Asunción, 17 de julio de 2023.

Nota DGBE N° 705/2023

Señor
Luis Alberto López, Intendente
Municipalidad de Villa Hayes
Departamento de Presidente Hayes

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Villa Hayes, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 178.067 de fecha 28 de junio de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 370/2023*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

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

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

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°691/2023

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

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

Fecha : **17** de julio de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N°178.067/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°537/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°370/2023**, en la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE VILLA HAYES DEL DEPARTAMENTO DE PTE HAYES,** según expediente de referencia de fecha 28 de junio de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. _

Elaborado por: Ramona Aguilar

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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

MEMORÁNDUM DGPAE N° 537/2023

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

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

FECHA : 17 de julio de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 178.067 de fecha 28 de junio de 2023

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N° 370/2023,** que AUTORIZA EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023/2024, presentado por la Municipalidad de Villa Hayes según expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: —
Recibido por: Ramona Aguilar
Fecha: 17/07/2023 Hora: 10:00

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

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

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

DICTAMEN TÉCNICO DGPAE N° 370/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 178.067
de fecha 28 de junio de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Luis Alberto López González,** Intendente de la Municipalidad de Villa Hayes del departamento de Presidente Hayes, presenta el proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

En fecha 14 de julio de 2023, la Municipalidad de Villa Hayes completa la remisión de documentos requeridos con los ajustes solicitados a través de Nota DGBE N° 468/2023.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

N°	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	Identificación		
1.1	Datos de la Gobernación/Municipio	✓	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✓	
1.3	Datos del nutricionista	✓	
2.	Principales datos del proyecto de almuerzo escolar		
2.1	Cantidad de instituciones educativas seleccionadas	✓	
2.2	Cantidad de estudiantes beneficiados	✓	
2.3	Tiempo de provisión del servicio	✓	
2.4	Fecha estimada de inicio de la provisión	✓	
2.5	Fecha estimada de finalización de la provisión	✓	
2.6	Presupuesto estimado para el servicio	✓	
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	✓	

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

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

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 37 (treinta y siete); teniendo en cuenta lo establecido en la **Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N° 2366/14** y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, se autoriza el mismo (ver tabla 2) por única vez con una vigencia de 90 (noventa) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

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

Tabla 2. Resumen de la autorización solicitada en relación con el servicio de almuerzo escolar

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días	
1	215	2023	75	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	180		

Asimismo, se deslinda responsabilidad sobre la ejecución fuera del proyecto presentado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación, la modalidad de servicio seleccionada por la contratante y los datos omitidos en el Proyecto, el cual es exclusiva responsabilidad del encargado de la elaboración del mismo; se circunscribe el análisis a las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a fin de garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes.

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

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

Es el dictamen.

Lic. Nut. Cassandra Becker
Registro Profesional N°: 1.473
Fecha: lunes, 17 de julio de 2023

Aprobado por: Mag. Robert Gayoso, Jefe
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Cassandra Becker

Revisado por: Selba Montanía

MUNICIPALIDAD DE VILLA HAYES
Avda. Mcal. López esq. Virgen de la Victoria
Teléfonos (595) - Tel. Fax. 262871

Somos Villa Hayes
linda y limpia !!!

Villa Hayes, 28 de junio del 2.023.-

Nota IM/SG N° 477/2023.-

Señor
Don **HUGO RENÉ TINTEL**, Director General
BIENESTAR ESTUDIANTIL –MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Presente

Tenemos el agrado de dirigirnos a Usted, con relación a la Nota DGBE N° 468/2023 sobre el Dictamen Técnico DGTAE N° 266/2023 "Aspectos técnicos a ser ajustados – Almuerzo Escolar".

Puntos subsanados:

- **Tiempo de provisión:** El llamado será de carácter plurianual – periodo 2023 – 2024 tal como lo establece la normativa.
- **Modalidad del servicio de almuerzo escolar:** Se corrige dicha observación tal como lo solicitan. "ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS".
- **Formato del Formulario N° 1 del Proyecto de Almuerzo Escolar:** El mismo fue ajustado y actualizado de acuerdo al formato proveído por el MEC. Con respecto a la cantidad de matriculados y orden de prioridad se remite la Nota N° 26/2023 de la Dirección Departamental de Educación de Presidente Hayes, en la cual remiten matrícula actual según RUE de la Escuela Básica N° 6260 San Jorge.
- **Menú cíclico – Recetario – Planilla de cálculos de insumos:** Se realizaron las modificaciones necesarias al menú cíclico, se verificó y corrigió el recetario así como la planilla de insumos.

Agradecemos la atención y hacemos propicia la ocasión para saludarlo muy atentamente.

MUNICIPALIDAD DE VILLA HAYES SECRETARIA GENERAL

LIC. MARÍA INÉS HELLIÓN PARQUET
Secretaria General

MUNICIPALIDAD DE VILLA HAYES INTENDENCIA

DR. LUIS ALBERTO LÓPEZ GONZÁLEZ
Intendente Municipal

general@villahayes.gov.py

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

0000000

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

NOTA N° 26/2023

Villa Hayes, 30 de mayo de 2023.

Señor
Luis Alberto López, *Intendente*
Municipalidad de Villa Hayes
Presente

Tengo el agrado de dirigirme a Ud. con todo respeto a los efectos de elevar datos requeridos por la entidad a su digno cargo en el marco de lo establecido en el Dictamen Técnico DGPAE N° 145/2023, que hace referencia al Proyecto de Almuerzo Escolar para el ejercicio fiscal año 2023, específicamente en los siguientes puntos:

Apartado: Instituciones Educativas Seleccionadas. Tercer Párrafo

- Por un error involuntario fue establecido en la Planilla 13 del Distrito de Villa Hayes, como prioridad N° 1 a la Escuela Básica N° 5925 Don Jorge Gayoso, situación que ya fue subsana, estableciendo como prioridad N° 1 a la Escuela Básica N° 6260 San Jorge, institución que cuenta con la Oferta Educativa de Jornada Extendida. Se adjunta Planilla N° 13 corregida.

Apartado: Instituciones Educativas Seleccionadas. Cuarto Párrafo

- Se remite Matrícula actual según RUE de la Escuela Básica N° 6260 San Jorge. Según detalle descripto a continuación

Jardín		PE		1°		2°		3°		4°		5°		6°	
V	M	V	M	V	M	V	M	V	M	V	M	V	M	V	M
13	13	14	13	10	17	12	14	19	13	12	13	9	12	18	13

Sin otro motivo en particular le saludo cordialmente.

Atentamente.-

LILIAN CAROLINA IRALA JARA, *Directora.*
Dirección Departamental de Educación de Pdte. Hayes

Elaborado por: Andrea Melgarejo

Revisado por: Lilian Irala

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 Departamental de Educación – Pdte. Hayes
Costanera e/ Rudecindo Meza – Villa Hayes
Tel: (595.26) 263155
direcciondepartametal presidentehayes@mec.gov.py

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

00006002

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*: Presidente Hayes	**Distrito*:** Villa Hayes
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*:	**N° de Tel*:** (0226)262.235
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Luis Alberto López González	
N° de teléfono de línea baja*:	**N° de celular:** (0981)450.768
Dirección de correo electrónico*: afslopez5@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Gabriela Vargas Sanabria	
N° de Registro Profesional*: 4814	**N° de celular:** 0992 737 726
Dirección de correo electrónico*: gabyvarsan@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: UNA	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 215	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 75 DIAS 2023 180 DIAS 2024	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: AGOSTO 2023 FEBRERO 2024	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Noviembre 2023 NOVIEMBRE 2024	
Presupuesto estimado para el servicio*: 233.812.500. AÑO 2023 589.207.500 AÑO 2024	
Precio referencial por plato*: 14.500	
% 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*

Dr. Luis López G.
Intendente Municipal

Lic. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4814

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

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

00000003

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo		E.E.B. 3° Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach. Científico		Bach. Técnico-Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	1504094	10151	Colegio y Esc. Bas. 6260 San Jorge	San Jorge	27	26	60	02											FONACIDE
2																			
3																			
4																			
5																			
n																			
				Sub total															
				Total general	53		162												

Lic. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 0[illegible]

Dr. Luis López G.
Intendente Municipal

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Central de PM.

700000004

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	

6. Menú Cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Vori Vori de carne	Guiso de fideo con pollo	Caldo de Poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Picadito de Pollo con puré de papas
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	240 gramos	170 gramos	70 gramos picadito + 110 gramos pure
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	350 gramos	250 gramos	100 gramos picadito + 160 gramos pure
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (Banana)	Ensalada de frutas	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (Banana)	Turrón de maní

Dr. Luis López G.
Intendente
Municipal

Lic. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1914

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

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

00000005

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

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Guiso de arroz con pollo	Polenta con salsa de carne	Caldo de Poroto con fideo	Picadito de pollo con Puré de Papas	Salsa de legumbres con arroz queso
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	70 gramos Salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	170 gramos	70 gramos Salsa + 100 gramos de arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	100 gramos Salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	250 gramos	100 gramos Salsa + 130 gramos de arroz
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (Banana)	Ensalada de frutas	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica (Naranja)

SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Guiso de mandioca con carne	Estofado de pollo con papa	Guiso de fideo con Poroto	Salsa de pollo con arroz	Locro
Porción para Nivel Inicial	170 gramos	200 gramos	240 gramos	70 gramos salsa + 90 gramos arroz	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	250 gramos	300 gramos	350 gramos	100 gramos salsa + 130 gramos arroz	350 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 (Piña)	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (Banana)	Ensalada de frutas

Dr. Luis Lopez
Intendente
Municipal

Lic. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1914

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

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

00000006

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

SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Tallarín con salsa de pollo	Guiso de arroz con Poroto	Revuelto de Mandioca	Picadito de Carne con papa	Polenta con salsa de pollo
Porción para Nivel Inicial	70 gramos Salsa + 80 gramos fideo	70 gramos salsa + 100 gramos arroz	170 gramos	200 gramos	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	100 gramos Salsa + 130 gramos arroz	250 gramos	300 gramos	350 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica (Naranja)	Dulce de Membrillo	Ensalada de frutas	Fruta de estación (Banana)

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

Dr. Luis López G.
Intendente
Municipal

Lic. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1914

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

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

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
VORI VORI DE CARNE Rendimiento: 1 porción Energía: 398 Kcal Peso por Porción Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 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 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y 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 (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Menú 2	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 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - 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).

Lic. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1314

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.

Intendente Municipal

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 ARROZ Rendimiento: 1 porción Energía: 266 Kcal Peso por Porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz 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. - Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y 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 ambiente o una hora antes en agua caliente.
Menú 4	**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 0,5 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, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con 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.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Dr. Luis López G.
Intendente Municipal

Lic. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 214

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 EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

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

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 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 blandos. - Luego agregar tomate, sal yodada, laurel 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. - Por último, agregar el perejil picado. 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 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
GUISO DE ARROZ CON POLLO Rendimiento: 1 porción Energía: 348 kcal Peso por Porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate Pechuga de pollo Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70g 60g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	69g 48g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - 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 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Lic. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1214

Dr. Luis López G.
Intendente
Municipal

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.

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 200 ml 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 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	Salsa de carne - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. - Cocinar hasta que estén blandos, por último, agregar tomate y laurel, 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. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
Menú 8	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. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego y 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

Lic. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1914

Dr Luis López G.
Intendente
Municipal

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.

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 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 blandos. - Luego agregar tomate, sal yodada, laurel 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. - Por último, agregar el perejil picado. 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 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
SALSA DE LEGUMBRES CON ARROZ QUESU 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 Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz quesu Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Salsa de legumbres: - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. Arroz quesu: - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. - Apagar el fuego. 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 3 veces su volumen.

Lic. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1914

Dr. Luis López G.
Intendente
Municipal

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
Dpto. de Gestión de PAE

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

Menú 11	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 0,5 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, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con 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.
Menú 12	**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 Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 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 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con el ajo, una vez sellado agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.

Lic. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1914

L. Luis López G.
Intendente
Municipal

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

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

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
GUISO DE FIDEO CON POROTO 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. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego y 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 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
SALSA DE POLLO CON ARROZ Rendimiento: 1 porción Energía: 296 kcal Peso por Porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	Salsa de pollo Tomate Pechuga de pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	Salsa de pollo: - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar 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, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Arroz - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. - Revolver y agregar agua caliente. - Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

Dr. Luis López G.
Intendente
Municipal

Lic. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1314

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

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

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
LOCRO Rendimiento: 1 porción Energía: 343 kcal Peso por Porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	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. - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones 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 aproximadamente. - Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
TALLARÍN CON SALSA DE POLLO Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por Porción: Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Salsa de pollo Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo Fideo Sal yodada Agua potable	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 c/n	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 c/n	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, zanahoria 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 por 8 minutos hasta que esté al dente. - Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir

Luis López G.
Intendente Municipal

Lic. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Pcia. Nº 1914

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

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

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
GUISO DE ARROZ CON POROTO Rendimiento: 1 porción Energía: 271 kcal Peso por Porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 45 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 45 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. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego y 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 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
REVUELTO DE MANDIOCA Rendimiento: 1 porción Energía: 339 kcal Peso por Porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Huevo* Queso Paraguay Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 50 g 20 g 20 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0.5 g c/n	116 g 50 g 20 g 18 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	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 cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. - Agregar huevo, sal yodada y queso desmenuzado. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule el huevo). - Retirar del fuego y agregar cebollita de hoja picada. *50 g de huevo corresponde a 1 unidad

Dr. Lu[illegible] López G.
[illegible]dente
Municipal

Lic. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Reg. [illegible]

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

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

00000016

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

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
PICADITO DE CARNE CON PAPA Rendimiento: 1 porción Energía: 311 kcal Peso por Porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Carne 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	200 g 52 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar la carne con ajo, una vez sellado agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate, y agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
POLENTA CON SALSA DE POLLO Rendimiento: 1 porción Energía: 356 kcal Peso por Porción: Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Salsa de Pollo Tomate Pechuga de pollo 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 200 ml 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 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	Salsa de Pollo - Limpiar el Pollo,. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. - Cocinar hasta que estén blandos, por último, agregar tomate y laurel, 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. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.

Dr. L... López G.
...ndente
Municipal

Lic. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Reg. Nº 1914

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
Lechuga Tomate Cebolla Rendimiento: 1 porción Energía: 40 Kcal Peso por porción: 60 gramos	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los 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 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Repollo Remolacha Zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía: 44 Kcal Peso por porción: 55 gramos	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

Luis López G.
Intendente Municipal

Lic. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1914

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

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

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
lechuga, tomate, zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía: 39 Kcal Peso por porción: 60 gramos	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 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
repollo, tomate, zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía: 40 Kcal Peso por porción: 55 gramos	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 rallar la zanahoria - Lavar y picar 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 del mismo.

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
tomate, pepino, zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía: 38 Kcal Peso por porción: 55 gramos	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.

...s López G.
...ntendente
Municipal

Lic. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1914

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

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

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

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Lechuga, tomate, zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía: 39 Kcal Peso por porción: 60 gramos	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 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Repollo, tomate, zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 gramos	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 rallar la zanahoria - Lavar y picar 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 del mismo.
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Lic. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1914

Dr. Luis López G.
Intendente
Municipal

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

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

00000020

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

Lechuga, tomate, cebolla Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 gramos	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cortar los 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 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Repollo, pepino, zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 gramos	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 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Remolacha, zanahoria, choclo	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. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1314

Dr. L[illegible] López G.
Intendente
Municipal

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
Dpto. de Gestión de PNA

000001

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 gramos				- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Repollo, pepino, zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 gramos	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 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Lechuga, tomate, cebolla Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 gramos	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cortar los 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 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Lic. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1914

Dr. [illegible] López G.
Intendente
Municipal

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

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

00000022

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

Lechuga, tomate, zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía: 39 Kcal Peso por porción: 60 gramos	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 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tomate, zanahoria, cebolla Rendimiento: 1 porción Energía: 43 Kcal Peso por porción: 55 gramos	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 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Lechuga, zanahoria, cebolla Rendimiento: 1 porción Energía: 42 Kcal Peso por porción: 60 gramos	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 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

Luis López G.
Intendente Municipal

Lic. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1914

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

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

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
repollo, tomate, zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía: 40 Kcal Peso por porción: 55 gramos	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 rallar la zanahoria - Lavar y picar 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 del mismo.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Lechuga, pepino, zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía: 40 Kcal Peso por porción: 60 gramos	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 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 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1314

Dr. L[illegible] López G.
[illegible]endente
Municipal

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

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

00000024

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

Lechuga, tomate, cebolla Rendimiento: 1 porción Energía: 40 Kcal Peso por porción: 60 gramos	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cortar los 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 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Lechuga, pepino, zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía: 40 Kcal Peso por porción: 60 gramos	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 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 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Remolacha, zanahoria, choclo Rendimiento: 1 porción Energía: 52 Kcal Peso por porción: 55 gramos	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

Lic. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1314

Dr. Luis López G.
Intendente
Municipal

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.

Postres				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
FRUTA DE ESTACIÓN Rendimiento: 2 porción Energía: 126 Kcal	2 unidades Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
ENSALADA DE FRUTAS Rendimiento: 1 porción Energía: 62 Kcal Peso por porción: 100 gramos.	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 una compotera o taza Servir
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
FRUTA CÍTRICA Rendimiento: 1 porción Energía: 62 Kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir.

Lic. Carmen Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1914

Luis Lopez G.
Intendente
Municipal

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

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

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
FRUTA DE ESTACIÓN Rendimiento: 2 porción Energía: 126 Kcal	2 unidades Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
TURRON DE MANI Rendimiento: 1 porción Energía: 152 Kcal	Turrón de maní	30 g	30 g	Servir el turrón.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
FRUTA DE ESTACIÓN (BANANA) Rendimiento: 2 porción Energía: 126 Kcal	2 unidades Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Luis López G.
Intendente
Municipal

Lic. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1914

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.

ENSALADA DE FRUTAS Rendimiento: 1 porción Energía: 62 Kcal Peso por porción: 100 gramos.	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 una compotera o taza Servir
Menú 8 FRUTA CÍTRICA (NARANJA) Rendimiento: 1 porción Energía: 62 Kcal	Ingredientes Naranja	Peso Bruto 180 g	Peso Neto 130 g	Preparación Lavar y pelar antes de consumir
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
FRUTA DE ESTACIÓN (BANANA) Rendimiento: 2 porción Energía: 126 Kcal	2 unidades Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Dr. Luis López G.
Intendente Municipal

Lic. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1914

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

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

00000028

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

FRUTA CÍTRICA (NARANJA) Rendimiento: 1 porción Energía: 62 Kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
FRUTA DE ESTACIÓN (BANANA) Rendimiento 2 porción Energía: 126 Kcal	2 unidades Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
FRUTA DE ESTACIÓN (PIÑA) Rendimiento: 1 porción Energía: 126 Kcal	Piña	200 g	104 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.

Dr. Luis López G.
Intendente
Municipal

Lic. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1314

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

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

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
FRUTA CÍTRICA (NARANJA) 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 (BANANA) Rendimiento: 2 porción Energía: 126 Kcal	2 unidades Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
ENSALADA DE FRUTAS Rendimiento: 1 porción Energía: 64 Kcal Peso por porción: 100 gramos.	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 una compotera o taza. - Servir.

Dr. Luis López G.
Intendente Municipal

Lic. Graciela Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 914

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

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

00000039

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
FRUTA DE ESTACIÓN (BANANA) Rendimiento: 2 porción Energía: 126 Kcal	2 unidades Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 17	**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 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de Membrillo Rendimiento: 1 porción Energía: 110 Kcal Peso por porción: 30 gramos	Dulce de Membrillo	30gr	30gr	Servir el dulce
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1914

s López G.
Intendente
Tesaj Municipal

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.

ENSALADA DE FRUTAS Rendimiento: 1 porción Energía: 62 Kcal Peso por porción: 100 gramos.	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 una compotera o taza Servir
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
FRUTA DE ESTACIÓN (BANANA)	2 unidades Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Dr. Lu[illegible]ez G.
Int[illegible]ente
Mu[illegible]icipal

Lic. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº [illegible]914

Año: 2023/2024
Institucion Educativa: 1
Nº de comensales: 215
N° de meses del proyecto: 13,75

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL	TOTAL
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	EN EL	DEL
Insumo	Unidad de	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	MES	PROYECT
Aceite	l	11,024	12,48	9,36	7,904	40,768	560,56
Ajo	kg	1,456	1,456	1,456	0,52	4,888	67,21
Almidón de maíz	kg	0	0	1,04	0	1,04	14,3
Arroz	kg	3,12	17,68	9,36	8,32	38,48	529,1
Arveja en granos	kg	0	0	0	1,04	1,04	14,3
Azúcar	kg	0	0	0	0	0	0
Banana	kg	124,8	101,92	101,92	101,92	430,56	5920,2
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	29,12	12,48	29,12	16,64	87,36	1201,2
Carne vacuna magra molida **	kg	0	12,48	0	0	12,48	171,6
Cebolla de cabeza	kg	27,04	28,08	30,16	20,8	106,08	1458,6
Cebollita de hoja	kg	1,04	0	2,08	2,08	5,2	71,5
Crema de leche	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	16,72	3,12	3,12	17,68	42,64	586,3
Harina de maíz	kg	12,48	0	8,32	0	20,8	286
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,3328	0,2496	0,2704	0,1872	1,04	14,3
Leche entera	l	10,4	0	0	0	10,4	143
Lechuga	kg	12,48	12,48	18,72	18,72	62,4	858
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	11,44	11,44	11,44	10,4	44,72	614,9
Locro	kg	0	0	8,32	0	8,32	114,4
Mandarina	kg	0	0	12,48	0	12,48	171,6
Mandioca	kg	41,6	41,6	0	41,6	124,8	1716
Maní	kg	6,24	0	0	0	6,24	85,8
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	47,84	85,28	47,84	47,84	228,8	3146
Orégano	kg	0,104	0,104	0,104	0	0,312	4,29
Papa	kg	41,6	0	41,6	41,6	124,8	1716
Pechuga de pollo	kg	37,44	12,48	37,44	37,44	124,8	1716
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	1,04	0	0	0	1,04	14,3
Pepino	kg	4,16	4,16	4,16	8,32	20,8	286
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	12,48	12,48	0	12,48	37,44	514,8
Pomelo	kg	0	0	41,6	0	41,6	572
Poroto	kg	5,24	14,56	6,24	8,32	35,36	486,2
Queso	kg	5,2	7,28	3,12	8,32	23,92	328,9
Repollo	kg	12,48	6,24	12,48	6,24	37,44	514,8
Remolacha	kg	14,56	8,32	8,32	16,64	47,84	657,8
Sal yodada	kg	1,144	1,144	1,04	1,352	4,68	64,35
Tomate	kg	71,76	80,08	58,24	60,32	270,4	3718
Zanahoria	kg	16,64	18,72	29,12	22,88	87,36	1201,2
Zapallo/calabaza	kg	12,48	12,48	24,96	0	49,92	686,4
Proteína texturizada de soja	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	6.450	6450	0

Lic. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4814

Luis López G.
Intendente
Municipal

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

00001033

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 sistema de calidad a ser implementado será a base de controles realizados por parte de la secretaria de educación de la municipalidad in situ y a través de informes de los directores de las instituciones educativas. Monitoreo por parte de los nutricionistas de la municipalidad para el control institucional del buen desarrollo del programa de alimentación escolar del Paraguay. En caso de presentarse irregularidades se deberá de comunicar a la Municipalidad
9.2 Plan de capacitaciones	Se realizará capacitaciones previas a la ejecución del proyecto a las personas responsables de alimentación escolar, directivos, docentes, en base al documento PREPARACIONES ESTANDARIZADAS DE MENUS proporcionado por el MEC y la INAN. También a las servidoras en conjunto con el INAN mediante capacitación de buenas prácticas de manufactura BPM en locales de la Municipalidad. Así mismo se realizarán capacitaciones a las personas responsables de la elaboración de los alimentos por parte de la nutricionista enfocando temas como: buenas prácticas de manipulación, prevención de enfermedades trasmitidas por alimentos, en buenas prácticas de almacenamiento, entre otros.
9.3 Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Se informará del presente PROYECTO ALMUERZO ESCOLAR 2023-2024 a toda la ciudadanía a través de medio de comunicación, página web, redes sociales de la Municipalidad durante el proceso de elaboración y ejecución del mismo. También se utilizarán los medios de comunicación como radios locales y prensa para promocionar y hacer difusión sobre el almuerzo escolar. Es imprescindible dar a conocer los beneficios que aportan a la comunidad el servicio de Almuerzo Escolar.

Lic. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1914

Dr. Luis López G.
Intendente
Municipal

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

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

00000034

10- Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

El Sistema de entrega es: Alimentos preparados en las Escuelas (Cocina–Comedor Escolar).

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.

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

- ✓ Lote de producto vencido
- ✓ Producto que no cuente con fecha de vencimiento legible.
- ✓ Producto que tenga olor desagradable, que a simple viste se encuentren enmohecidos.
- ✓ Productos cuyos envases se encuentren rotos, sucios, averiados o aplastados.
- ✓ Productos que no se contemple como componente del servicio de almuerzo escolar en el presente documento.

2. ALMACENAMIENTO.

- ✓ Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma diaria o tres veces por semana. Para ello cada institución cuenta con frezzer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.
- ✓ Mantener limpios y bien tapados los alimentos aun dentro de la heladera para evitar la contaminación cruzada.
- ✓ Lavar y secar bien las frutas y verduras antes de guardarlas en la heladera, en recipientes cerrados.
- ✓ Antes de guardar los huevos en la heladera se deben limpiar con un paño limpio y seco, colocándolos en el recipiente bien separados de otros alimentos.
- ✓ Guardar los alimentos en recipientes de vidrio o de plásticos con tapa.

3. HIGIENE.

- ✓ Se 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. Gladys Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1914

Dr. Luis López G.
Intendente
Municipal

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

00000035

- ✓ El personal encargado de elaborar el menú dispondrá de uniformes tales como: cofia, delantal, guardapolvo, guantes, tapabocas, para que puedan realizar una correcta manipulación de los alimentos.
- ✓ Las personas que manipulan y sirven los alimentos deben estar en optimas condiciones de salud, libre de enfermedades respiratorias o infectocontagiosas, además deberán mantener limpiar las manos constantemente (uñas cortas sin esmaltes y accesorios).
- ✓ Además los estudiantes deben lavarse correctamente las manos antes de consumir los alimentos.

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07.00hs a 10,00 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.

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

5. DISTRIBUCIÓN.

Se realizará 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 utilizarán utensilios no tóxicos (platos y cucharas). Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutricion (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,

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

Lic. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1914

Dr. Luis López G.
Intendente Municipal

mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, para garantizar la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

MUNICIPALIDAD DE VILLA HAYES
INTENDENCIA

Dr. Luis A. López González
Intendente Municipal

Lic.Gabriela Vargas Sanabria
Nutricionista

Lic. Gabriela Vargas S.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1914