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

Nota DGBE N°: 225 /2019

Asunción, 13 de mayo de 2019

Señor
HUGO JAVIER GONZÁLEZ ALEGRE, Gobernador
Gobernación de Central

El Ministerio de Educación y Ciencias (MEC), se dirige a Usted, con relación a la nota presentada por la Gobernación de Central en fecha 08 de mayo del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N° 148752; en la cual hace referencia a la solicitud de modificación del proyecto de almuerzo escolar autorizado por el MEC y comunicado a su instancia a través de Nota DGBE N° 10/18 de fecha 24 de setiembre del año 2018 y modificado por Notas DGBE N° 94/18 de fecha 31 de octubre de 2018, N° 124/18 de fecha 16 de noviembre de 2018 y N° 46/19 de fecha 08 de febrero del año 2019. La modificación solicitada hace referencia a: Ítem 4 MENU CÍCLICO, específicamente en los días viernes de la Semana 2, así como también el miércoles y jueves de la semana 4; además el Ítem 5 RECETARIO DEL MENÚ, puntualmente a los menús 10, 18 y 19 respectivamente.

Al respecto, la Dirección General de Bienestar Estudiantil remite el análisis técnico del proyecto para el servicio de almuerzo escolar; autorizado por la Dirección de Alimentación Escolar, en vista que reúne los requisitos exigidos en las normativas legales vigentes. Se adjuntan los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 8 (ocho).

Así mismo, el MEC no se hace responsable sobre la ejecución fuera del proyecto autorizado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, cantidad de matriculados, los procesos de contratación, la modalidad de servicio seleccionada por la contratante y los datos omitidos en el Formulario N° 1, el cual es exclusiva responsabilidad del encargado de la elaboración del proyecto, dependiente de la Gobernación de Central; 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.

Sin otro motivo, deseándole éxitos en sus funciones se despiden atentamente.

Melissa Desvars, Nutricionista
Departamento de Gestión de PAE

Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de PAE

Viviana Schreiber, Directora
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil

KillyMoleda, Directora General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

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

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. Piso. Teléf.: (595)21 454 220 int. 18
Teléf.: (595)21 492 512
Email: alimentaciónescolar.py@gmail.com

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Aspecto nutricional			
3.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	Nivel Inicial	Edad escolar	Adolescente
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	568 kcal +/- 56 kcal
Composición del menú			
3.2 Horario de preparación del menú	Servicio de Catering		
3.3 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs. Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs.		
3.4 Constitución del menú (completar con los componentes del menú)	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
3.5 Completar el menú cíclico, ítem 4	Ver ítem 4		
3.6 Completar el recetario del menú, ítem 5	Ver ítem 5		
3.7 Modalidad del servicio del almuerzo escolar (especificar la modalidad seleccionada).	Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (catering)		

4. MENÚ CÍCLICO

SEMANA 1						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Polenta con salsa de carne	Guiso de fideo con pollo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Chupín de pollo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70g salsa + 170g polenta	200g	240g	170g	120g
	Edad Escolar	100g salsa + 250g polenta	300g	350g	250g	180g
	Adolescentes	130g salsa + 315g polenta	380g	440g	320g	230g
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación	Dulce de membrillo	Fruta cítrica	Fruta cítrica	Arroz con leche

SEMANA 2					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Caldo de poroto con	Albóndiga de pollo con	Picadito de carne con papa	Salsa de pollo con fideo	Vori Vori de carne

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.

GOBIERNO DEL DEPARTAMENTO CENTRAL - PARAGUAY - DIRECCIÓN DE APOYO ESCOLAR - AREGUÁ - PARAGUAY

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS - DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y COMEDORES

Folio 1

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

		fideo	arroz			
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240g	70g salsa (3 bolitas) + 90g arroz	200g	70g salsa + 80g fideo	240g
	Edad Escolar	350g	100g salsa (4 bolitas) + 130g arroz	300g	100g salsa+ 120g fideo	350g
	Adolescentes	440g	130g salsa (5 bolitas) + 160g arroz	380g	130g salsa + 150g fideo	440g
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta cítrica	Fruta de estación	Crema	Ensalada de fruta	Fruta de estación

SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Tallarín con salsa de carne	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con poroto	Salsa de pollo con arroz	Soyo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70g salsa + 80g fideo	200g	200g	70g salsa + 80g arroz	240g
	Edad Escolar	100g salsa + 120g fideo	300g	300g	100g salsa+ 130g arroz	350g
	Adolescentes	130g salsa + 150g fideo	380g	380g	130g salsa + 160g arroz	440g
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación	Candial	Fruta cítrica	Dulce de mamón	Ensalada de fruta

SEMANA 4					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Vori vori de carne	Picadito de pollo con puré de papa	Guiso de arroz con carne	Salsa de pollo con fideo	Salsa de legumbres con arroz quesú

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

GOBIERNO DEL DEPARTAMENTO CENTRAL
DIRECCIÓN DE APOYO ESCOLAR - P.A.E.
AREQUÁ - PARAGUAY

Folio 2

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

Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240g	70g picadito + 110g de puré	200g	70g salsa + 80g fideo	70g salsa + 100g arroz
	Edad Escolar	350g	100g picadito + 160g puré	300g	100g salsa + 120g fideo	100g salsa + 130g arroz
	Adolescentes	440g	130g picadito + 200g puré	380g	130g salsa + 150g fideo	130 g salsa + 170 g arroz
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación	Dulce de batata	Fruta de estación	Ensalada de fruta	Fruta de estación

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.

5. RECETARIO DEL MENÚ

Plato Principal

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 356 kcal Peso por porción: 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de carne**			**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y cortar en trozos pequeños. 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 último agregar tomate, posteriormente agua potable caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua potable caliente si es necesario. **Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla, saltearla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua potable caliente, cuando hierva, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos y cocinar hasta que espese y esté
	Tomate	70g	69g	
	Carne vacuna magra	60g	52g	
	Cebolla	10g	9g	
	Locote	10g	8g	
	Aceite	3mL	3mL	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Polenta			
	Agua potable	200mL	200mL	
	Harina de maíz	40g	40g	
	Cebolla	15g	14g	

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 3

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

Picadito de carne con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 319 kcal Peso por porción: 300g	Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	60g 20g 20g 10g 5g 5mL 5g 0,5g 0,5g c/n	59g 16g 18g 8g 5g 5mL 5g 0,5g 0,5g c/n	el tomate, cebolla, zanahoria, locote y arveja (previamentesancochada), cubrir los ingredientes con agua potable caliente y cocinar hasta que estén tiernas. Por último, agregar las papas, una vez listas apagar el fuego y agregar la cebollita de hoja.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de pollo con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: 100g salsa + 120g fideo	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 60g 60g 20g 15g 10g 5mL 0,5g 0,5g 0,2g c/n 40g 0,5g c/n	 42g 59g 16g 14g 8g 5mL 0,5g 0,5g 0,2g c/n 40g 0,5g c/n	**Salsa de pollo** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en trozos pequeños. Pelar, lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote, zanahoria y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar aprox. por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori de carne Rendimiento: 1	Carne vacuna Zapallo Harina de maíz	80g 60g 40g	70g 32g 40g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que

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 4

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

porción Energía: 339 kcal Peso por porción: 320g	Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Óregano Ajo Sal yodada Laurel Agua Potable	25g 20g 10g 10g 10g 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	24g 16g 9g 8g 10g 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua potable caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de caldo, apenas para que se ligue todo y poder formar la masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 337 kcal Peso por porción: 100g salsa + 120g fideo	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 70g 60g 20g 15g 10g 5mL 0,5g 0,5g c/n 40g 0,5g c/n	 69g 52g 16g 14g 8g 5mL 0,5g 0,5g c/n 40g 0,5g c/n	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y cortar en trozos pequeños. Pelar, lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote, zanahoria y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua potable caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en abundante agua potable, agregar sal yodada y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Servir con la salsa.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa	Papa Pechuga de pollo Tomate	200g 60g 60g	134g 42g 59g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de huesos y ligamentos. Cortar en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, cebolla,

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 5

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

Peso por porción: 350g	Locote	10g	8g	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 caldo, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
	Queso Paraguay	10g	10g	
	Aceite	5mL	5mL	
	Orégano	0,5g	0,5g	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré de papas Rendimiento: 1 porción Energía: 285 kcal Peso por porción: 100g picadito + 160g puré	**Picadito de pollo**			**Picadito** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin liquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas en 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.
	Pechuga de pollo	60g	42g	
	Tomate	60g	59g	
	Zanahoria	20g	16g	
	Cebolla	15g	14g	
	Locote	10g	8g	
	Perejil/ Cilantro	5g	5g	
	Aceite	3mL	3mL	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Puré de papas			
	Papa	200g	134g	
	Leche	50mL	50mL	
	Margarina	5g	5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MEC.py

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · Dpto. de Gestión de PAE ·
GOBIERNO NACIONAL · DEPARTAMENTO CENTRAL · DIRECCIÓN DE APOYO ESCOLAR - P.A.E. · AREGUÁ - PARAGUAY

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 carne Rendimiento: 1 porción Energía: 340 kcal Peso por porción: 300g	Carne vacuna magra Tomate Arroz Cebolla Locote Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos 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 y revolver. Agregar el agua potable caliente y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente).
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de pollo con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: 100g salsa + 120g fideo	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 60g 60g 20g 15g 10g 5mL 0,5g 0,5g 0,2g c/n 40g 0,5g c/n	 42g 59g 16g 14g 8g 5mL 0,5g 0,5g 0,2g c/n 40g 0,5g c/n	**Salsa de pollo** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en trozos pequeños. Pelar, lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luegoagregar cebolla, locote, zanahoria y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar aprox. por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de legumbres con arroz quesú Rendimiento: 1 porción	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote	 70g 20g 15g 10g	 69g 20g 14g 8g	**Salsa de legumbres** Pelar, lavar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear la cebolla, tomate, locote y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua potable caliente y cocinar hasta que estén listos. **Arroz quesú** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal

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

Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita

Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18

Telef. : (595)21 492 512

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py

MEC Digital

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

GOBIERNO DEL DEPARTAMENTO CENTRAL
DIRECCIÓN DE APOYO ESCOLAR
AREGUÁ - PARAGUAY

Folio 7

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

Energía: 304 kcal Peso por porción: 100g salsa + 130g arroz	Aceite	3mL	3mL	yodada. Revolver y agregar agua potable caliente. Cocinar por 15 minutos aproximadamente. Agregar el queso Paraguay y servir. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua potable a temperatura natural o 1 hora antes en agua potable caliente. La cantidad de agua potable caliente que se agrega al cereal es 2 veces su volumen."
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Arroz quesú			
	Arroz	40g	40g	
	Queso Paraguay	10g	10g	
	Aceite	2mL	2mL	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensaladas

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada 8 Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55g	Tomate	30g	29g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Pepino	20g	15g	
	Zanahoria	10g	8g	
	Aceite	3mL	3mL	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 5 Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60g	Lechuga	30g	28g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente ymezclar con sal yodada y aceite. Servir
	Tomate	20g	19g	
	Zanahoria	20g	8g	
	Aceite	3mL	3mL	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	

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
Gestión de PAE

Folio 8