Asunción, 16 de octubre de 2023.

Nota DGBE N° 81/2023

Señor
Jorge Agüero Arriola, Intendente
Municipalidad de 1° de Marzo
Departamento de Cordillera

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de 1° de Marzo, sobre el "Proyecto de Almuerzo Escolar" con Expediente Xilema N° 280.535 de fecha 13 de octubre 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 08/2023, a través del cual se autoriza el Proyecto de Almuerzo Escolar,*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

Robert Gayoso Mendoza, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

Elaborado por: Javier Aguilar

Revisado por: Robert Gayoso

MEMORÁNDUM DAE N° 103/2023

A : **Robert Gayoso, Director General**
Dirección General de Bienestar Estudiantil

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

Fecha : **16** de octubre de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N° 280.535/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N° 30/2023** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°08 /2023**, por el cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE PRIMERO DE MARZO DEL DEPARTAMENTO DE CORDILLERA,** según expediente de referencia de fecha 13 de octubre de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 280.535/23
Recibido por: Jaier
Fecha: 16/10/23 Hora: 09:40

Elaborado por: Erma Ocampo **Revisado por:** Andrea Milena Fernández

MEMORÁNDUM DGPAE N°30/2023

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

DE : **Melissa Desvars, Jefa**
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 13 de octubre de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 280535 de fecha 13 de octubre de 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°08/2023**, por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DEL ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023 -2024 presentado por la Municipalidad de Primero de Marzo a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº 280535
Recibido por: Lima
Fecha: 16-10-23 Hora: 08:00

Elaborado por: Claudia Benítez **Revisado por:** Cassandra Becker

DICTAMEN TÉCNICO N°08/2023

Referencia: Expediente Xilema N°280535
de fecha 13 de octubre de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Jorge Agüero Arriola,** Intendente de la Municipalidad de Primero de Marzo del departamento de Cordillera, 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

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

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Cassandra Becker

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

7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	Cálculo 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	✓	
***El Municipio presenta carta compromiso de días de provisión del servicio de almuerzo escolar ejercicio fiscal 2023-2024.**			

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 27 (veintisiete); 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	
03	271	2023	20	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	30		

Elaborado por: Claudia Benítez **Revisado por:** Cassandra Becker

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

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, 13 de octubre de 2023

Aprobado por: Lic. Melissa Desvars, 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.

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Claudia Benítez **Revisado por:** Cassandra Becker

MUNICIPALIDAD DE 1º DE MARZO

Cerro Corá Nº 541 esq. Gral. Díaz
1º de Marzo – Cordillera – Paraguay

Email: uocmuni1demarzo@gmail.com

1ro de Marzo, 13 de Octubre de 2023

Señor
Roberto Gayoso, Director General
Dirección de Bienestar Estudiantil - MEC
Presente:

Me dirijo a usted y por su digno intermedio a quien corresponda, a fin de remitir el PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DEL PARAGUAY – PROYECTO PARA EL SERVICIO DE ALMUERZO ESCOLAR, correspondiente a la MUNICIPALIDAD DE PRIMERO DE MARZO, en el marco del proceso PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR PLURIANUAL 2023 – 2024, en donde serán beneficiadas 3 (tres) instituciones del distrito con un total de 271 alumnos para 50 días de provisión del almuerzo cocinando en las escuelas, correspondiente a cada ejercicio fiscal, por lo concerniente, apelamos a sus buenos oficios de que se apruebe en la brevedad posible el proyecto, a fin de realizar el proceso licitatorio ante la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP), atendiendo de la urgencia que implica contar con dicho servicio.-

Sin otro particular esperando una respuesta favorable a lo peticionado se despide muy cordialmente.

Sr. CARLOS GIMÉNEZ
SECRETARIA GENERAL

Sr. JORGE AGÜERO ARRIOLA
INTENDENTE MUNICIPAL

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

Municipalidad de Primero de Marzo
Cerro Corá N° 541 esq. Gral. Díaz – Teléfono: 0516-22251

CARTA COMPROMISO

PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR PARA 3 INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE PRIMERO DE MARZO PARA EL EJERCICIO 2023 Y 2024

La MUNICIPALIDAD DE PRIMERO DE MARZO Domiciliada en cerro Cora N°541 esquina Gral. Díaz de esta Ciudad, Departamento de Cordillera, República del Paraguay, representada para este acto por el Intendente Municipal, **señor Jorge Agüero Arriola**, en su carácter de Intendente Municipal, ante el **señor Carlos Giménez**, Secretario General de la Municipalidad de San José acuerda celebrar la presente "**CARTA COMPROMISO**", en los siguientes términos.

EN VIRTUD DEL PRESENTE ACTO LA MUNICIPALIDAD DE PRIMERO DE MARZO EXTIENDE EL COMPROMISO DE AMPLIAR LOS DIAS DE PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE PRIMERO DE MARZO EN CASO DE CONTAR CON DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA EN EL EJERCICIO 2023 Y 2024.

EN TESTIMONIO de conformidad se suscriben 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor ya un solo efecto en la ciudad de Primero de Marzo, República del Paraguay, a los 10 días del mes de octubre de 2023.

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO · SECRETARIA

Sr. CARLOS GIMENEZ
SECRETARIA GENERAL

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO · INTENDENCIA

Sr. JORGE AGUERO ARRIOLA
INTENDENTE MUNICIPAL

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR · REPUBLICA DEL PARAGUAY · Dpto. de Cordillera

Folio 2

Escaneado con CamScanner

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*:Cordillera	**Distrito*: Primero de Marzo**
Dirección del local de la Municipalidad*: Cerro Corá N° 541 esquina Gral. Díaz	**N° de Tel*: (0516)222513**
Nombre del Intendente*: Jorge Agüero Arriola	
N° de teléfono de línea baja*: 0516222513	**N° de celular: 0981631830**
Dirección de correo electrónico*:uocmuni1demarzo@gmail.com	
Nombre de la nutricionista*: Lic. Karen Romina Chamorro Gibbons	
Nº de Registro Profesional*: 2.265	**Nºdecelular:0984657117**
Dirección de correo electrónico*: mia-8@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*:3 instituciones educativas	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 271 Alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *:50 días (cincuenta días hábiles) Plurianual 2023:20 días (veinte días hábiles) 2024:30 días (treinta días hábiles)	
Fecha estimada de inicio de la provisión*:Noviembre de 2023 Fecha estimada de inicio de la provisión*:Abril de2024	
Fecha estimada de finalización de la provisión*:Noviembre de2023 Fecha estimada de finalización de la provisión*:Mayo de 2024	
Presupuesto estimado para el servicio*: 2023:78.590.000gs 2024:117.885.000 gs	
Precio referencial por plato*:14.500 gs	
% de la agricultura familiar a implementar*:10% *DecretoN°9270/2018establececomomínimo10%*	

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO - ITENIOTY

Lic. Karen Chamorro Gibbons
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.265

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

FOLIO 3/21

Escaneado con CamScanner

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS PARAGUAY | PARAGUÁI TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MOTENONDEHA

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)	EstudiantesBeneficiarios												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	0315002	2607	Escuela Básica N° 104 Mcal. Francisco Solano López	Oficial	Cordillera	Primero de Marzo	Santa María	Urbana	45	23	41	21	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
2	0315009	2614	Escuela Básica N° 2240 Mcal. José Féix Estigarribia.	Oficial	Cordillera	Primero de Marzo	Mcal. Estigarribia	Rural	23	13	25	26	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
3	315003	2608	Escuela Básica N°451 Virgen Stella Marys	Oficial	Cordillera	Primero de Marzo	Gral. Díaz	Rural	-	-	26	28	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
								Sub total	68	36	92	75									
								Total Gral	271												

Lic. Karen Chamorro Gibbons
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.265

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.

Escaneado con CamScanner

4. Requerimiento nutricional		
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	Nivel Inicial	Edad escolar
	312 Kcal +/- 30Kcal	450 Kcal +/- 50Kcal

5. 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

6. Menú Cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Guiso de arroz con carne	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	**Soyo**
Porción para EDI	-----	-----	-----	----	----
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	240 gramos	**240 gramos**
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	350 gramos	**350 gramos**
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 (naranja)	Fruta de Estación (banana)	Fruta cítrica (mandarina)	Fruta de Estación (banana)	Fruta de Estación (banana)

Lic. Karen Chamorro Gómez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.265

Escaneado con CamScanner

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

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Vori vori de pollo	Salsa de legumbres con arroz quesú	Picadito de carne con papa	Guiso de fideo con pollo	**Boyo**
Porción para EDI	----	----	----	----	----
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos Salsa + 100 gramos arroz	200 gramos	200 gramos	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 gramos Salsa + 130 gramos arroz	300 gramos	300 gramos	**350 gramos**
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 cítrica (naranja)	Banana con miel	Fruta de estación (Piña)	Fruta de estación (banana)

SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	**Tallarín con salsa de pollo**	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con puré de papa	Caldo de poroto con arroz	Polenta con salsa de carne
Porción para EDI	----	----	----	----	----
Porción para Nivel Inicial	70 gramos Salsa + 80 gramos de fideo	170 gramos	70 gramos picadito + 110 gramos puré	240 gramos	70 gramos Salsa + 170 gramos de polenta
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 gramos Salsa + 120 gramos de	250 gramos	100 gramos picadito + 160 gramos	350 gramos	100 gramos Salsa + 250

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.

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO

Lic. Karen Gramorro Gibbons
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.265

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Escaneado con CamScanner

	fideo		puré		gramos de polenta
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	Banana con miel	Fruta de Estación (naranja)	Fruta de Estación (banana)	Fruta cítrica (mandarina)	Fruta de Estación (banana)

SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Vori vori de carne	Salsa de legumbres con arroz quesú	Guiso de fideo con pollo	Locro	Estofado de pollo con papa
Porción para EDI	----	----	----	----	----
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos Salsa + 100 gramos arroz	200 gramos	240 gramos	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 gramos Salsa + 130 gramos arroz	300 gramos	350 gramos	350 gramos
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 cítrica (naranja)	Fruta de Estación (banana)	Fruta de Estación (piña)	Fruta de Estación (banana)

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional Nº874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py

Lic. Karen Chamorro Gibbons
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.265

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

Folio 4/27

Escaneado con CamScanner

7. Recetario.

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 340 kcal Peso por porción: Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Carne vacuna magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	-Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 336 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Salsa de pollo Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Polenta Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	Salsa de pollo - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo y aceite. - Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. 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.

MUNICIPALIDAD DE 1º DE MARZO - INTENDENCIA

Lic. Karen Chamorro Gibbons
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.265

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

Escaneado con CamScanner

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS PARAGUAY | PARAGUÁI TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MOTENONDEHA

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

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 271 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Estofado de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 357 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 42g 59 g 16 g 16 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g 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.

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 320 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	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	-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.

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 - Independencia Nacional Nº874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO • INTENDENCIA •

Lic. Karen Chamorro Gibbons
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.265

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Escaneado con CamScanner

	Sal yodada Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	
Menú 6	**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	80g 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 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 y 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 de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. - Apagar del fuego y agregar el orégano.
Menú 7	**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	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable **Arroz quesú** Arroz	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g	**Salsa de legumbres:** -Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. -Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria 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. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO · IN ENDENCIA

Lic. Karen Chamorro Gibbons
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.265

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

Escaneado con CamScanner

arroz	Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	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.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de carne con papas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 319 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	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 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	50 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	**Picadito de carne:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos. - Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. - Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** - Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. - Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 308 kcal	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite	60g 70g 45g 15g 10g 5ml	42g 69g 45g 14g 8g 5ml	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel.

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional Nº874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO

Lic. Karen Chamorro Gibbons
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.265

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS - DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Escaneado con CamScanner

Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	0,5g 0,5g 0,2g c/n	0,5g 0,5g 0,2g c/n	• Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. • Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Soyo **Rendimiento:** 1 **Porción Energía:** 297kcal **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	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.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 342 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g 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.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con carne	Mandioca Carne vacuna magra	200 g 60 g	116 g 52 g	**Mandioca:** -Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este

MUNICIPALIDAD DE 1ª DE MARZO · INTENDENCIA

Lic. Karen Chamorro Gibbons
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.265

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

Folio 12/27

Escaneado con CamScanner

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 303 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	blando. **Guiso de mandioca:** -Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. -Saltear la carne en el aceite y ajo. -Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. -Agregar agua si es necesario.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 345 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	**Picado de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	**Picadito de carne:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos. - Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. - Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** - Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. - Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 266kcal **Peso por porción:**	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g	-Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - -Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional Nº874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py

Lic. Karen Chamorro Gibbons
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.265

Folio 13/27

Escaneado con CamScanner

Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	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 15	**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, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. - Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar tomate y laurel, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta:** - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego
Menú 16	**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	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. - Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. - Agregar zapallo y cocinar hasta que se

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional Nº874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py

MUNICIPALIDAD DE 1º DE MARZO

Lic. Karen Chamorro Gibbons
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.265

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

Folio 14/21

Escaneado con CamScanner

350 gramos				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 17	**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 ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz quesú** - 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. 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.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 308 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g	-Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua.

Lic. Karen Chamorro Gibbons
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.265

Escaneado con CamScanner

Edad escolar 300 gramos	Laurel Agua potable	0,2g c/n	0,2g c/n	- Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Locro **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 343 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. - Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Reservar. - Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. - Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada.
Menú 20	**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 gr	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 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g 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				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:	Repollo	30 g	24 g	- Lavar y rallar la zanahoria

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO · INTENDENCIA

Lic. Karen Chamorro Gibbons
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.265

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

Folio 16/27

Escaneado con CamScanner

1 porción Energía: 40kcal Peso por porción: 55g	Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	20 g 10 g 3 ml 0.5 g	15 g 8 g 3 ml 0.5 g	- Lavar y picar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 40kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 09 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 la sal yodada y aceite. -Observación: La cebolla una vez picada se recomienda sumergir en haga helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de esta.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO - INTENDENCIA

Lic. Karbi Chamorro Gibbons
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.265

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS - DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - REPÚBLICA DEL PARAGUAY - Dpto. de Becas

Folio 77/27

Escaneado con CamScanner

Peso por porción: 55 g				mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** la cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20minutos a fin de mejorarla aceptabilidad de esta.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria y remolacha. Lavar y picar el repollo. Cortar y colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Karch Chamorro Gibbons
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.265

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

Folio 18/27

Escaneado con CamScanner

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria y remolacha. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40kcal **Peso por porción:** 55g	Repollo Tomate 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 rayar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Zanahoria Cebolla	30 g 20 g 10 g	28 g 16 g 9 g	-Lavar y cortar los vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite.

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional Nº874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py

MUNICIPALIDAD DE 1º DE MARZO

Lic. Karen Chamorro Gibbons
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.265

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

Folio 19/27

Escaneado con CamScanner

Energía: 42 kcal Peso por porción: 60g	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	- Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 28 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 la sal yodada y aceite. -Observación: La cebolla una vez picada se recomienda sumergir en haga helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de esta.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 42 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cortar los vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. -Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55g	Repollo Tomate 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 rayar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción:	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.

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional Nº874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO

Lic. Karen Chamorro Gibbons
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.265

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

Folio 201/24

Escaneado con CamScanner

60 g				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	**Tomate** Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	**30 g** **20 g** **10 g** **3 ml** **0,5 g**	**29 g** **15 g** **8 g** **3 ml** **0,5 g**	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. **Servir.**
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 60g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes **de consumir**
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 2 porción **Energía:** 126 kcal	Banana	**220 g**	**140 g**	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir.

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional Nº874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO - INTENDENCIA

Lic. Karen Chamorro Gibbons
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.265

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

Escaneado con CamScanner

61 kcal				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:** 2porción **Energía:** 126 kcal	Banana	**220 g**	**140 g**	Lavar **y** pelar antes **de** consumir
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:** 2porción **Energía:** 126 kcal	Banana	**220 g**	140 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:** 2 porción **Energía:** 126 kcal	**Banana**	**220 g**	140 g	Lavar y pelar **antes de consumir**
Menú 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**
Banana c/ miel **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 97 kcal **Peso por porción:** 82 gramos	Banana Miel	110 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 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**	**Piña**	**200g**	**104 g**	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir

MUNICIPALIDAD DE 1º DE MARZO - INTENDENCIA

Lic. Karen Chamorro Gibbons
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.265

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

Escaneado con CamScanner

53 kcal				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:** 2 porción **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana c/ miel **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 97 kcal **Peso por porción:** 82 gramos	Banana Miel	110 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 12	**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 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:** 2 porción **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:** 2 porción **Energía:**	Banana	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir

Lic. Karen Chamorro Gibbons
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.265

Folio 23/24

Escaneado con CamScanner

126 kcal				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación Rendimiento: 2 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación Rendimiento: 2 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 53 kcal	Piña	110 g	70 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación Rendimiento: 2 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir.

8. Cálculo del insumos para el almuerzo escolar

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO • INTENDENCIA •

Lic. Karen Chamorro Gibbons
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.265

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

Folio 24/27

Escaneado con CamScanner

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS PARAGUAY | PARAGUÁI TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MOTENONDEHA

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

Año:	2023-2024
Institución Educativa:	3
Nº de comensales:	271
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	10,84	10,84	10,298	10,027	42,005	105,0125
Ajo	kg	0,542	0,6775	0,6775	1,897	3,794	9,485
Arroz	kg	17,615	10,84	4,065	10,84	43,36	108,4
Azúcar	kg	0	0	0	0	0	0
Banana	kg	178,86	169,62	178,86	178,86	706,2	1765,5
Carne vacuna magra*	kg	32,52	32,52	32,52	43,36	140,92	352,3
Cebolla de cabeza	kg	29,81	27,1	18,97	18,97	94,85	237,125
Cebollita de hoja	kg	1,355	1,355	0	2,71	5,42	13,55
Fideo	kg	4,065	12,195	10,84	12,195	39,295	98,2375
Harina de maíz	kg	10,84	10,84	10,84	10,84	43,36	108,4
Laurel	kg	0,1084	0,1626	0,2168	0,271	0,7588	1,897
Leche entera	l	0	0	13,55	0	13,55	33,875
Lechuga	kg	8,13	8,13	8,13	8,13	32,52	81,3
Locote	kg	13,55	13,55	12,195	13,55	52,845	132,1125
Locro	kg	0	0	0	10,84	10,84	27,1
Mandarina	kg	43,36	0	43,36	0	86,72	216,8
Mandioca	kg	0	0	54,2	0	54,2	135,5
Margarina	kg	0	0	1,355	0	1,355	0
Miel de abeja	l	0	3,252	0	0	3,252	8,13
Naranja	kg	108,4	48,78	48,78	48,78	254,74	636,85
Orégano	kg	0,1355	0,271	0	0,1355	0,542	1,355
Papa	kg	54,2	0	54,2	54,2	162,6	406,5
Pechuga de pollo	kg	32,52	32,52	32,52	32,52	130,08	325,2
Perejil	kg	0	0	1,355	0	1,355	3,3875
Pepino	kg	5,42	5,42	0	5,42	16,26	40,65
Piña	kg	0	54,2	0	54,2	108,4	271
Poroto	kg	8,13	5,42	8,13	5,42	27,1	67,75
Queso	kg	10,84	9,485	6,775	5,42	32,52	81,3

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 - Independencia Nacional Nº874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO - INTENDENCIA

Lic. Karen Chamorro Gibbons
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.265

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS - DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - REPÚBLICA DEL PARAGUAY - Dpto. de Gestión de PAE
025/27

Escaneado con CamScanner

Repollo	kg	16,25	8,13	32,52	8,13	65,04	162,6
Remolacha	kg	0	18,97	16,26	0	35,23	88,075
Sal yodada	kg	1,4905	1,355	1,7615	1,2195	5,8265	14,56625
Tomate	kg	101,525	86,72	90,785	86,72	365,85	914,625
Zanahoria	kg	29,81	35,23	39,295	35,23	139,565	348,9125
Zapallo	kg	32,52	32,52	16,26	16,26	97,56	243,9

9. Control de Calidad y Participación Social.

Descripción	
9.1. Plan de Monitoreo	Monitoreo y control de calidad: para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo distrital, director del programa, para realizar controles diarios desde la recepción de materias primas, utilización y almacenamiento de alimentos, así como también, se realizarán visitas semanales a lasinstitucioneseducativasserealizaelrelevamientodedatosespecíficos sobre los puntos antes mencionados. Se entregarán informes mensuales de la situación
9.2. Plan de capacitaciones	Capacitación: 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	El Proyecto de Alimentación Escolar es promocionado y difundido por medios de comunicación local y Departamental brindando a la ciudadanía información acerca del menú anual, de la empresa ganadora de la licitación y proveedora del Almuerzo en el periodo 2023/2024.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

El Sistema de entrega es: Alimentos preparados en las Escuelas(Cocinando en las escuelas).

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 fruti hortícolas que no cumplan con dichas normas.

2. ALMACENAMIENTO.

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de éstas 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.

Lic. Karen Chamorro Gibbons
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.265

Folio 26/27

Escaneado con CamScanner

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-ELABORACIÓNYELABORACIÓN.

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 aceptarán alimentos pre elaborados y refrigerados.

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(MSPYBS).

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

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

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

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO

Firma del Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Firma de la Nutricionista
Aclaración
Lic. Karen Chamorro Gibbons
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.265

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
Dpto. de Gestión de Pl.
REPUBLICA DEL PARAGUAY

Folio 27/27

Escaneado con CamScanner