Asunción, 06 de febrero de 2023.

Nota DGBE N° 64/2023

Señor
Germán Gneiting, Intendente
Municipalidad de Carmen del Paraná
Departamento de Itapúa

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Carmen del Paraná, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 17.992 de fecha 20 de enero 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 Nº 47/2023*** 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 Tintel Romero, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

Elaborado por: Arzacia Olmedo

Revisado por: Hugo Tintel

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Edificio Beckelman 1° Piso
Independencia Nacional c/ Humaitá

bienestar.estudiantil@mec.gov.py
Tel.: (021) 454.220

Asunción - Paraguay

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

MEMORÁNDUM DAE N°69/2023

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

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

Fecha : 03 de febrero de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N° 17.992/23 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR MUNICIPALIDAD DE CARMEN DEL PARANÁ.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°63/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°47/2023**, en la cual se remiten la autorización al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023-2024 presentado por la **Municipalidad de Carmen del Paraná, del departamento de Itapúa,** según Expediente Xilema N° 17.992/23 de fecha 20 de enero de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. -

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita. (Edif.Beckelman, 6to. Piso)

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

MEMORÁNDUM DGPAE N°63/2023

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

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

FECHA : 03 de febrero de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 17992 de fecha 20 de enero del año 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°47/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DEL ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la Municipalidad de Carmen del Paraná a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENC
Dirección de Alimentación Escol
MESA DE ENTRADA
Xilema N°: –
Recibido por: Milena F.
Fecha: 03-02-2023 Hora: 10:00 hs.

Elaborado por: Claudia Benítez **Revisado por:** Noelia Romero

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°47/2023

Referencia: Expediente Xilema Nº 17992
de fecha 20 de enero de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Germán Gneiting,** Intendente de la Municipalidad de Carmen del Paraná del departamento de Itapúa, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar ejercicio fiscal 2023-2024 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

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

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

Elaborado por: Claudia Benítez **Revisado por:** Noelia Romero

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

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.

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.

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

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
09	616	2023	186	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	180		

Elaborado por: Claudia Benítez **Revisado por:** Noelia Romero

Departamento de Gestión de Programas de Alimentción Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección 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

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 de este, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Claudia Benítez
Registro Profesional N°: 2.647
Fecha: Viernes, 03 de febrero de 2023

P/A

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: Claudia Benítez **Revisado por:** Noelia Romero

Departamento de Gestión de Programas de Alimentción Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección 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

MUNICIPALIDAD DE CARMEN DEL PARANÁ

Intendencia Municipal – Periodo 2021 - **2025**

Antigua "Tupá ra`y" hoy "Capital del Arroz" y "Cuna de **la Independencia**"

"Batalla de Tacuary" - 09/Marzo/1811

Nota N°:28/2023 **Referencia: Borrador de Proyecto**

Carmen del Paraná, 19 de enero de 2023.-

Señor:
Hugo Tintel, Director General de Bienestar Estudiantil.-
Ministerio de Educación y Ciencias.-
Asunción.-

Nos dirigimos a usted, en representación de la Municipalidad de Carmen del Paraná con el objetivo de remitir el borrador del Proyecto de **"PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR, BAJO LA MODALIDAD DE COCINANDO EN LAS ESCUELAS" AÑO 2023,** con todas las correcciones ajustadas a lo dispuesto en el Dictamen Técnico recibido según **Nota DGBE N° 10/23;** adjunta el formulario en formato Word, la planilla en formato Excel, y las documentaciones referentes a la Lic. Nutricionista; para su posterior impresión y firma.-

Sin otro particular, nos despedimos, esperando una pronta respuesta y aprovechamos la oportunidad para saludarlo muy atentamente, deseándole éxitos en sus funciones.-

Sra. Lourdes B. Ferreira G.
Secretaria General

Sr. Germán G. Gneiting R.
Intendente Municipal

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*: Carmen del Paraná**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Germán Wilcke entre Fernando Alviso y Boquerón	**N° de Tel*: 0762 260 215**
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Germán Gustavo Gneiting Rodríguez	
N° de teléfono de línea baja*: 0762260215	**N° de celular: 0982315605**
Dirección de correo electrónico*: muca.pna@hotmail.com	
Nombre del/la Nutricionista*: Lic. Romina Elizabeth Cabrera Núñez	
Nº de Registro Profesional*: 2876	**Nº de Registro Profesional*: 2876**
Dirección de correo electrónico*: romycabrera@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 9 escuelas	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 616 Estudiantes	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *: **Año 2023: 186 días** **Año 2024: 180 días**	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Febrero 2023 **Fecha estimada de finalización de la provisión*: Noviembre 2023**	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Febrero 2024 **Fecha estimada de finalización de la provisión*: Noviembre 2024**	
Presupuesto estimado para el servicio*: Año 2023: 742.225.748 **Año 2024: 600.000.000**	
Precio referencial por plato*:8.000	
% 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

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

Folio 231

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	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (urbana o rural)	Estudiantes Beneficiarios												Fuente de Financiación
									Educación Inicial		Educación Escolar Básica				Educación Media				Educ. Inclusiva		
									Formal y No Formal		1° y 2° ciclo		3° ciclo		Bach. Científico		Bach. Técnico				
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	707019	16774	Esc. Bás. Nº 7902 San Francisco	Oficial	Itapúa	Carmen del Paraná	San Francisco	Urbana	7	3	34	46									003
2	707006	4917	Esc. Bás. Nº 1586 Fulgencio Yegros	Oficial	Itapúa	Carmen del Paraná	Calle 7 Kambay	Rural	7	8	5	5									003
3	707009	4920	Esc. Bás. Nº 1590 Mcal. Francisco Solano López	Oficial	Itapúa	Carmen del Paraná	Calle 2 Central	Rural	3	3	14	19									003
4	707012	4923	Esc. Bás. Nº 2315 Sara de Centurión	Oficial	Itapúa	Carmen del Paraná	Calle A Caraguata	Rural	0	0	16	16									003
5	707014	4925	Esc. Bás. Nº 5197 San Juan Bosco	Oficial	Itapúa	Carmen del Paraná	Yacarey	Rural	0	0	17	18									003
6	707004	4915	Esc. Bás. Nº 744 Niños Mártires	Oficial	Itapúa	Carmen del Paraná	Ka'atymi	Rural	0	0	12	12									003

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.

Romina Cabrera
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. Nº 2...

TEKOMBO'E HA'EMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

			de Acosta Ñu																		
7	707007	4918	Esc. Bás. Nº 1587 Virgen de Fátima	Oficial	Itapúa	Carmen del Paraná	Yvyraity	Rural	0	0	6	13									003
8	707005	4916	Esc. Bás. Nº 1584 Capitán Pedro Juan Caballero	Oficial	Itapúa	Carmen del Paraná	Cerrito	Rural	0	0	4	2									003
9	707002	4913	Esc. Bás. Nº 67 Germán Wilcke	Oficial	Itapúa	Carmen del Paraná	San Blas	Urbana	58	59	109	120									003
								Sub total	75	73	217	251									003
								Total general	616												

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

1. Requerimiento nutricional		
	Nivel Inicial	**Edad escolar**
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal
2. Composición del menú		
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs	
5.2 Horario 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	
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas.	

3. Menú Cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Guiso de fideo con pollo	Salsa de carne con arroz	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papas	Vori vori de carne
Porción para EDI					
Porción para Nivel Inicial	200 gr	70 gr salsa + 90 gr arroz	240 gr	200 gr	240 gr
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gr	100 gr salsa + 130 gr arroz	350 gr	300 gr	350 gr
*Porción para **Nivel** EEB (3° ciclo y Nivel Medio)*					
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Naranja)	Arroz con leche	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	Jueves	**Viernes**
Plato Principal	Locro	Polenta con salsa de pollo	Guiso de arroz con poroto	Tallarín con salsa de carne	Albóndigas de pollo con arroz

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

Porción para EDI					
Porción para Nivel Inicial	240 gr	70 gr salsa + 170 gr polenta	200 gr	70 gr salsa + 80 gr fideo	70 gr salsa (3bolitas) + 90 gr arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gr	100 gr salsa + 250 gr polenta	300 gr	100 gr salsa + 120 gr fideo	100 gr salsa (4 bolitas) + 130 gr arroz
Porción para Nivel EEB (3° ciclo y Nivel Medio)					
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Naranja)	Turrón de maní	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Salsa de pollo con arroz	Picadito de carne con puré de papas	Vori vori de pollo	Guiso de fideo con poroto	Albóndigas de carne con arroz
Porción para EDI					
Porción para Nivel Inicial	70 gr salsa + 100 gr arroz	70 gr picadito+ 110 gr puré	240 gr	200 gr	70 gr salsa (3bolitas) + 90 gr arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 gr salsa + 130 gr arroz	100 gr picadito + 160 gr puré	350 gr	300 gr	100 gr salsa (4 bolitas) + 130 gr arroz
Porción para Nivel EEB (3° ciclo y Nivel Medio)					
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Crema	Fruta de estación (Naranja)	Fruta de estación (Banana)

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. Romina Cabrera Núñez
Dpto. de Gestión de PAE
folio 6/37

SEMANA 4					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de pollo con verduras y fideo	Polenta con salsa de carne	Salsa de legumbres con arroz quesú	Tallarín con salsa de carne	Estofado de pollo con papa
Porción para EDI					
Porción para Nivel Inicial	240 gr	70 gr salsa + 170 gr polenta	70 gr salsa + 100 gr arroz	70 gr salsa + 80 gr fideo	200 gr
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gr	100 gr salsa + 250 gr polenta	100 gr salsa + 130 gr arroz	100 gr salsa + 120 gr fideo	300 gr
Porción para Nivel EEB (3° ciclo y Nivel Medio)					
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Naranja)	Fruta de estación (Banana)	Ensalada de frutas

OBSERVACION: El menú ciclico 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.

4. Recetario del menú cíclico

Platos principales

Menú 01: Guiso de fideo con pollo				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 308 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar:	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60 g 70 g 45 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	42 g 69 g 45 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g 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 el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote y la sal yodada. - Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver

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

300 gramos				un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)

Menú 02: Salsa de carne con arroz				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 304 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial** 70 gr salsa + 90 gr arroz **Edad escolar** 100 gr salsa + 130 gr arroz	**Salsa de carne:**			**Salsa de carne:**
	Tomate	70 g	69 g	- Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.
	Carne vacuna magra	60 g	50 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	15 g	14 g	- Pelar, lavar, y cortar finamente los vegetales.
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	- Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	- Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.
	Agua potable	c/n	c/n	
	Arroz:			- Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Arroz	45 g	45 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
				Arroz:
				- Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada.
				- Revolver y agregar agua caliente.
				- Dejar hervir por unos 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

Menú 03: Caldo de poroto con fideo				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 271 kcal **Peso por porción:**	Zapallo	60 g	32 g	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
	Poroto seco	30 g	30 g	
	Tomate	25 g	24 g	- Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Fideo nido	15 g	15 g	
	Queso Paraguay	15 g	15 g	- Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	- Incorporar el poroto y agua

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

Nivel Inicial: 240 gr Nivel Escolar: 350 gr	Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el fideo y cocinar 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 04: Estofado de pollo con papas

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía : 257 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 200 gramos Nivel Escolar: 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 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, 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. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.

Menú 05: Vori vori de carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía : 398 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 240 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g	- 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

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

Nivel Escolar: 350 gramos	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	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 (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 06: Locro				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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 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 esté blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo,

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

				zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada.

Menú 07: Polenta con salsa de pollo				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 307 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial** 70 gr salsa + 170 gr polenta **Edad escolar** 100 gr salsa + 250 gr polenta	**Salsa de pollo:**			**Salsa de pollo:**
	Tomate	70 g	69 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	- Lavar, pelar y cortar las verduras.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	- Sellar el pollo con el ajo y aceite.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	- Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras, por último, agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Agua potable	c/n	c/n	
	Polenta:			
	Agua potable	200 ml	200 ml	- Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas, agregar la sal.
	Harina de maíz	40 g	40 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	**Polenta:**
	Aceite	2 ml	2 ml	- Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
				- Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.
				- Por ultimo, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.

Menú 08: Guiso de arroz con poroto				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:	Tomate	70 g	69 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Arroz	40 g	40 g	
	Poroto	20 g	20 g	

1 porción **Energía :** 317 kcal **Peso por porción:** **Nivel Inicial:** 200 gramos **Nivel Escolar:** 300 gramos	Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	15 g 15 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	15 g 14 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- 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 y el queso paraguay desmenuzado. *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

Menú 09: Tallarín con salsa de carne				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 337 kcal **Peso por porción:** **Nivel Inicial:** 70 gr salsa + 80 gr fideo tallarín **Nivel Escolar:** 100 gr salsa + 120 gr fideo tallarín	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de carne:** - Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** - Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la

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

Folio 12/37

				salsa. Servir.

Menú 10: Albóndigas de pollo con arroz				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 324 kcal **Peso por porción:** **Nivel Inicial:** 70 gr salsa (3 bolitas) + 90 gr de arroz **Nivel Escolar:** 100 gr salsa (4 bolitas) + 130 gr de arroz	**Albóndiga** Pechuga de pollo Tomate 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, 5 g c/n	**Albóndiga** - 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** - Lavar, pelar 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. **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

Menú 11: Salsa de pollo con arroz				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía :**	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Zanahoria Cebolla	 70 g 60 g 20 g 15 g	 69 g 42 g 16 g 14 g	**Salsa de pollo:** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar

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

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MEC.py

296 kcal **Peso por porción:** **Nivel Inicial:** 70 gr salsa + 90 gr de arroz **Nivel Escolar:** 100 gr de salsa + 130 gr arroz	Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	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. **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.

Menú 12: **Picadito de carne con puré de papas**				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 276 kcalg **Peso por porción:** **Nivel inicial** 70 gr picadito+110 gr puré **Edad escolar** 100 gr picadito+160 gr puré	**Picadito de carne:** Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas:** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	 60 gr 60 gr 20 gr 15 gr 10 gr 5 gr 3 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n 200 gr 50 ml 5 gr 0,5 gr c/n	 50 gr 59 gr 16 gr 14 gr 8 gr 5 gr 3 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n 134 gr 50 ml 5 gr 0,5 gr c/n	**Picadito de carne:** - Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubo pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellado, agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. - Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido.

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

				- Por ultimo, agregar el perejil picado. 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.

Menú 13: Vori vori de pollo				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía :** **Peso por porción:** **Nivel Inicial:** 240 gramos **Nivel 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 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	56 g 32 g 40 g 24 g 16 g 10 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar el pollo 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 (Vorí). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar

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

				una masa. - Agregar las bolitas de maíz (Vorí) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. - Apagar del fuego y agregar el orégano.

Menú 14: Guiso de fideo con poroto				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 317 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial** 200 gramos **Edad escolar** 300 gramos	Tomate Fideo Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70 g 40 g 20 g 15 g 15 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 30 g 20 g 15 g 14 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 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, fideo, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. - Por último, agregar la cebollita en hoja y el queso paraguay desmenuzado. *Observación*: si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o 1 hora antes en agua caliente.

Menú 15: Albóndigas de carne con arroz				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 332 kcal **Peso por porción:** **Nivel Inicial:** 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g	**Albóndigas de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Harina de maíz Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	 70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	 69 g 50 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	**Albóndigas** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos, cortar en cubos y procesarla. - Mezclar la carne con la harina de maíz y el diente de ajo picado. Amasar bien la mezcla. - Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. **Salsa**

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

de arroz **Nivel Escolar:** 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	- Lavar, pelar y picar los vegetales finamente.Saltear cebolla, 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. **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.

Menú 16: Caldo de pollo con verduras y fideo				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 256 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 240 gramos **Edad escolar:** 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Fideo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita en hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 35 g 20 g 20 g 10 g 10 g 5ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	56 g 32 g 34 g 20 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 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, zapallo, sal yodada, cebollita de hoja y laurel, cocinar hasta que estén tiernas. - Por último, agregar el fideo y cocinar hasta que esté listo. Una vez apagado el fuego agregar cebollita de hoja.

Menú 17: Polenta con salsa de carne				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

	Salsa de carne			**Salsa de carne**
	Tomate	70 g	69 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	- 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.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
				- Cocinar hasta que estén blandos, por último, agregar tomate y laurel, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
Rendimiento: 1 porción	**Polenta**			
	Agua potable	200 ml	200 ml	
Energía: 356 kcal	Harina de maíz	40 g	40 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
Peso por porción:	Aceite	2 ml	2 ml	
Nivel Inicial: 70 g salsa + 170 g polenta	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	- 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.
Nivel Escolar: 100 g salsa + 250 g polenta				**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 18: Salsa de legumbres con arroz quesú				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
	Salsa de legumbres			**Salsa de legumbres:**
	Tomate	70 g	69 g	- Pelar, lavar y picar los vegetales finamente.
Rendimiento: 1 porción	Poroto	20 g	20 g	
	Cebolla	15 g	14 g	- Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo,
Energía:	Locote	10 g	8 g	

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

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MEC.Py

Folio 18/37

Peso por porción: **Nivel inicial:** 70 gr salsa + 100 gr arroz **Nivel escolar:** 100 gr salsa + 130 gr arroz	Aceite	3 ml	3 ml	zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Arroz quesú			
	Arroz	40 g	40 g	**Arroz quesú**
	Queso Paraguay	10 g	10 g	- 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 2 veces su volumen
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 19: Tallarín con salsa de carne				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 337 kcal **Peso por porción:** **Nivel Inicial:** 70 gr salsa + 80 gr fideo tallarín **Nivel Escolar:** 100 gr salsa + 120 gr fideo	**Salsa de carne**			**Salsa de carne:**
	Tomate	70 g	69 g	- Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar la carne 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.
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	
	Zanahoria	20 g	20 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Fideo			
	Fideo tallarín	40 g	40 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

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

tallarín				**Fideo:** - Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Menú 20: Estofado de pollo con papa				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 257 kcal **Peso por porción:** **Nivel Inicial:** 200 gramos **Nivel Escolar:** 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 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.

Ensaladas

Ensalada 01: Lechuga, tomate, zanahoria				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 gr	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.

Ensalada 02: Tomate, pepino, zanahoria

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

Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 gr	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 gr 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.

Ensalada 03: Lechuga, tomate, zanahoria				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 gr	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.

Ensalada 04: Tomate, pepino, zanahoria				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 gr	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.

Ensalada 05: Lechuga, tomate, zanahoria				
Menú	**Ingredientes**	**Peso**	**Peso**	**Preparación**

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

		Bruto	Neto	
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 gr	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.

Ensalada 06: Tomate, pepino, zanahoria				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 gr	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.

Ensalada 07: Repollo, tomate, zanahoria				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 gr	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 cortar los demás vegetales en trozos pequeños. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y el 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.

Ensalada 08: **Lechuga**, tomate, zanahoria				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 gr	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.

Ensalada 09: Tomate, pepino, zanahoria				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 gr	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.

Ensalada 10: Lechuga, tomate, cebolla				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 gr	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 demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: la cebolla una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Ensalada 11: Remolacha, tomate, cebolla				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:**	Remolacha Tomate Cebolla Aceite	40 g 20 g 10 g 3 ml	27 g 19 g 9 g 3 ml	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en pequeños cubos. - Lavar y cortar en cubos

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

Rcg. Prot. Nº 2874
Folio 23/37

46 kcal **Peso por porción:** 50 gr	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	pequeños los demás vegetales. - Colocar 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.

Ensalada 12: Lechuga, pepino, zanahoria				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 gr	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.

Ensalada 13: Repollo, tomate, zanahoria				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 gr	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 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.

Reg. Prof. N° 29[illegible]

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

Folio 24/34

Ensalada 14: Lechuga, tomate, zanahoria				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 gr	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.

Ensalada 15: Tomate, pepino, zanahoria				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 gr	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.

Ensaladas 16: Repollo, tomate, zanahoria				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 gr	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 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.

Reg. Prof. N°

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

Fdo 25/37

Ensaladas 17:				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 gr	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.

Ensaladas 18:				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 gr	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.

Ensaladas 19: Repollo, tomate, zanahoria				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 gr	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 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.

Reg. Prof. N° 28[illegible]

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

Fdo: 28/6/17

Ensaladas 20:				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 gr	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.

Postres

Postres 01: Banana				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción (2 unidades) **Energía :** 126 kcal **Peso por porción:** 220 gramos	Banana	220 g	140 g	- Lavar y pelar antes de consumir.

Postres 02: **Banana**				
Menú	Ingredientes	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción (2 unidades) **Energía :** 126 kcal **Peso por porción:** 220 gramos	Banana	220 g	140 g	- Lavar y pelar antes de consumir.

Postres 03: Fruta Cítrica				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	Preparación

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

Rendimiento: 1 porción **Energía :** 62 Kcal **Peso por porción:** 180 gr	Naranja	180 g	130 g	- Lavar, pelar antes de consumir.

Postres 04: Arroz con leche				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 115 kcal **Peso por porción:** 100 gramos	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	- Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. - Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz este totalmente cocido. - Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. - Espolvorear con canela y servir.

Postres 05: Banana				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción (2 unidades) **Energía :** 126 kcal **Peso por porción:** 220 gramos	Banana	220 g	140 g	- Lavar y pelar antes de consumir.

Postres 06:				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción (2 unidades) **Energía :** 126 kcal **Peso por**	Banana	220 g	140 g	- Lavar y pelar antes de consumir.

Romina Cabrera Núñez
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. Nº 2876

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

porción: 220 gramos				

Postres 07: Banana				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción (2 unidades) **Energía :** 126 kcal **Peso por porción:** 220 gramos	Banana	220 g	140 g	- Lavar y pelar antes de consumir.

Postres 08: Naranja				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía :** 62 Kcal **Peso por porción:** 180 gr	Naranja	180 g	130 g	- Lavar, pelar antes de consumir.

Postres 09: Turrón de maní				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía :** 152 kcal **Peso por porción:** 30 gramos	Turrón de maní	30 g	30 g	- Servir el turrón

Postres 10: Banana				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Prof. Nº 2479

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

Rendimiento: 1 porción (2 unidades) **Energía :** 126 kcal **Peso por porción:** 220 gramos	Banana	220 g	140 g	- Lavar y pelar antes de consumir.

Postres 11: Banana				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción (2 unidades) **Energía :** 126 kcal **Peso por porción:** 220 gramos	Banana	220 g	140 g	- Lavar y pelar antes de consumir.

Postres 12: Banana				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción (2 unidades) **Energía :** 126 kcal **Peso por porción:** 220 gramos	Banana	220 g	140 g	- Lavar y pelar antes de consumir.

Postres 13: Crema				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 110 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cascara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	- Separar 25 ml de leche fría y diluir la fécula en ella. - Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cascara de limón o naranja, remover constantemente. - Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad

				del fuego (fuego medio-minino), retirar la canela y/o cascara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. - Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. - Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir frio.

Postres 14: Naranja				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 62 Kcal **Peso por porción:** 180 gr	Naranja	180 g	130 g	- Lavar, pelar antes de consumir.

Postres 15: Banana				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción (2 unidades) **Energía :** 126 kcal **Peso por porción:** 220 gramos	Banana	220 g	140 g	- Lavar y pelar antes de consumir.

Postres 16: Banana				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción (2 unidades) **Energía :** 126 kcal **Peso por porción:**	Banana	220 g	140 g	- Lavar y pelar antes de consumir.

Prof. Nº 2019

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

Folio 37

220 gramos				

Postres 17: Banana				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción (2 unidades) **Energía :** 126 kcal **Peso por porción:** 220 gramos	Banana	220 g	140 g	- Lavar y pelar antes de consumir.

Postres 18: Naranja				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía:** 62 Kcal **Peso por porción:** 180 gr	Naranja	180 g	130 g	- Lavar, pelar antes de consumir.

Postres 19: Banana				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción (2 unidades) **Energía:** 126 kcal **Peso por porción:** 220 gramos	Banana	220 g	140 g	- Lavar y pelar antes de consumir.

Postres 20: Ensalada de frutas				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía :**	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	- Lavar y pelar las frutas. - Cortar en trozos pequeños. - Colocar las frutas en un compotera o taza. - Servir.

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

Folio 32/37

62 kcal **Peso por porción:** 100 gramos				

5. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

Año:	2023-2024
Institución Educativa:	9
Nº de comensales:	616
N° de meses del proyecto:	18,3

		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	24,64	24,64	23,408	24,64	97,328	1781,102
Ajo	kg	1,54	1,848	1,848	1,848	7,084	129,6372
Almidón de maíz	kg	0	0	3,08	0	3,08	56,364
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	33,88	52,36	55,44	24,64	166,32	3043,656
Arveja en granos	kg	0	0	0	0	0	0
Azúcar	kg	3,08	0	6,16	0	9,24	169,092
Banana	kg	406,56	406,56	406,56	437,36	1657,04	30323,83
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	18,48	0	0	18,48	338,184
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0,1232	0	0	0	0,1232	2,25456
Carne vacuna magra *	kg	86,24	86,24	73,92	73,92	320,32	5861,856
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	43,12	61,6	49,28	46,2	200,2	3663,66
Cebollita de hoja	kg	3,08	6,16	3,08	6,16	18,48	338,184
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
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

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

Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	36,96	24,64	24,64	36,96	123,2	2254,56
Galleta Molida	kg	0	6,16	0	0	6,16	112,728
Harina de maíz	kg	24,64	24,64	30,8	24,64	104,72	1916,376
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,3696	0,4928	0,4928	0,4928	1,848	33,8184
Leche entera	l	61,6	0	104,72	0	166,32	3043,656
Lechuga	kg	55,44	36,96	36,96	18,48	147,84	2705,472
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	30,8	30,8	30,8	24,64	117,04	2141,832
Locro	kg	0	24,64	0	0	24,64	450,912
Mamón	kg	0	0	0	0		0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	3,08	0	3,08	56,364
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	110,88	110,88	110,88	141,68	474,32	8680,056
Orégano	kg	0,308	0	0,308	0	0,616	11,2728
Papa	kg	123,2	0	123,2	123,2	369,6	6763,68
Pechuga de pollo	kg	73,92	80,08	86,24	86,24	326,48	5974,584
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	3,08	0	3,08	56,364
Pepino	kg	24,64	24,64	24,64	24,64	98,56	1803,648
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	36,96	36,96	676,368
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	18,48	12,32	12,32	12,32	55,44	1014,552
Queso	kg	15,4	15,4	15,4	12,32	58,52	1070,916
Repollo	kg	0	18,48	18,48	36,96	73,92	1352,736
Remolacha	kg	0	0	24,64	0	24,64	450,912
Sal yodada	kg	3,388	3,696	4,004	4,004	15,092	276,1836
Tomate	kg	234,08	255,64	237,16	261,8	988,68	18092,84
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	80,08	49,28	67,76	67,76	264,88	4847,304
Zapallo	kg	73,92	36,96	36,96	36,96	184,8	3381,84

6. Control de calidad y participación social

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.

Descripción	
3.1. Plan de Monitoreo	La empresa adjudicada realizará un monitoreo permanente en cada escuela beneficiada. Dicho procedimiento estará a cargo de un Director técnico con título de Tecnólogo de alimentos o Licenciado/a en Nutrición, quién verificará in situ el cumplimiento de las normas básicas del BPM (Buenas Prácticas de Manufactura). Además, se establece un sistema de monitoreo vía telefónica tanto a cocineras como directores a fin de descartar o solucionar inconvenientes que pudieran surgir. La convocante, designa a la Licenciada **Romina Elizabeth Cabrera Núñez** como representante técnica a cargo del control del servicio en cada escuela, quienes tendrán a su cargo la coordinación de las actividades en cada unidad con la preparación de informes de situaciones mensuales. La fiscalización básica del servicio estará cargo del Director de cada escuela, debiendo estos informar a la Municipalidad sobre cualquier incumplimiento en que incurra el proveedor. La Municipalidad se reserva el derecho de realizar los controles de salubridad que crea necesario.
3.2. 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 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).
3.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	El Proyecto una vez autorizado por el Ministerio de Educación y Ciencias, será difundido como Licitación por Concurso de Ofertas, a través del portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, y una vez adjudicado, todos los detalles se darán a conocer a través de las páginas de difusión de la Municipalidad de Carmen del Paraná, ya sean estas redes sociales o programas radiales. -

7. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

La modalidad empleada es "Alimentos preparados en las escuelas" (cocinando en las escuelas):

10.1. 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.

10.2. 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 freezer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

10.3. HIGIENE.

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

Folio 35/37

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.

10.4. PRE-ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

El horario de pre-elaboración es a partir de las 07:00hs a 10:30hs. 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 con la cantidad de alumnos en la institución.

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

10.5. 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, 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.

Sr. Germán G. Gneiting
Intendente Municipal

Lic. Romina Cabrera
Nutricionista

[illegible] Cabrera Núñez
[illegible]
[illegible]. Prof. N° 2670

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

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