar y pelar antes de consumir |

8. **Calculo de insumos para el almuerzo escolar**

Se **debe completar este ítem solo si la modalidad utilizada es alimentos** preparado **en las** escuelas.

| | |
|---|---|
| Año: | **2021** |
| Institucion Educativa: | **2** |
| Nº de comensales: | **41** |
| N° de meses del proyecto: | **4,5** |

Lic. Luis Carlos Lofreme Agüero
Intendente

| | | 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 | 10,24 | 9,728 | 10,24 | 10,24 | 40,448 | 10354,688 |
| Ajo | kg | 0,082 | 0,1025 | 0,1025 | 0,082 | 0,369 | 1,6605 |
| Arroz | kg | 3,28 | 1,64 | 0,41 | 2,46 | 7,79 | 35,055 |
| **Azúcar** | kg | 0 | 0 | 0,205 | 0 | 0,205 | 0,9225 |
| Banana | kg | 20,09 | 20,09 | 20,09 | 18,04 | **78,31** | **352,395** |
| Berro | kg | 2,46 | 0 | 1,23 | 1,23 | **4,92** | **22,14** |
| Canela | kg | 0 | 0 | 0,0082 | 0 | 0,0082 | 0 |
| **Carne vacuna magra *** | kg | 6,56 | 4,92 | 2,46 | 5,74 | 19,68 | 88,56 |
| Cebolla de cabeza | kg | 4,1 | 3,075 | 3,895 | 3,28 | 14,35 | **64,575** |
| **Cebollita de hoja** | kg | 0 | 0 | 0 | 0,615 | **0,615** | 2,7675 |
| Dulce de batata | kg | 0 | 0 | 0 | 1,23 | **1,23** | 5,535 |
| Fideo | kg | 1,64 | 0,615 | 1,64 | 1,64 | 5,535 | **24,9075** |
| Harina de maíz | kg | 1,845 | 1,64 | 3,28 | 1,64 | 8,405 | **37,8225** |

**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.

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Laurel | kg | 0,0328 | 0,0328 | 0,0246 | 0,0328 | 0,123 | 0,5535 |
| Leche entera | l | 0 | 2,05 | 6,97 | 0 | 9,02 | 40,59 |
| Lechuga | kg | 3,69 | 3,69 | 1,23 | 2,46 | 11,07 | 49,815 |
| Locote | kg | 2,05 | 2,05 | 2,46 | 2,05 | 8,61 | 38,745 |
| Locro | kg | 0 | 0 | 1,23 | 1,64 | 2,87 | 12,915 |
| Mamón | kg | 0 | 8,2 | 0 | 0 | 8,2 | 0 |
| Mandarina | kg | 6,56 | 6,56 | 0 | 6,56 | 19,68 | 88,56 |
| Margarina | kg | 0 | 0,205 | 0 | 0 | 0,205 | 0 |
| Miel de abeja | l | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Naranja | kg | 2,05 | 8,61 | 9,43 | 7,38 | 27,47 | 123,615 |
| Orégano | kg | 0,041 | 0 | 0,0205 | 0 | 0,0615 | 0,27675 |
| Papa | kg | 0 | 8,2 | 8,2 | 0 | 16,4 | 73,8 |
| Pechuga de pollo | kg | 4,92 | 2,46 | 4,92 | 5,74 | 18,04 | 81,18 |
| Perejil | kg | 0 | 0,205 | 0,41 | 0 | 0,615 | 2,7675 |
| Pepino | kg | 1,64 | 0,82 | 0,82 | 0,82 | 4,1 | 18,45 |
| Piña | kg | 10,66 | 10,66 | 2,46 | 0 | 23,78 | 107,01 |
| Poroto | kg | 1,23 | 2,05 | 0,615 | 0,82 | 4,715 | 21,2175 |
| Queso | kg | 1,025 | 1,435 | 2,255 | 1,025 | 5,74 | 25,83 |
| Repollo | kg | 0 | 1,23 | 2,46 | 2,46 | 6,15 | 27,675 |
| Remolacha | kg | 1,64 | 1,64 | 2,46 | 1,23 | 6,97 | 31,365 |
| Sal yodada | kg | 0,2665 | 0,246 | 0,246 | 0,246 | 1,0045 | 4,52025 |
| Tomate | kg | 6,56 | 14,145 | 12,095 | 12,71 | 45,51 | 204,795 |
| Zanahoria | kg | 3,28 | 3,28 | 3,28 | 4,1 | 13,94 | 62,73 |
| Zapallo | kg | 7,38 | 2,46 | 4,92 | 4,92 | 19,68 | 88,56 |

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

Lic. Luis Carlos Leguizamo Argüello

## 9. Control de calidad y participación social

| | Descripción |
|---|---|
| 9.1. Plan de Monitoreo | El control de calidad del almuerzo escolar consumido por lo/as niñas será verificado por personal técnico con título de grado como licenciado en ciencia y tecnología de alimento y/o nutricionista, a ser contratado por la municipalidad. La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectara muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas a aceptables de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos de la comida. En case de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas |

| | |
|---|---|
| | requeridas. La municipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificara el cumplimiento de todo lo solicitado en el pliego de bases y condiciones y podrá cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes |
| 9.2. Plan de capacitaciones | La capacitación del personal responsable de la elaboración del alimento y del menú estará a cargo de la Nutricionista. Se realizaran capacitaciones a las personas responsables de la elaboración de los alimentos por parte de la Nutricionista enfocando temas como: buenas prácticas de manipulación |
| 9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad | La Municipalidad difundirá el proyecto autorizado por el MEC (a través de la página del portal de la SENATICS y el portal de la dirección nacional de contrataciones públicas DNCP a fin de que toda la comunidad personas interesadas y público en general se orienten de toda la información referente a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de la adquisición de la agricultura familiar, menús recetario y proceso de licitación aplicado |

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

**El sistema de entrega es:** Alimentos preparados en las Escuelas (Cocina-Comedor Escolar).

Lic. Luis Carlos Cardozo Agüero
Intendente

1. **RECEPCIÓN**

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

El responsable de recepcionar los alimentos que componen el almuerzo escolar en las instituciones educativas no deberá aceptar productos en las condiciones citadas más abajo:

Lote de producto vencido

Producto que no cuente con fecha de vencimiento legible.

Producto que tenga olor desagradable, que a simple vista se encuentren enmohecidos.

Productos cuyos envases se encuentren rotos sucios, averiados o aplastados.

Productos que no se contemple como componente del servicio de almuerzo escolar en el presente documento.

2. **ALMACENAMIENTO**

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas de manera a evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma diaria o tres veces por semana. Para ello cada institución cuenta con freezer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

Mantener limpios y bien tapados los alimentos aun dentro de la heladera para evitar la contaminación cruzada.

Lavar y secar bien las frutas y verduras antes de guardarlas en la heladera, en recipientes

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

cerrados.

Antes de guardar los huevos en la heladera se deben limpiar con un paño limpio y seco, colocándolos en el recipiente bien separados de otros alimentos.

Guardar los alimentos en recipientes de vidrio o de plásticos con tapa.

### 3. HIGIENE

Se establecen 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.

El personal encargado de elaborar el menú dispondrá de uniformes tales como: cofia, delantal, guardapolvo, guantes, tapabocas, para que puedan realizar una correcta manipulación de los alimentos.

Las personas que manipulan y sirven los alimentos deben estar en óptimas condiciones de salud, libre de enfermedades respiratorias o infectocontagiosas, además deberán mantener limpias las manos constantemente (uñas cortas sin esmaltes y accesorios).

Además los estudiantes deben lavarse correctamente las manos antes de consumir los alimentos.

Dr. Luis Carlos Cardozo Aquino
Intendente

### 4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN

El horario de pre elaboración es a partir de las 07.00hs a 10.00hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

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

El menú establecido para el día, será elaborado con alimentos frescos e inocuos y la cocción se realizará en cada Institución, de acuerdo a la cantidad de alumnos que cuentan con el beneficio del almuerzo.

### 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 y cucharas). 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

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

(MSPyBS).

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, para garantizar la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

Cada Institución Educativa será montada con equipamientos básicos; que se detallan a continuación:

- Heladeras y congeladores
- Cocina
- Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por sí misma un agente contaminante).
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, de materiales no contaminantes.
- Piletas de lavado.
- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, cucharones, tenedores, tablas diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandejas, entre otros).
- Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos) aptos para entrar en contacto con alimentos.
- Basureros con bolsa y tapa.
- Mesas y sillas.

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Firma del/la Nutricionista
Aclaración



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

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MEC

Folio 31