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

Asunción, 25 de abril de 2022.

Nota DGBE N° 379/2022

Señor
Carlos Daniel Tkachik, Intendente
Municipalidad de Fran
Departamento de Itapuá

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Fran – Itapuá, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 132.262 de fecha 12 de abril de 2022, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 280/2022*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

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

Elaborado por: Arzacia Olmedo **Revisado por:** Hugo Tintel

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.

MEMORÁNDUM DAE N°411/2022

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

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

Fecha : 21 de abril de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° 132.262 -**PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto **Memorándum DGPAE N°354/2022**, en la cual adjunta **Informe Técnico DGPAE N° 280/2022**, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022, PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE FRAM DEL DEPARTAMENTO DE ITAPÚA,** conforme al expediente xilema N° 132.262 de fecha 12 de abril de 2022.

Atentamente._

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar- DAE
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional N°874 c/ Humaita.(Edif.Beckelman, 6to. Piso)
Tel: (595.21) 454.220 int 18

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

MEMORÁNDUM DGPAE N°354/2022

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

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

FECHA : 22 de abril de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°132262

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°280/2022** referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022 presentado por la Municipalidad de Fram, Departamento de Itapúa según expediente xilema N° 132262 de fecha 12 de abril del año 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema N°: 132262
Recibido por: Erma
Fecha: 22-04-2022 Hora: 09:00

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Liz Samudio

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

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

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

DICTAMEN TÉCNICO N° 280/2022

Referencia: Expediente Xilema N°132262
de fecha 12 de abril de 2022.

1. Antecedentes

El **Sr. Carlos Daniel Tkachik,** Intendente de la Municipalidad de Fram, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar año 2022 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación del mismo.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

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

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Liz Samudio

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

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

6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	**Recetario de menú cíclico**		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	**Calculo de insumos para el almuerzo escolar**		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	**Control de calidad**		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	**Modalidad del servicio**		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
Alimentos preparados en las escuelas		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	

***La Municipalidad presenta carta compromiso de días de provisión e inicio del servicio de almuerzo escolar año 2022.**

3. Conclusiones

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

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, se autoriza el mismo por única vez con una vigencia de 45 (cuarenta y cinco) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Liz Samudio

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

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

Tabla 2. Resumen del proyecto presentado					
Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Modalidad	Días
10	470	2022	82	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 dictamen.

Lic. Nut. Noelia Romero
Registro Profesional N°: 1.084
Fecha: Jueves, 21 de abril de 2022

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

Aprobado por: Lic. Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Liz Samudio

Unidad Operativa de Contrataciones
Calle Itapúa Esq. Paraguay
E-mail: munifram@gmail.com ***Telefax: (0761) 265 235 / 265 243***

Nota N° 109/2022

DIRECCIONGENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE: 132262
FECHA:12 /04/2022
RECIBIDO:ARZACIA OLMEDO

Fram,11 de Abril del 2022.-

Señor:
Hugo Tintel -Directora General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Presente

Tengo el Agrado de dirigirme a Ud. a los efectos de Remitirle el proyecto de Almuerzo Escolar para el ejercicio fiscal 2022, para su estudio y aprobación correspondiente, a cuya nota adjuntamos el Formulario N° 1 corregido en base a la nota remitida por la Dirección de Alimentación Escolar.-

Sin otro motivo en particular aprovecho la ocasión para saludarle con mi mayor respeto y estima

Lic. Carlos Daniel Tkachik
Intendente Municipal

Fdl01/32

Unidad Operativa de Contrataciones
Calle Itapúa Esq. Paraguay
E-mail: munifram@gmail.com Telefax: (0761) 265 235 / 265 243

CARTA DE COMPROMISO

Fram, 20/04/2022

La Municipalidad de Fram, a través de su Departamento de U.O.C. estará llevando a Cabo el Llamado a Concurso de Ofertas para la Provisión de Almuerzo Escolar modalidad Cocinando en las Instituciones Educativos, también se Informa que la Municipalidad de Fram invertirá el 100% del Presupuesto destinado para Almuerzo Escolar provenientes de los fondos del FONACIDE, y cuyo Monto alcanza para 470 Alumnos por un total de 82 (ochenta y dos) días , salvo caso que haya una aplicación presupuestaria por parte del Ministerio de Hacienda , en ese caso también la Municipalidad ampliara la provisión del Almuerzo en base a los montos recibidos.

MUNICIPALIDAD DE FRAM * INTENDENCIA *

Lic. Carlos Daniel Tkachik
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS * DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR * Sistema de Gestión de Calidad

fdo 2/32

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*: ITAPUA	**Distrito*: FRAM**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Calle Itapúa esq. Paraguay	**N° de Tel*: 0761 265 235**
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Lic. Carlos Daniel Tkachik	
N° de teléfono de línea baja*: 0761-265 235	**N° de celular: 0985-115475**
Dirección de correo electrónico*: munifram@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Patricia Soledad Aquino Báez	
N° de Registro Profesional*: 2968	**N° de celular: 0986 842 004**
Dirección de correo electrónico*: nutrisol89@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 10 Instituciones	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 470 alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 82 días 2022	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Mayo	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Setiembre	
Presupuesto estimado para el servicio*: 448.412.900.-	
Precio referencial por plato*: 11.635	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

*Son campos obligatorios

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

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

Lic. Carlos Daniel Tkachik Sluja
Intendente Municipal
Fram - Itapua

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.

Fdo 3/32

3- Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1º y 2º Ciclo		E.E.B. 3º Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach. Científico		Bach. Técnico-Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0711009	5076	Esc. Bás. N° 2020 Otto Hahner	Barrero Ñu	1	4	19	16											003- FONACIDE
2	0711007	5074	Esc. Bás N° 1593 Mcal. Francisco S. López	Potrero Ybate			10	11											003- FONACIDE
3	0711011	5078	Esc. Bás N° 2022 Mcal. José Félix Estigarribia	Curupay			14	13											003- FONACIDE
4	0711014	5081	Esc. Bás N° 742 Francisco de Borja	San Borja			3	3											003- FONACIDE
5	0711008	5075	Esc. Bás N° 1596 Dr. Gaspar R. de Francia	Casoi			9	6											003- FONACIDE
6	0711013	5080	Esc. Bás N° 2313 San Isidro Labrador	Calle H-9	14	8	23	28											003- FONACIDE
7	0711003	5070	Esc. Bás N° 530 Adela Speratti	Fuyi	5	4	18	18											003- FONACIDE
8	0711006	5073	Esc. Bás N° 1592 Domingo Martínez de Irala	Calle G-3-2			14	9											003- FONACIDE
9	0711017	5084	Esc. Bás N° 10955 Vicente de Paul	San Borjita			6	2											003- FONACIDE
10	0711002	5069	Esc. Bás N° 271 Carlos A. López	Área Urbana	35	35	71	71											003- FONACIDE
				Sub total	55	51	187	177											
				Total general	**106**		**364**												

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

Lic. Carlos Daniel Tkachik Stuja
Intendente Municipal
Fram - Itapua

Folio 4/32

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**
	312 Kcal +/- 30 Kcal	450 Kcal +/- 50 Kcal
5 Composición del menú		
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs	
5.2Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs	
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales	
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas	

Lic. Soledad Arguino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

6 Menú Ciclico

SEMANA 1

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración	**Nivel Inicial**	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Ensalada de Fruta	Turrón de maní	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 2

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Picadito de pollo con puré de papa	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Revuelto de Mandicca
Cantidad por ración	**Nivel Inicial**	70 gramos Picadito + 110 gramos Puré	70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	170 gramos
	Edad Escolar	100 gramos Picadito + 160 gramos Puré	100 gramos Salsa + 250 gramos Polenta	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	250 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Dulce de mamón	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica (Mandarina)	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)

Carlos Daniel Tkachik Sluja
Intendente Municipal
Fram - Itapua

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 5/32

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

SEMANA 3						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Guiso de Fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Salsa de legumbres con arroz quesú	Vori Vori de carne	Albóndigas de pollo con arroz
Cantidad por ración	**Nivel Inicial**	200 gramos	200 gramos	70 gramos Salsa + 100 gramos Arroz	240 gramos	70 gramos Salsa(3 bolitas) – 90 gramos de arroz
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	100 gramos Salsa + 130 gramos Arroz	350 gramos	100 gramos Salsa (4 bolitas) + 130 gramos Arroz
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (mamon)	Fruta cítrica (naranja)	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)

SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Locro	Tallarín con salsa de pollo	Guiso de poroto con arroz	Vori vori de pollo	Guiso de mandioca con carne
Cantidad por ración	**Nivel Inicial**	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	200 gramos	240 gramos	170 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	300 gramos	350 gramos	250 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Ensalada de frutas	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica (mandarina)	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un perioco 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.

Lic. Carlos Daniel Tkachik Sluja
Intendente Municipal
Fram - Itapua

Lic. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2988

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

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

Folio 82

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

7- Recetario del menú cíclico

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

Lic. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2988

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 307 Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de pollo**			**Salsa de pollo**
	Tomate	70 g	69 g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	
				Lavar, pelar y cortar las verduras.
	Cebolla	10 g	9 g	Sellar el pollo con el ajo y aceite.
	Locote	10 g	8 g	Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.
	Agua potable	c/n	c/n	
	Polenta			**Polenta**
	Agua potable	200ml	200ml	Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada.
	Harina de maíz	40 g	40 g	
	Cebolla	15 g	14 g	Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Retirar del fuego.
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Lic. Carlos Daniel Trachik Stuja
Intendente Municipal
Eram - Itapua

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 7/32

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

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 271 Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. **Observación:** si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 257 Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5g c/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con carne **Rendimiento:** 1 porción	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote	60g 70g 45g 15g 10g	52g 69g 45g 14g 8g	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla,

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

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

Lic. Carlos Daniel Tkachik Stuja
Intendente Municipal
Fram - Itapua

Folio 8 /32.

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

Energía: 340 Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	5ml 0,5 g 0,5g 0,2g c/n	5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 285 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	**Picadito de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas:** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

Lic. Carlos Daniel Tkachik Sluja
Intendente Municipal
Fram - Itapua

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.

Fl 09/32

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 carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. 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. 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 si es necesario. **Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Retirar del fuego.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 266 kcal **Peso por**	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y

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

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

Lic. Carlos Daniel Tkachik Sluja
Intendente Municipal
Fram - Itapua

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

Folio/32

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	Sal yodada Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 337 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 80 gfideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Revuelto de mandioca **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 339 kcal	Mandioca Huevo* Queso Paraguay Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo	200 g 50 g 20 g 20 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g	116 g 50 g 20 g 18 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. **Revuelto:** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y

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

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

Lic. Carlos Daniel Dachik Sluja
Intendente Municipal
Fram - Itapua

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Sal yodada Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule). *50 g de huevo corresponde a 1 unidad
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 308 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5 g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de carne con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 319 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.

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

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

Lic. Carlos Daniel Tkachik Slaja
Intendente Municipal
Fram - Itapua

10

Folio 12/32

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

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	**Salsa de legumbres**			**Salsa de legumbres:**
	Tomate	70 g	69 g	Pelar, lavar y picar los vegetales finamente.
	Poroto	20 g	20 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	**Arroz quesú**
	Arroz quesú			Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
	Arroz	40 g	40 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	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.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

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

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori vori de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 398 Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra	80 g	70 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Zapallo	60 g	32 g	
	Harina de maíz	40 g	40 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate.
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox.
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	Agregar zapallo 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.

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

Lic. Carlos Daniel Tkachik Sluja
Intendente Municipal
Fram - Itapua

Folio 13/32

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

	Agua potable	c/n	c/n	se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.

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

Lic. Carlos Daniel Tkachik Sluja
Intendente Municipal
Fram - Itapua

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

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.

Lic. Carlos Daniel Tkachik Sluja
Intendente Municipal
Fram - Itapua

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Fl 614/32

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

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Locro **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 343 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Lic. Soledad Aquino Báez Nutricionista Especialista en Nutrición Clínica Reg. Prof. Nº 2968	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g 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.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 292 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar:	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** Hervir el fideo en un recipiente con

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

Lic. Carlos Daniel Tkachik Stuja
Intendente Municipal
Fram - Itapua

Folio 15/132

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

100 g salsa + 120 g fideo	Agua potable	c/n	c/n	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 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con poroto	Tomate	70g	69g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Arroz	40g	40g	
	Poroto	20g	20g	Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y
	Queso Paraguay	15g	15g	cocinar hasta que los mismos estén
	Cebolla	15g	14g	tiernos.
Rendimiento:	Locote	10g	8g	Incorporar el poroto, arroz, sal yodada
1 porción	Aceite	5ml	5ml	con agua hervida y cocinar hasta que
	Cebollita de hoja	5g	5g	estén blandos.
Energía:	Sal yodada	0,5g	0,5g	Por último, agregar la cebollita de
317 Kcal	Ajo	0,5 g	0,5 g	hoja. Observación: Si la legumbre
Peso por porción:	Agua potable	c/n	c/n	utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Nivel inicial: 200 gramos				
Edad escolar: 300 gramos				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori de pollo	Pechuga de pollo	80g	56g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones
	Zapallo	60g	32g	iguales.
Rendimiento:	Harina de maíz	40g	40g	Lavar, pelar y picar los vegetales en
1 porción	Tomate	25g	24g	cubos pequeños.
	Zanahoria	20g	16g	Sellar la carne con aceite, agregar
Energía:	Queso Paraguay	10g	10g	cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal
351 kcal	Cebolla	10g	9g	yodada y cocinar hasta que queden
	Locote	10g	8g	blandos. Luego agregar el tomate.
Peso por porción:	Aceite	5ml	5ml	Cocinar hasta que el tomate forme
	Orégano	0,5g	0,5g	una salsa roja, agregar agua caliente,
Nivel inicial:	Ajo	1 g	0,5 g	laurel. Continuar la cocción por

Lic. Sociedad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2988

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

Lic. Carlos Daniel Tkachik Stuja
Intendente Municipal
Fram - Itapua

Folio 16/32

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

240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Sal yodada Laurel Agua potable	0,5g 0,2g c/n	0,5g 0,2g c/n	aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego y agregar el orégano.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 363 Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,94 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.

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

Lic. Carlos Daniel Tkachik Sluja
Intendente Municipal
Fram - Itapua

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.

ENSALADAS

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

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

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

Lic. Carlos Daniel Tkachik Sluja
Intendente Municipal
Fram - Itapua

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 18 /32

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

52 kcal **Peso por porción:** 55 g				Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Lic. Carlos Daniel Tkachik Stuje
Intendente Municipal
Fram - Itapua

Lic. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2988

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

Folio 19/32

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

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua.
	Zanahoria	20 g	16 g	Luego pelar y cortar en cubos
	Cebolla	10 g	9 g	pequeños.
Rendimiento:	Aceite	3 ml	3 ml	Lavar y cortar en cubos pequeños los
1 porción	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	demás vegetales.
				Colocar los vegetales en un recipiente
Energía:				y mezclar con sal yodada y aceite.
49 kcal				Servir.
Peso por				Observación: La cebolla una vez
porción:				picada, se recomienda sumergir en
50 g				agua helada durante 20 minutos a fin
				de mejorar la aceptabilidad de la
				misma.

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Lechuga	30 g	28 g	Lavar y rallar la zanahoria.
Rendimiento:	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales.
1 porción	Zanahoria	20 g	16 g	Colocar los vegetales en un recipiente
Energía:	Aceite	3 ml	3 ml	y mezclar con sal yodada y aceite.
40 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Servir.
Peso por				
porción:				
60 g				

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

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la remolacha y La
	Remolacha	30 g	20 g	zanahoria.
Rendimiento:	Zanahoria	10 g	8 g	Lavar y picar el repollo.
1 porción	Aceite	3 ml	3 ml	Colocar los vegetales en un recipiente
Energía:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	y mezclar con sal yodada y aceite.
44 kcal				Servir.
Peso por				Observación: El repollo una vez picado,
porción:				se recomienda sumergir en agua
55 g				helada durante 90 minutos a fin de
				mejorar la aceptabilidad del mismo.

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

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

Lic. Carlos Daniel Tkachik Sluja
Intendente Municipal
Fram - Itapua

MUNICIPALIDAD DE FRAM - INTENDENCIA

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

Fjo20/32

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

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 48 g	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Carlos Daniel Tkachik Sluja
Intendente Municipal
Fram - Itapua

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

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

Folio 21/32

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

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 56 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Carlos Daniel Tkachik Silva
Intendente Municipal
Fram - Itapua

Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

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

Folio 92/32

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

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:	Tomate Zanahoria	30 g 20 g	29 g 16 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales.

Lic. Carlos Daniel Tkachik Sluja
Intendente Municipal
Fram - Itapua

Lic. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2988

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

Folio 23/32

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

1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Cebolla Aceite Sal yodada	10 g 3 ml 0,5 g	9 g 3 ml 0,5 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 56 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

POSTRES

Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 2 porción **Energía:** 126 Kcal	Banana	220 g	145 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:**	Banana	220 g	145 g	Lavar, pelar antes de consumir.

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

Lic. Carlos Daniel Tkachik Sluja
Intendente Municipal
Fram - Itapua

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

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Exp. 24/32

2 porción **Energía:** 126 Kcal				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 64 kcal **Peso por porción:** 100 g	Mamón Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir. Lic. Carlos Daniel Tkachik Sluja Intendente Municipal Fram - Itapua
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Barra de maní **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 152 Kcal	Alimento a base de maní (Turrón de maní)	30gr	30gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 2 porción **Energía:** 126 Kcal	Banana	220 g	145 g	Lavar, pelar antes de consumir. Lic. Soledad Aquino Báez Nutricionista Especialista en Nutrición Clínica Reg. Prof. Nº 2968
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de mamón/ calabaza	**Dulce de mamón** Mamón Azúcar	200 g 10 g	102 g 10 g	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. **Escaldar**: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos

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

Folio 25/32

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

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 99 Kcal **Peso por porción:** 50 g	Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	0,2 g 0,2 g c/n	0,2 g 0,2 g c/n	aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción (dos unidades) **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	145 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción **Energía:** 61 Kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción (dos unidaces) **Energía:** 126 Kcal	Banana	220 g	145g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Carlos Daniel Tkacnik Stuja
Intendente Municipal
Fram - Itapua

Lic. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. N° 2068

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 26/32

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

Fruta de estación Rendimiento: 1 porción (dos unidades) **Energía:** 126 Kcal	Banana	220 g	145 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción (dos unidades) **Energía:** 126 Kcal	Banana	220 g	145 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción **Energía:** 60 kcal	Mamón	200 g	100 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción (dos	Banana	220 g	145 g	Lavar, pelar antes de consumir.

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

MUNICIPALIDAD DE FRAM · INTENDENCIA

Lic. Carlos Daniel Tkachik Sluja
Intendente Municipal
Fram - Itapua

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 · REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Folio 27/32

unidades) **Energía:** 126 kcal				
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (dos unidades) **Energía:** 126 Kcal	Banana	220 g	145 g	Lavar, pelar antes de consumir. Lic. Carlos Daniel Tkachik Sluja Intendente Municipal Fram - Itapua
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal **Peso por porción:** 100 g	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (dos unidades) **Energía:** 126 Kcal	Banana	220 g	145 g	Lavar, pelar antes de consumir. Lic. Soledad Aquino Báez Nutricionista Especialista en Nutrición Clínica Reg. Prof. Nº 2968
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir

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

Julio 28/32

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

Energía: 61 kcal				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción (dos unidades) Energía: 126 Kcal	Banana	220g	145 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción (dos unidades) **Energía:** 126 Kcal	Banana	220 g	145 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Carlos Daniel Tkachik Sluja
Intendente Municipal
Fram - Itapua

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

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

Año:	2022
Institucion Educativa:	10
Nº de comensales:	470
N° de meses del proyecto:	5

		Semana 1 TOTAL l/kg	Semana 2 TOTAL l/kg	Semana 3 TOTAL l/kg	Semana 4 TOTAL l/kg	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	18,8	17,86	18,8	17,39	72,85	364,25
Ajo	kg	1,175	1,175	1,175	0,9635	4,4885	22,4425
Almidón de maíz	kg	2,35	0	2,35	0	4,7	23,5
Arroz	kg	30,55	7,05	39,95	18,8	96,35	481,75
Arveja en granos	kg	2,35	0	2,35	0	4,7	23,5
Azúcar	kg	4,7	4,7	9,4	0	18,8	94
Banana	kg	230,3	155,1	155,1	178,6	719,1	3595,5

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 29/32

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

Batata	kg	0	0	0	14,1	14,1	70,5
Turrón de maní	kg	47	0	0	0	47	235
Berro	kg	0	0	14,1	0	14,1	70,5
Bicarbonato de sodio	kg	0	0,094	0,094	0	0,188	0,94
Carne vacuna magra *	kg	56,4	56,4	65,8	65,8	244,4	1222
Cebolla de cabeza	kg	42,3	49,35	44,65	39,95	176,25	881,25
Cebollita de hoja	kg	2,35	2,35	2,35	4,7	11,75	58,75
Choclo	kg	4,7	0	4,7	4,7	14,1	70,5
Clavo de olor	kg	0	0,094	0,094	0	0,188	0,94
Dulce de membrillo	kg	0	14,1	0	14,1	28,2	141
Fideo	kg	7,05	18,8	21,15	18,8	65,8	329
Galleta Molida	kg	0	0	4,7	0	4,7	23,5
Harina de maíz	kg	21,15	18,8	21,15	18,8	79,9	399,5
Huevo	kg	0	23,5	0	0	23,5	117,5
Laurel	kg	0,188	0,282	0,376	0,376	1,222	6,11
Leche entera	l	56,4	23,5	56,4	0	136,3	681,5
Lechuga	kg	47	14,1	14,1	28,2	103,4	517
Locote	kg	23,5	23,5	23,5	23,5	94	470
Locro	kg	0	0	0	18,8	18,8	94
Mamón	kg	122,2	94	188	0	404,2	2021
Mandarina	kg	0	75,2	0	75,2	150,4	752
Mandioca	kg	0	94	0	94	188	940
Margarina	kg	0	2,35	0	0	2,35	11,75
Melón	kg	0	141	0	141	282	1410
Naranja	kg	23,5	0	84,6	23,5	131,6	658
Orégano	kg	0,235	0	0,235	0,235	0,705	3,525
Papa	kg	94	94	94	0	282	1410
Pechuga de pollo	kg	56,4	28,2	56,4	65,8	206,8	1034
Perejil	kg	0	2,35	0	0	2,35	11,75
Pepino	kg	18,8	18,8	9,4	0	47	235
Piña	kg	0	94	0	122,2	216,2	1081
Poroto	kg	14,1	14,1	9,4	9,4	47	235
Queso	kg	18,8	21,15	9,4	11,75	61,1	305,5
Repollo	kg	28,2	14,1	14,1	32,9	89,3	446,5
Remolacha	kg	37,6	32,9	37,6	0,705	108,805	544,025
Sal yodada	kg	2,82	3,055	2,585	2,35	10,81	54,05
Tomate	kg	152,75	133,95	148,05	136,3	571,05	2855,25
Zanahoria	kg	51,7	61,1	56,4	61,1	230,3	1151,5
Zapallo	kg	84,6	56,4	56,4	56,4	253,8	1269

Lic. Carlos Daniel Tkachik Sluja
Intendente Municipal
Fram - Itapua

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

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

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

FA030/32

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

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1 Plan de Monitoreo	El Proveedor debe disponer de un funcionario técnico Licenciado/en Nutrición para acompañamiento en las unidades atendidas con los productos, entrenamiento de cómo utilizar los productos de la mejor forma la preparación correcta de los alimentos y los Menús para tener una Nutrición balanceada de las comidas, previa coordinación entre la Municipalidad de Fram, el Consejo Distrital de Educación y la empresa adjudicada, además de las demostraciones que la Municipalidad considere necesaria
9.2 Plan de capacitaciones	La empresa deberá realizar capacitaciones a los personales encargados de la producción y distribución de los alimentos según exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP y BS). La Nutricionista de la Municipalidad de Fram realizara, capacitaciones permanentes a los niños de cada Institución escolar beneficiados para el almuerzo escolar, en forma conjunta con la nutricionista de la empresa adjudicada.-
9.3 Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Los mecanismos de difusión del proyecto autorizado por el MEC será través de medios de comunicación, Radios comunitarios, página web, de la Municipalidad de Fram, pagina del Facebook, y en todas las instituciones educativas beneficiadas, con la cantidad de beneficiarios, y el porcentajes de adquisición de la agricultura familiar, que es el 10 % del monto del contrato y la publicación de los menús, dentro del proceso de licitación.-

10- Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada
El Sistema de entrega es: Alimentos preparados en las Escuelas (Cocinando en las escuelas).

Lic. Carlos Daniel Tkachik Sluga
Intendente Municipal
Fram - Itapua

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

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

3. HIGIENE.
Se establece sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento, cocina y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

Lic. Soledad Arguello Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

Folio 31/32

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00hs a 10:30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

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

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

5. DISTRIBUCIÓN.

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento.

Se utilizaran utensilios no tóxicos (platos, cucharas, potes para postres). Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).

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

La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

La Municipalidad debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa.

Lic. Carlos Daniel Tkachik
Intendente Municipal

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

Patricia Soledad Aquino Baez
Nutricionista Reg. Nº 2968

Folio 32/32