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

Asunción, 01 de junio de 2022.

Nota DGBE N°498/2022

Señor
Christian Agustín Rodríguez, Intendente
Municipalidad de Yatytay
Departamento de Itapúa

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Yatytay, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 202.376 de fecha 27 de mayo 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 377/2022*** en dos(02) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

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°563/2022

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

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

Fecha : 01 de junio de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° 202.376– **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto **Memorándum DGPAE N°482/2022**, en la cual adjunta **Dictamen Técnico DGPAE N° 377/2022**, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022, PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE YATYTAY DEL DEPARTAMENTO DE ITAPÚA** conforme al expediente xilema Nº 202.376 de fecha 27 de mayo de 2022. _

Atentamente. _

Elaborado por: Modesta Montiel.

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°482/2022

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

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

FECHA : 30 de abril de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°202376

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°377/2022** referente a la MODIFICACIÓN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022 presentado por la Municipalidad de Yatytay, departamento de Itapuá según expediente xilema 202376 de fecha 27 de mayo de año 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 202376
Recibido por: Modesta
Fecha: 31/05/2022 Hora: 14:50

Elaborado por: Claudia Benitez

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°377/2022

Referencia: Expediente Xilema N°202376
de fecha 27 de mayo del año 2022

1. Antecedentes

El Sr. **Christian Agustín Rodríguez,** Intendente de la Municipalidad de Yatytay, presenta nota con expediente xilema N°134423 de fecha 18 de abril del 2022, pedido de modificación del Proyecto de Almuerzo Escolar año 2022 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas de la Municipalidad a su cargo, conforme a lo autorizado por el MEC según Nota DGBE N°359/2022 de fecha 18 de abril del 2022.

Tabla 1. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N° 359/2022 en fecha 18 de abril del 2022.

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
02	416	2022	81	Lunes a Viernes	Alimentos preparados en las escuelas

Fuente: Nota DGBE N°359/2022 en fecha 18 de abril del 2022.

2. Consideraciones técnicas

2.1 La modificación solicitada en el Proyecto de almuerzo escolar hace referencia:
A la modificación del Ítem N° 7 **(Recetario del menú cíclico y preparación)**, autorizado en el Proyecto de almuerzo escolar, folio 21 (veintiuno).

2.2 Cabe mencionar que anteriormente en el recetario y preparación de la ensalada N°14 figuraban dos vegetales (tomate y zanahoria), actualmente solicitan incorporar el ingrediente de un vegetal más (pepino). Quedando de esta manera: **Ensalada N° 14 (tomate, zanahoria y pepino).**

2.3 La Municipalidad de Yatytay se encuentra en proceso de llamado a Licitación para el Proyecto de Almuerzo Escolar.

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 30 (treinta); 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.

Elaborado por: Claudia Benitez

Revisado por: Liz Samudio

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

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

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

Tabla 2. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar modificado

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
02	416	2022	81	Lunes a Viernes	Alimentos preparados en las escuelas

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. Claudia Benitez
Registro Profesional N°: 2.647
Fecha: Lunes, 30 de mayo de 2022

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Claudia Benitez

Revisado por: Liz Samudio

MUNICIPALIDAD DE YATYTAY
ITAPUA – PARAGUAY
Telefax 021 2376303
RUC 80044853-7
municipalidad@yatytay.gov.py
"POR UN YATYTAY PARA TODOS, CON HONESTIDAD, CON TRANSPARIENCIA Y JUSTICIA SOCIAL"

Yatytay, 27 de mayo del 2022

Señor
Hugo René Tintel, Director General
Dirección de Gestión de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias
Presente

Me dirijo a Usted como Intendente de la Municipalidad de Yatytay y por su intermedio a donde corresponda al objeto de remitir el formulario del Proyecto de Almuerzo Escolar con las correcciones realizadas debido a un error involuntario, el mismo ya se encuentra autorizado según Nota DGBE N° 359/2022 Exp. Xilema 134.423 de fecha 18 de abril de 2022.

La corrección realizada fue en el numeral 7 recetario del menú cíclico, Ensalada 14.

La siguiente corrección se efectúa conforme a la consulta ingresada en el portal de la DNCP en el apartado de Consultas realizadas para esta convocatoria, y las mismas se adjuntan a esta nota.

Sin otro motivo en particular me despido atentamente.

MUNICIPALIDAD DE YATYTAY • INTENDENCIA •

Cristian Agustín Rodríguez Arguello
Intendente Municipal

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE Nº 202376
FECHA 27-05-2022
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS • DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR • REPÚBLICA DEL PARAGUAY • Dpto. de Gestión de PAE •
Folio 1/30

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: Itapúa	**Distrito*: YATYTAY**
Dirección del local de la Municipalidad: Avda. Defensores del Chaco y San Juan.	**N° de Tel:** 021 2376303
Nombre del Intendente: Cristian Agustín Rodríguez Arguello	
N° de teléfono de línea baja: 0212376303	**N° de celular:** 0985-167348
Dirección de correo electrónico: municipalidad.yatytay@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista: Lic. Ruth Noemi Diaz Villagra	
N° de Registro Profesional: 3097	**N° de celular:** 0985 167 348
Dirección de correo electrónico: Ruth_noemi82@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas: 2 (dos) instituciones educativas.	
Cantidad de estudiantes beneficiados: 416 (cuatrocientos dieciséis) alumnos.	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días): 81 días hábiles escolares	
Fecha estimada de inicio de la provisión: Mayo 2022	
Fecha estimada de finalización de la provisión: Setiembre 2022	
Presupuesto estimado para el servicio: 458.328.959 gs. (cuatrocientos cincuenta y ocho millones trescientos veintiocho mil novecientos cincuenta y nueve guaraníes)	
Precio referencial por plato: 13.500 (trece mil quinientos guaraníes)	
% de la agricultura familiar a implementar: 10% (diez por ciento) de la agricultura familiar *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. Ruth Diaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

MUNICIPALIDAD DE YATYTAY
INTENDENCIA

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1º y 2º Ciclo		E.E.B. 3º Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach. Científico		Bach. Técnico - Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0727003	5563	Esc. Bás. Nº 3303 Espiritu Santo	Yatytay	22	29	53	66											FONACIDE
2	0727004	5564	Esc. Bás. Nº 5211 Don Joaquín Gomez	Yatytay	45	47	80	74											FONACIDE
				Sub total	67	76	133	140											
				Total general	**143**		**273**												

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

MUNICIPALIDAD DE ... INTENDENCIA

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.

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. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

MUNICIPALIDAD DE ... INTENDENCIA

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

6- Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Vori vori de carne	Guiso de fideo con pollo	Salsa de legumbres con arroz quesú	Locro	Estofado de pollo con papa
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70g salsa + 100g de arroz	240 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	100 g salsa + 130 g de arroz	350 gramos	300 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (2 Bananas)	Fruta de estación (2 Bananas)	Fruta de estación (Naranja)	Fruta de estación (2 Bananas)	Barrita de maní

SEMANA 2						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Sopa de verduras con sopa paraguaya	Tallarín con salsa de pollo	Polenta de Salsa de carne	Guiso de arroz con poroto	Chupín de pollo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	150 gramos de sopa de verduras + 100g de sopa paraguaya	70g de salsa + 80g de fideo	70g de salsa + 170g de polenta	200 gramos	120 gramos
	Edad Escolar	200 gramos de sopa de verduras + 140g de sopa paraguaya	100g de salsa + 120g de fideo	100g de salsa + 250g de polenta	300 gramos	180 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (2 Bananas)	Fruta de estación (Naranja)	Fruta de estación (2 Bananas)	Fruta de estación (Mandarina)	2 Bananas con miel

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

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		Albóndigas de pollo con arroz	Caldo de poroto con fideo	So'o apu'a	Guiso de arroz con pollo	Soyo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz	240 gramos	240 gramos	240 gramos	240 gramos
	Edad Escolar	100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	350 gramos	350 gramos	350 gramos	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (2 Bananas)	Ensalada de frutas	Fruta de estación (2 Bananas)	Fruta de estación (Piña)	Fruta de estación (2 Bananas)

SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Vori vori de pollo	Guiso de fideo con carne	Picadito de pollo con papa	Caldo de poroto con arroz	Picadito de carne con puré de papas
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	240 gramos	240 gramos	70g picadito + 110g puré
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	350 gramos	350 gramos	100g picadito + 160g puré
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (2 Bananas)	Barrita de maní	Fruta de estación (2 Bananas)	Fruta de estación (Naranja)	Fruta de estación (2 Bananas)

OBSERVACIÓN: 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.

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

MUNICIPALIDAD DE ... INTENDENCIA

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

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, dejarlo 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, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de 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.

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 1 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 37 kcal** **Peso por porción: 50 g**	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.

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

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: 1 porción Energía:63 kcal	2 Bananas	220 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

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	48g 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 y cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)

Ensaladas	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 2 **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.

Postre 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	2 Bananas	220 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Nº 3097

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
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** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable **Arroz quesú** 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 en un recipiente ajo con los demás vegetales y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción. **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. 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.

Ensalada	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada 3 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 52 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Tomate Remolacha Cebolla Aceite Sal yodada	20 g 40 g 10 g 3 ml 0,5 g	19 g 27 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar pelar 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.

Postre 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

Dra. Ruth Díaz
Nutricionista
Prog. Alimentación Escolar

MUNICIPALIDAD DE ...

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 9/30

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
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. 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.

Ensalada	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada 4 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 52 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Remolacha Zanahoria Pepino Aceite Sal yodada	40 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 15 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.

Postre 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	2 Bananas	220 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 305

MUNICIPALIDAD DE ...

MINISTERIO DE EDUCACION 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 5	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 0,5g 0,5g c/n	134 g 52g 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.

Ensalada	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada 5 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 37 Kcal** **Peso por porción: 50 g**	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.

Postre	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Menú 5 **Barra de maní** **Rendimiento: 1 porción**	**Alimento a base de maní (Barra de maní)**	30gr	30gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.

Nutricionista
Reg. Prof. Nº 309

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

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

Energía: 152 kcal				

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Sopa de verduras con sopa paraguaya **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 363 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 150 gramos de sopa de verduras + 100g de sopa paraguaya Edad escolar: 200 gramos de sopa de verduras + 140g de sopa paraguaya	**Sopa de verduras:** Zapallo Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Sal yodada Agua potable **Sopa paraguaya:** Huevo* Harina de maíz Leche fluida Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 80 g 20 g 15 g 10 g 10 g 0,5g c/n 50g 40 g 30 ml 25 g 10 g 5 ml 0,5 g	 42 g 16 g 14 g 8 g 10 g 0,5 g c/n 50g 40 g 30 ml 23 g 10 g 5 ml 0,5 g	**Sopa de verduras** Pelar, lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente con agua y sal yodada. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Procesar la preparación (licuar), agregar el queso desmenuzado y mezclar bien. **Sopa paraguaya** Pelar, lavar y cortar la cebolla, rehogarla en el aceite. Juntar la harina de maíz y la cebolla rehogada. Mezclar bien para que baje la temperatura de la mezcla, luego agregar los huevos, leche, el queso Paraguay en trozos y la sal yodada, mezclar bien hasta que quede uniforme. Colocar la preparación en una asadera y llevar a horno fuerte aproximadamente 40 minutos o hasta que la superficie este dorada y al pinchar con un cuchillo salga limpio. *50 g de Huevo representa 1 unidad.

Ensaladas	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada 6 **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.

Lic. Sarah Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

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

Postre 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	2 Bananas	220 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Menú 7	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** 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 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.

Ensalada	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada 7 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 43 Kcal** **Peso por porción: 55g**	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.

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

MUNICIPALIDAD DE ... INTENDENCIA

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.

Postre 7	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 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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, 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. Saltear 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.

Ensaladas	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada 8 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 39 Kcal** **Peso por porción:**	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 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:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

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

50 g				

Postre 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	2 Bananas	220 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con poroto **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 317 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Ensaladas	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada 9 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 42 Kcal** **Peso por porción: 60 g**	Lechuga Cebolla Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 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.

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

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

Postre 9	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 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Chupín de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 275 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 120 gramos Edad escolar: 180 gramos	Papa Tomate Pechuga de pollo Leche fluida Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	200 g 70 g 60 g 20 ml 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 69 g 42 g 20 ml 18 g 16 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas. En una bandeja, colocar ordenadamente la papa, encima el pollo, luego cebolla y locote, por último, tomate. Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior. Cocinar en horno moderado por 25 a 30 minutos. Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente. Retirar del horno y servir.

Ensaladas	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada 10 **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.

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

Postres	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Menú 10 **Banana con miel** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 97 kcal** **Peso por porción: 82 g**	2 Bananas Miel	220 g 12 ml	70 g 12 ml	Lavar y pelar la fruta. Cortar en rodajas. Agregar en una compotera o taza con una cucharada de miel. Servir.

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Albóndigas de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 324 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz Edad escolar: 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	**Albóndigas de pollo:** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 69 g 42 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0, 5g c/n	**Albóndigas** Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. **Salsa** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate 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. **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.

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUA
INTENDENCIA

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

Ensaladas	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada 11 **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.

Postre 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	2 Bananas	220 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Menú 12	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 8 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.

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

Ensaladas	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada 12 Rendimiento: 1 porción Energía: 52 Kcal Peso por porción: 55g	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.

Postre	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Menú 12 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. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

MUNICIPALIDAD DE ... INTENDENCIA

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

Ensaladas	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada 13 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 42 Kcal** **Peso por porción: 60 g**	Lechuga Cebolla Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 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.

Postre 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	2 Bananas	220 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUA
INTENDENCIA

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

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

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

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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	70 g 60 g 45 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	69 g 48 g 45 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada y laurel, cocinar hasta que estén tiernas. Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo. Una vez apagado en fuego agregar cebollita de hoja.

Ensaladas	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada 14 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 38 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 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.

Postre 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía:**	Piña	200 g	104 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.

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

53 kcal				

Menú 15	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 Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. 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. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.

Ensaladas	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada 15 **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.

Postre 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción**	2 Bananas	220 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

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

Energía: 63 kcal				

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori vori de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 351 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porcicnes 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 queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. 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 (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.

Ensaladas	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada 16 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 41 kcal** **Peso por porción: 45 g**	Berro Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 16 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:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postre 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

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

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

Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	2 Bananas	220 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 316 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate Carne vacuna magra Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70g 60g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	69g 50g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	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, 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)

Ensaladas	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada 17 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 40 kcal** **Peso por porción: 60 g**	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.

Postre 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Barra de maní	Alimento a base de maní	30gr	30gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar

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: 152 kcal**	(Barra de maní)			de Merienda Escolar.

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 311 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	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	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo 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.

Ensaladas	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada 18 **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.

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Prof. N° 3697

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

Postre 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	2 Bananas	220 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Menú 19	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 este 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.

Ensaladas	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada 19 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 46 Kcal** **Peso por porción:**	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.

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

50 g				

Postre 19	**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 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de carne con puré de papas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 276 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g picadito + 110g puré Edad escolar: 100g picadito + 160g puré	**Picadito de carne** Carne magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada	 60g 60g 20g 15g 10g 5g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 200g 50ml 5g 0,5g	 50g 59g 16g 14g 8g 5g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 134g 50ml 5g 0,5g	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con el aceite y 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 hagasalsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuertecuidando a que no se quede sin liquido Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas en un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

Ensaladas	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 20 **Rendimiento: 1 porción**	Pepino Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	20 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	15 g 29 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.

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

Energía: 40 kcal **Peso por porción: 55 g**				

Postre	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	2 Bananas	220 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

Año:	2022
Institución Educativa:	2 (DOS) INSTITUCIONES PÚBLICAS
Nº de comensales:	416
N° de meses del proyecto:	2,5

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	40	40	40	38	158	65728
Ajo	kg	2,5	2	3	2,5	10	460
Arroz	kg	40	40	130	15	225	93600
Arveja en granos	kg	5	0	0	0	5	2080
Banana	kg	660	660	660	660	2640	1098240
Barrita de maní	kg	30	0	0	30	60	24960
Berro	kg	0	30	0	30	60	16620
Carne vacuna magra *	kg	160	60	140	120	480	199680
Cebolla de cabeza	kg	70	140	60	90	360	149760
Cebollita de hoja	kg	10	5	0	5	20	8320
Choclo	kg	10	0	10	10	30	12480
Fideo	kg	45	40	15	45	145	60320
Harina de maíz	kg	40	40	5	40	125	52000

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

Huevo	kg	0	50	0	0	50	20800
Laurel	kg	0,8	0,2	0,6	0,6	2,2	915,2
Leche entera	l	0	50	0	50	100	41600
Lechuga	kg	30	60	30	60	180	74880
Locote	kg	50	60	50	50	210	87360
Locro	kg	40	0	0	0	40	16640
Mamón	kg	0	0	60	0	60	24960
Mandarina	kg	0	160	0	0	160	66560
Margarina	kg	0	0	0	5	5	2080
Miel	ml	0	12	0	0	12	4992
Naranja	kg	180	180	50	180	590	245440
Orégano	kg	0,5	0,5	1	0,5	2,5	1040
Papa	kg	200	200	0	400	800	332800
Pechuga de pollo	kg	120	120	140	140	520	216320
Perejil	kg	0	5	0	5	10	4160
Pepino	kg	40	20	40	40	140	58240
Poroto	kg	20	40	30	30	120	49920
Piña	kg	0	0	200	0	200	83200
Queso	kg	20	45	30	25	120	49920
Repollo	kg	30	0	30	0	60	24960
Remolacha	kg	40	0	40	80	160	66560
Sal yodada	kg	5,5	6,5	5,5	5	22,5	9360
Tomate	kg	300	300	285	290	1175	488800
Zanahoria	kg	150	90	120	160	520	216320
Zapallo	kg	120	80	180	120	500	208000

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1 Plan de Monitoreo	Se realizaran controles diarios de la materia prima (desde la recepción, utilización y almacenamiento de los alimentos para garantizar la inocuidad y buena calidad de los alimentos: estos trabajos de monitoreo y fiscalización estarán a cargo de los Nutricionistas por la empresa adjudicada.
9.2 Plan de capacitaciones	Es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).
9.3 Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Se utilizaran los medios de comunicación como redes sociales, radios locales y prensa escrita o televisiva 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. Ruth Díaz
Nutricionista
Prof. Nº 309

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

10. MODALIDAD DEL SERVICIO DE ALMUERZO ESCOLAR SELECCIONADA

El Sistema de entrega es: Alimentos preparados en las Escuelas (COCINANDO EN LAS ESCUELAS.

1. RECEPCIÓN.

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

2. ALMACENAMIENTO.

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

3. HIGIENE.

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

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00hs a 10:30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.
Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.
Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.

5. DISTRIBUCIÓN.

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento.
Se utilizaran utensilios no tóxicos (platos, cucharas, potes para postres). Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de 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.

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

Cristian Agustín Rodríguez Arguello
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. Ruth Noemi Diaz Villagra
NUTRICIONISTA