Asunción, 27 de junio de 2022.

Nota DGBE N° 568/2022

Señora
Nanci Marissa Algarín, Intendente
Municipalidad de Mbaracayu
Departamento de Alto Paraná

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Mbaracayu, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 226.501 de fecha 15 de junio de 2022, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 414/2022*** 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: Javier Aguilar JavierAR **Revisado por:** Hugo Tintel

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

MEMORÁNDUM DAE N°635/2022

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

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

Fecha : 24 de junio de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° 226.501 - **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto **Memorándum DGPAE N°540/2022**, en la cual adjunta **Dictamen Técnico DGPAE N° 414/2022**, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022,2023 PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE MBARACAYÚ DEL DEPARTAMENTO DE ALTO PARANÁ,** conforme al expediente xilema N° 226.501 de fecha 15 de junio de 2022. _

Atentamente. _

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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

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

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

MEMORÁNDUM DGPAE N° 540/2022

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

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

FECHA : 23 de junio de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 226.501

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N° 414/2022** referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal años 2022-2023 presentado por la Municipalidad de Mbaracayú según expediente xilema N° 226.501 de fecha 15 de junio 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema N°: 226.501
Recibido por: Esmo
Fecha: 24-06-22 Hora: 08:30

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por:** Liz Samudio

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

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

DICTAMEN TÉCNICO N° 414/2022

Referencia: Expediente Xilema N° 226.501
de fecha 15 de junio de 2022.

1. Antecedentes

La **Sra. Nanci Marissa Algarín**, Intendente de la Municipalidad de Mbaracayú, del departamento de Alto Paraná, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación del mismo.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

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

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por:** Liz Samudio

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
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.	**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	✓	

*Municipalidad presenta nota de compromiso con respecto a los días de provisión y justificación del inicio tardío del servicio de almuerzo escolar.

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 24 (veinticuatro); teniendo en cuenta lo establecido en la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario **N° 2366/14** y los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por **Resolución MEC N°370** del 01 de abril de 2020 y la **Resolución MEC N°734** del 23 de setiembre del 2020.

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

Tabla 2. Resumen del proyecto presentado

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Modalidad	Días
5	278	2022	86	Alimentos preparados en las escuelas	Lunes a Viernes
		2023	164		

Asimismo, deslindo responsabilidad sobre la ejecución fuera del proyecto presentado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por:** Liz Samudio

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

financiamiento, los procesos de contratación, la modalidad de servicio seleccionada por la contratante y los datos omitidos en el Proyecto, el cual es exclusiva responsabilidad del encargado de la elaboración del mismo; circunscribiéndome al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes.

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

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

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Cassandra Becker
Registro Profesional N°: 1.473
Fecha: jueves, 23 de junio de 2022

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

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

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Elaborado por: Cassandra Becker

Revisado por: Liz Samudio

Municipalidad de Mbaracayú

Ñamopu'ã Mbaracayú

Lic. Nanci Algarin Martinez

INTENDENCIA MUNICIPAL

Mbaracayú, 14 de Junio de 2.022.-

Señor
Lic. Hugo Tintel.
Director Gral. de Bienestar y Estudiantil
Ministerio de Educación, Cultura y Ciencias
Presente

Lic. Nanci Marissa Algarin, en su carácter de **Intendente Municipal del Distrito de Mbaracayú,** tiene a bien dirigirse a su persona; y por su intermedio ante quien corresponda, a los efectos de remitir **Proyecto de Almuerzo Escolar (Formulario 01) de la Municipalidad de Mbaracayú**, con los ajustes correspondientes conforme a lo expuesto en la **Nota DGBE N° 517/2022**, para su estudio, consideración; y oportuna aprobación, para ser ejecutada por la Institución Municipal en los periodos de los Ejercicios Fiscales de los años 2022 y 2023.-

Para el efecto, adjunto a la presente:

- Proyecto de Almuerzo Escolar (Formulario 01 con ajustes correspondientes).
- Contrato suscripto entre la Municipalidad de Mbaracayú y la Profesional Nutricionista
- Fotocopia de Cédula de Identidad de la Licenciada en Nutrición.
- Fotocopia de Registro Profesional de la Profesional.-
- Nota de Justificación.-

Sin otro motivo, aprovecha la oportunidad para saludarle y estando a vuestra entera disposición para los requerimientos que hubiere lugar.-

Atentamente;

MUNICIPALIDAD DE MBARACAYU INTENDENCIA

Lic. Nanci Marissa Algarin
Intendente Municipal

Lic. Nanci Algarin Martinez
Intendente Municipal
Mbaracayú

EXP. XILEMA N° 226501
FECHA. 15/06/2022
RECIBIDO. ARZACIA OLMEDO

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FOLIO 1/24

Scanned by TapScanner

Municipalidad de Mbaracayú
Ñamopu'ã Mbaracayú
Lic. Nanci Algarin Martinez

INTENDENCIA MUNICIPAL

Mbaracayú, 14 de Junio de 2.022.-

Señor
Lic. Hugo Tintel.
Director Gral. de Bienestar y Estudiantil
Ministerio de Educación, Cultura y Ciencias
Presente

Tengo el agrado de dirigirme a Usted en relación a la Nota DGBE N° 517/2022, a fin de remitir justificación respecto a los días de provisión, así como el inicio tardío del suministro de almuerzo escolar, cual paso a exponer como sigue:

Al respecto, cabe manifestar que esta Institución Municipal no pudo dar de la provisión al inicio de las actividades escolares debido a que a la fecha de asunción de la nueva administración de esta Institución Municipal, aún no se contaba con el Proyecto de Almuerzo Escolar Aprobado y menos aún una licitación en proceso. Es importante hacer mención que debido a las varias tareas que cumplir al momento de la asunción, entre ellos el análisis para contratar una buena Profesional del área de la Nutrición, para la elaboración del Proyecto del Almuerzo, todo ello conlleva mucho tiempo, motivo por el cual hizo que se retrasara la provisión de alimentación escolar.-

Así mismo que la institución municipal no contaba con el presupuesto del FONACIDE aprobado en el Presupuesto General de la Municipalidad de Mbaracayú para el Ejercicio Fiscal del año 2022, la cual requirió la Ampliación Presupuestaria para el efecto; para definir los montos que el estado transfiere en concepto de dicho rubro (Fonacide), cual se aguarda la definición de lo que correspondería para cada municipio y en base al monto previsto a transferir se elabora el presupuesto del FONACIDE.-

Además se vuelve oportuno hacer mención que una vez otorgada la autorización por parte del MEC, se debe cumplir los plazos previstos para la licitación en la modalidad de Concurso de Ofertas, cual requiere de la autorización de la Junta Municipal para la Adjudicación y suscripción del contrato.

Señor Director, todos los procesos y/o trámites administrativos mencionados llevan mucho tiempo de gestión, motivo por el cual ha sido imposible cumplir con plazo establecido en las normas vigentes que rige la materia. En consecuencia, solicito respetuosamente sea admitida favorablemente las razones expuestas como suficiente elemento de descargo, imprimiendo los trámites de rigor necesarios prosiguiendo con el estudio, consideración; y oportuna aprobación, para ser ejecutada la Provisión de Almuerzo Escolar por la Municipalidad de Mbaracayú, en los periodos de los Ejercicios Fiscales de los años 2022 y 2023.-

Sin otro motivo, aprovecha la oportunidad para saludarle y estando a vuestra entera disposición para los requerimientos que hubiere lugar.-

Atentamente;

MUNICIPALIDAD DE MBARACAYÚ INTENDENCIA

Lic. Nanci Marissa Algarin
Intendente Municipal

Lic. Nanci Algarin Martinez
Intendente Municipal
Mbaracayú

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 2/24

Scanned by TapScanner

Municipalidad de Mbaracayú
Ñamopu'ã Mbaracayú
Lic. Nanci Algarin Martinez

INTENDENCIA MUNICIPAL

Mbaracayú, 21 de Junio de 2.022.-

Señor
Lic. Hugo Tintel.
Director Gral. de Bienestar y Estudiantil
Ministerio de Educación, Cultura y Ciencias
Presente

Tengo el agrado de dirigirme a Usted en relación a la Nota DGBE N° 517/2022, a fin de remitir justificación respecto a los días de provisión, así como el inicio tardío del suministro de almuerzo escolar, cual paso a exponer como sigue:

En ese contexto, a fin de hacer referencia a la cantidad de días de provisión de almuerzo a los escolares conforme se describe en el Formulario 1: "Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar año 2022 (en días)*: 86 días hábiles (año 2022) y 164 días hábiles (año 2023)", esto debiendo ser por mayor tiempo conforme a las disposiciones legales vigentes en la materia; al respecto, se eleva "NOTA DE COMPROMISO" asumida por la Institución Municipal, de ampliar los días de entrega del almuerzo escolar conforme al ingreso municipal, para consecuentemente ser financiado con recursos propios; o, en su caso, de recibir aumento de los recursos provenientes del FONACIDE para tales conceptos.

En espera de ser suficiente medio de compromiso asumido, la firmante aprovecha la ocasión para saludarle atentamente, deseándoles éxito en sus funciones;

MUNICIPALIDAD DE MBARACAYU INTENDENCIA

Lic. Nanci Marissa Algarin
Intendente Municipal

Lic. Nanci Algarin Martinez
Intendente Municipal
Mbaracayú

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

FOLIO 3/24

Scanned by TapScanner

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mosmondcha
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.

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*: Alto Paraná	**Distrito*:** Mbaracayú
Dirección del local de la Municipalidad*: Avda. Santiago H. Aranda - Centro Urbano.	**N° de Tel*** (0981) 794440 (0986) 725623
Nombre del Intendente*: Lic. Nanci Marissa Algarin Martínez	
N° de Tel* (0981) 794440	**N° de celular:** 0983 313520
Dirección de correo electrónico*: uoc@munimbaracayu.gov.py	
Nombre de la Tecnóloga de Alimentos *: Lic. Laura Cristina Duré Cañete	
Nº de Registro Profesional*: 4807-LN	**N° de celular:** 0983 654789
Dirección de correo electrónico*: laura.dure@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 5 (cinco)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 278 (Doscientos setenta y ocho)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar año 2022 (en días)*: 86 (ochenta y seis) días hábiles (año 2022) y 164 (ciento sesenta y cuatro) días hábiles (año 2023).-	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Mes de Julio del 2022 y Marzo del año 2023	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Mes de Noviembre 2022 y Noviembre del año 2023	
Presupuesto estimado para el servicio por año*: Para el Ejercicio 2.022: La suma total de Gs. 286,896,000 (Guaraníes Doscientos ochenta y seis millones, ochocientos noventa y seis mil), con fondos provenientes de los Recursos FONACIDE. Para el Ejercicio 2.023: La suma total de Gs. 547,104,000 (Guaraníes Quinientos cuarenta y siete millones, ciento cuatro mil), con fondos provenientes de los Recursos FONACIDE. Totalizando la suma de ambos ejercicios fiscales (2.022 y 2.023) la cantidad de Gs. 834,000,000 (Guaraníes Ochocientos treinta y cuatro millones)	
Precio referencial por plato*: Gs. 12.000 (Guaraníes Doce mil)	
% 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 establecidos por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas

Lic. Nanci Algarin Martinez
Intendente Municipal
Mbaracayú

Lic. Laura Dure C.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4807

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

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

FOLIO 4/24

Scanned by TapScanner

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Moroñondeha
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.

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de institución (**)	Nombre de la institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1º y 2º Ciclo		E.E.B. 3º Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach. Científico		Bach. Técnico-Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	1017022	7466	5780 Estrella de Kirito	Mbaracayú Gleva 10	5	5	16	24											FONACIDE
2	1017037	16665	7843 Ko'e Pyahu Verbo Divino	Mbaracayú Kirito	7	5	21	21											FONACIDE
3	1005067	6897	3565 Kirito Pindo Poty	Mbaracayú Kirito	8	8	29	25											FONACIDE
4	1017012	7456	5543 José Asunción Flores	Mbaracayú Colonia Guaraní	5	8	20	22											FONACIDE
5	1017035	7480	7860 1º de Mayo	Mbaracayú 1º de Mayo	2	3	27	17											FONACIDE
				Sub total	27	29	113	109											
				Total general	56		222												
					278														

Lic. Nanci Algarín Martínez
Intendente Municipal
Mbaracayú

Lic. Laura Dure C.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4807

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

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

Folio 5/94

Scanned by TapScanner

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

4. Requerimiento nutricional			
	Nivel Inicial	Edad escolar	Adolescente
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	No aplica

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

6. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Vori Vori de Carne	Guiso de fideo con pollo	Salsa de legumbres con arroz quesú	Soyo	Estofado de pollo con papa
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240gr.	200gr.	70gr. de salsa + 100gr.de arroz	240gr	200gr.
	Edad Escolar	350gr.	300gr.	100gr. salsa + 130 gr, arroz	350gr.	300gr.
	Adolescentes	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		2 Bananas	Ensalada de fruta	Fruta cítrica	2 Bananas	2 Bananas

SEMANA 2						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		So´ó A´puá	Polenta con salsa de pollo	Jopará	Guiso de mandioca con carne	Tallarín con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240gr.	70gr. salsa + 170gr. polenta	240gr.	170gr.	70gr. salsa + 80gr. tallarín
	Edad Escolar	350gr.	100gr. de salsa + 250gr. polenta	350gr.	250gr	100gr. salsa + 130gr. tallarín
	Adolescentes	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		2 Bananas	Ensalada de fruta	Fruta cítrica	2 Bananas	2 Bananas

Lic. Nanci Algarin Martínez
Intendente Municipal
Mbaracayú

Lic. Lauro Dure C.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4807

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 6/24

Scanned by TapScanner

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mitemondoha
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.

SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de pollo con verduras	Picadito de carne con papa	Guiso de arroz con poroto	Tallarín con salsa de carne	Salsa de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240gr	200gr	200gr	70gr. salsa + 80gr. tallarín	70gr. salsa + 90gr. arroz
	Edad Escolar	350gr	300gr	300gr	100gr. salsa + 130gr. tallarín	100gr. salsa + 130gr. arroz
	Adolescentes	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		2 Bananas	2 Bananas	Fruta cítrica	2 Bananas	Ensalada de Fruta

SEMANA 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Polenta con salsa de carne	Chupín de pollo	Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con carne	Picadito de pollo con puré de papa
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70gr. salsa + 170gr. polenta	120gr.	240gr.	200gr.	70gr. salsa + 170 gr puré
	Edad Escolar	100 gr salsa + 250gr. polenta	180gr.	350gr.	300gr.	100gr. salsa + 250gr puré
	Adolescentes	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		2 Bananas	2 Bananas	Fruta cítrica	2 Bananas	Ensalada de fruta

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.

Lic. Nanci Algarin Martínez
Intendente Municipal
Mbaracayú

Lic. Laura Dure C.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4807

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

FOLIO 7/24

Scanned by TapScanner

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

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori de carne **Rendimiento:1 porción** **Energía : 398 kcal** **Peso por porción:** Nivel Inicial: 240 gramos Edad Escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 60g 40g 25g 10g 10g 10g 10g 5ml 0.5g 0.5g 0,5g 0.2g c/n	70g 32g 40g 24g 16g 9g 8g 10g 5ml 0.5g 0,5g 0.5g 0.2g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasas, Corta en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclaren un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento:1 porción** **Energía:** 308 kcal. **Peso por porción** Nivel Inicial: 200 gramos Edad Escolar: 300 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n	Lavar, sacar la piel de pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja, incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (a 15 minutos aproximadamente)
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento:1 porción** **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel Inicial:70g	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70g 20g 15g 10g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n	69g 20g 14g 8g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n	**Salsa de legumbres.** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que lo mismo estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y termina la cocción. **Arroz quesú**

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

Lic. Noni Algarin Martinez
Intendente Municipal
Mbaracayú

Lic. Laura Dure C.
Nutricionista
Reg. Prof. N° ...

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 8/24

Scanned by TapScanner

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

salsa + 100g arroz Edad Escolar: 100g salsa + 130g arroz	**Arroz Quesú** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Dejar hervir por minutos aproximadamente. Apagar el fuego. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Soyo **Rendimiento:1 porción** **Energía: 297 kcal.** **Peso por porción:** Nivel Inicial:240 gramos Edad Escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	 60g 60g 30g 20g 20g 15g 10g 10g 5ml 0.5g 0.5g 0.5g c/n	 52g 32g 29g 20g 16g 15g 9g 8g 5ml 0.5g 0.5g 0.5g 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 este 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 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa **Rendimiento:1 porción** **Energía : 257 kcal** **Peso por porción:** Nivel Inicial: 200 gramos Edad Escolar: 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60g 20g 20g 10g 5g 5ml 5g 0.5g 0.5g c/n	134g 42 59g 16g 18g 8g 5g 5ml 5g 0.5g 0.5g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir todos los ingredientes. Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
So'o apu'a **Rendimiento: 1 ración** **Energía:** 306 kcal **Peso por porción:** **Nivel Inicial:** 250 gramos **Edad Escolar:** 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harina de maíz Aceite O169ano Sal yodada Ajo Laurel Agua Potable	80g 60g 30g 20g 10g 10g 5g 5mL 0,5 g 0,5 s 0,5 g 0,2 g c/n	70g 32g 29g 20g 9g 8g 5g 5mL 0,5 g 0.5- 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Mezclar la carne molida con harina de maíz, ajo, y la mitad de sal. Formar las esferas. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar las esferas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, arroz, el resto de sal yodada y laurel. Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

Lic. Nand Algarni Martínez
encente Municipal
Mbaracayú

Lic. Laura Dure C.
Nutricionista

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 9/24

Scanned by TapScanner

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

Polenta con salsa de pollo **Rendimiento:1 porción** **Energía : 307 kcal** **Peso por porción:** **Nivel Inicial: 70g salsa + 170g polenta** **Edad Escolar: 100g salsa + 250g polenta**	**Salsa de pollo** 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	 70g 60g 10g 10g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 200ml 40g 15g 10g 2ml 0.5g	 69g 52g 9g 8g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 200m 40g 14g 10g 2ml 0.5g	**Salsa de pollo** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el 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. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar leche y retirar del fuego.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Jopara **Rendimiento:1 porción** **Energía : 264 kcal** **Peso por porción:** **Nivel Inicial: 240 gramos** **Edad Escolar: 350 gramos**	Zapallo Tomate Locro Queso Paraguay Poroto Cebolla Locote Aceite Sal yodada Ajo Perejil Agua potable	60g 40g 30g 20g 15g 15g 10g 5mL 0,5 g 0,5 g 5g c/n	32g 39g 30g 20g 15g 14g 8g 5mL 0,5 g 0,5 g 5g c/n	Pelar, lavar y picar todos los vegetales en trozos pequeños. Saltear con aceite, la cebolla, el locote, el tomate y el ajo hasta que est6n blandos. Agregar agua potable caliente, sal, zapallo, locro y porotos. Cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, agregar queso paraguay y perejil. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deber6 ser remojada 1 día antes en agua potable a temperatura natural o 1 hora antes en agua potable caliente.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:1 porción** **Energía: 363 kcal** **Peso por porción:** **Nivel Inicial: 170 gramos** **Edad Escolar: 250 gramos**	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200g 60g 60g 15g 10g 5ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n	116g 52g 59g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Mandioca Pelar y lavar la mandioca. Cortar en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. Guiso de mandioca Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlos 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 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Nanci Algarin Martinez
Intendente Municipal
Nbera-Ayo

Lic. Laura Dure C.
Nutricionista
Reg. Prof. 4497

Folio 10/24

Scanned by TapScanner

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

Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento:1 porción** **Energía: 292 kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial: 70gr. salsa + 80gr. tallarín Edad Escolar: 100gr. salsa + 130gr. tallarín	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 60g 60g 20g 15g 10g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 40 g 0,5 g c/n	 42g 50g 16g 14g 8g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de pollo** **Limpiar el pollo dejarlo** libre de hueso y piel. Cortar en trozos pequeños Pelar, lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote, zanahoria 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 puede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y **mezclar el fideo con la salsa. Servir.**
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de Pollo con verduras **Rendimiento:1 porción** **Energía: 254 kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad Escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 60g 35g 20g 20g 10g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	56g 32g 34g 20g 16g 9g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar el pollo y dejarla libre de piel, hueso y cortarlos en trozas pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Una vez sellado agregar la cebolla, tomate y locote, luego agregar agua potable callente, zanahoria, zapallo, sal yodada y laurel. Cocinar hasta que estén tiernas. Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo. Una vez apagado el fuego, agregar la cebollita de hoja.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de carne con papa **Rendimiento:1 porción** **Energía: 319 kcal** **Peso por porción:** Nivel Inicial: 200 gramos Edad Escolar: 300 gramos	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. **Cortar en porciones** iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con poroto **Rendimiento:1 porción**	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay	70g 40g 20g 15g	69g 40g 20g 15g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. **Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén**

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

Lic. Rosa Algaria Martínez
Intendente Municipal
Mbaracayú

Lic. Laura Duré C.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4807

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

Folio 11/24

Scanned by TapScanner

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

Energía: 317 kcal **Peso por porción:** Nivel Inicial: 200 gramos Edad Escolar: 300 gramos	Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:1 porción** **Energía: 337 kcal** **Peso por porción:** Nivel Inicial: 70gr salsa +70gr tallarín Edad Escolar: 100gr. salsa + 130gr 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 el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de pollo con arroz **Rendimiento:1 porción** **Energía: 296 kcal** **Peso por porción:** Nivel Inicial: 70gr. salsa + 90gr. Edad Escolar: 100gr. salsa + 130gr. arroz	**Salsa de pollo** Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	 69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. 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. **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	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de carne **Rendimiento:1 porción**	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla	 70 g 60 g	 69 g 52 g	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales

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

Ing. Nunez Vagarin Martinez
Intendente Municipal
Mbaracayú
Mbaracayú

Lic. Laura Dure C.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4807
Reg. Prof. Nº 4807

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

FOLIO 12/24

Scanned by TapScanner

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

Energía: 356 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 70gr. salsa + 170gr. polenta Edad Escolar: 100gr. salsa + 130gr. polenta	Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	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	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	en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta.** Pelar, lavar y picar la cebolla. en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, Incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar la leche.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Chupín de pollo Rendimiento:1 porción Energía: 275 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 120 gramos Edad Escolar: 180 gramos	Papa Tomate Pechuga de pollo Leche fluida Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	200 g 70 g 60 g 20 ml 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 69 g 42 g 20 ml 18 g 16 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales, pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas. En una bandeja, colocar ordenadamente la papa, encima el pollo, luego cebolla y locote, por último, tomate. Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior. Cocinar en horno moderado por 25 a 30 minutos. Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente. Retirar del horno y servir.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con fideo Rendimiento:1 porción Energía: 271 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 240 gramos Edad Escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con carne Rendimiento:1 porción	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote	60g 70g 45g 15g 10g	52g 69g 45g 14g 8g	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la

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

Lic. Nara Alguien Martínez
Intendente Municipal
Mbaracayú

Lic. Laura Dure C.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4307

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 13/24

Scanned by TapScanner

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

Energía: 340 kcal **Peso por porción:** Nivel Inicial: 200 gramos Edad Escolar: 300 gramos	Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré de papa **Rendimiento:1 porción** **Energía: 285 kcal** **Peso por porción:** Nivel Inicial: 70gr. salsa + 170gr. puré Edad Escolar: 100gr. salsa +250gr. puré	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	**Picadito de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas en recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

Ensaladas

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

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

Lic. Nanci Algarin Martinez
Intendente Municipal
Mbaracayú

Lic. Laura Dure C.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4807

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 14/24

Scanned by TapScanner

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mbaenondecha
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.

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía: 42 kcal Peso por porción: 56 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción Energía:43 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 16 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 gr	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 rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción Energía: 42 kcal Peso por porción: 56 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía:49 kcal Peso por	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

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

Intendente Municipal

Lic. Laura
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4807

FOLIO 15/94

Scanned by TapScanner

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

porción: 55 g				Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción Energía: 42 kcal Peso por porción: 56 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 gr	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 rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía:44 kcal Peso por porción:55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción Energía: 52 kcal Peso por porción: 55 g	Remolacha Zanahoria Pepino Aceite Sal yodada	40 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 15 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 13	**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 9g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

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

Lic. Nanci Algarin Martinez
Intendente Municipal

Lic. Laura Dure C.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4807

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FOLIO 16/24

Scanned by TapScanner

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mocoyandeka
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.

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía: 52 kcal Peso por porción: 55 g	Remolacha Zanahoria Lechuga Aceite Sal yodada	40 g 20 g 30 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 28 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 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía:49 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Menú 17	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 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por Porción: 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal	Tomate Pepino Zanahoria Aceite	30 g 20 g 10 g 3 ml	29 g 15 g 8 g 3 ml	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.

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

Lic. Nanci Algarin Martinez
Intendente Municipal
Mbaracayú

Lic. Laura Dure C.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4807

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 17/24

Scanned by TapScanner

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

Peso por Porción: 55 gr	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 52 kcal Peso por porción: 55 g	Remolacha Zanahoria Lechuga Aceite Sal yodada	40 g 20 g 30 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 28 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.

Postres				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación Rendimiento: 1 porción Energía : 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de fruta Rendimiento: 1 porción Energía : 63 kcal	Mamón Naranja Banana	50g 50g 50g	31g 37g 32g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar la fruta en un recipiente. Servir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía : 61 kcal	Mandarina	160g	115g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación Rendimiento: 1 porción Energía : 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir.

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

Lic. Nadi Algarin Martinez
Intendente Municipal
Mbaracayú

Lic. Lauro Dure C.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4807

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FOLIO 18/24

Scanned by TapScanner

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mitomondeha
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.

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de Estación Rendimiento: 1 porción Energía : 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación Rendimiento: 1 porción Energía : 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de fruta Rendimiento: 1 porción Energía : 50 kcal	Piña Naranja Banana	60g 50g 50g	31g 37g 32g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar la fruta en un recipiente. Servir.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía : 62 kcal	Naranja	180g	130g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación Rendimiento: 1 porción Energía : 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación Rendimiento: 1 porción Energía : 126	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir.

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)21 494 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
MECpy

Lic. Nanci Algarin Martinez
Intendente Municipal
Mbaracayú

Lic. Laura Dure C.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4807

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Foto 19/24

Scanned by TapScanner

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

kcal				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía : 126 kcal**	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía : 126 kcal**	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía : 61 kcal**	Mandarina	160g	115g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía : 126 kcal**	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de fruta **Rendimiento:** 1 porción **Energía : 63 kcal**	Mamón Naranja Banana	60g 50g 50g	31g 37g 32g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar la fruta en un recipiente. Servir.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir.

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

Lic. Nanci Algarín Martínez
Intendente Municipal
Mbaracayú

Lic. Laura Dure C.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4807

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 20/24

Scanned by TapScanner

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

Rendimiento: 1 porción **Energía : 126 kcal**				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía : 126 kcal**	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía : 62 kcal**	Naranja	180g	130g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía : 126 kcal**	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de fruta **Rendimiento:** 1 porción **Energía : 50 kcal**	Piña Naranja Banana	60g 50g 50g	31g 37g 32g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar la fruta en un recipiente. Servir.

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año:	2022-2023
Institucion Educativa:	5
Nº de comensales:	278
N° de meses del	14

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

Lic. Nancy Algarin Martinez
Intendente Municipal

Lic. Laura
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4807

FOLIO 31/24

Scanned by TapScanner

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mbaeporekha
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.

proyecto:

		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	11,12	10,564	11,12	10,564	43,368	12056,3
Ajo	kg	0,834	0,695	0,695	0,695	2,919	40,866
Arroz	kg	16,68	5,56	29,19	12,51	63,94	895,16
Arveja en granos	kg	1,39	8,34	1,39	0	11,12	155,68
Banana	kg	197,38	197,38	197,38	197,38	789,52	11053,28
Carne vacuna magra *	kg	38,92	38,92	50,04	33,36	161,24	2257,36
Cebolla de cabeza	kg	25,02	30,58	23,63	26,41	105,64	1478,96
Cebollita de hoja	kg	1,39	0	4,17	0	5,56	77,84
Fideo	kg	12,51	11,12	22,24	8,34	54,21	758,94
Harina de maiz	kg	11,12	12,51	0	11,12	34,75	486,5
Laurel	kg	0,1668	0,2224	0,1668	0,1668	0,7228	10,1192
Leche entera	l	0	0	0	19,46	19,46	272,44
Lechuga	kg	16,68	16,68	8,34	8,34	50,04	700,56
Locote	kg	13,9	13,9	13,9	16,68	58,38	817,32
Locro	kg	0	8,34	0	0	8,34	116,76
Mamón	kg	0	0	16,68	0		233,52
Mandarina	kg	44,48	0	44,48	0	88,96	1245,44
Mandioca	kg	0	55,6	0	0	55,6	778,4
Margarina	kg	0	0	0	1,39	1,39	19,46
Naranja	kg	13,9	63,94	13,9	63,94	155,68	2179,52
Orégano	kg	0,278	0,139	0	0,139	0,556	7,784
Papa	kg	55,6	0	55,6	111,2	222,4	3113,6
Pechuga de pollo	kg	33,36	33,36	38,92	33,36	139	1946
Perejil	kg	0	1,39	0	2,78	4,17	58,38
Pepino	kg	5,56	0	5,56	11,12	22,24	311,36
Piña	kg	0	16,68	0	16,68	33,36	467,04
Poroto	kg	5,56	4,17	5,56	16,68	31,97	447,58
Queso	kg	9,73	8,34	4,17	13,9	36,14	505,96
Repollo	kg	8,34	16,68	16,68	8,34	50,04	700,56
Remolacha	kg	11,12	11,12	38,92	22,24	83,4	1167,6
Sal yodada	kg	1,529	1,668	1,529	1,668	6,394	89,516
Tomate	kg	95,91	80,62	65,33	101,47	343,33	4806,62
Zanahoria	kg	30,58	25,02	41,7	30,58	127,88	1790,32
Zapallo	kg	33,36	33,36	16,68	33,36	116,76	1634,64

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

Lic. Nana Algarin Martínez
Intendente Municipal
Mbaracayú

Lic. Laura Dure C.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4807

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

Folio 22/24

Scanned by TapScanner

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

9. **Control de calidad y participación social**

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	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 contratados por la municipalidad. Mediante las visitas semanales a las instituciones educativas se realiza el relevamiento de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. Se entregan informes mensuales de la situación.
9.2. Plan de capacitaciones	Capacitación: será realizada 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). La capacitación también se realizara diaria, semanal y mensualmente por el profesional técnico de la empresa adjudicada.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La forma de difusión que utilizara la Municipalidad respecto a este proceso Licitatorio será a través de reuniones con directivos y padres de la comunidad y publicidad en las páginas web del Municipio

10. **Modalidad del servicio de almuerzo escolar**

La modalidad empleada es: **"ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS (cocinando en las escuelas)".**

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

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

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

PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN:
El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00hs a 10:30 hs. Se cuentan con utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.
Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.
El oferente es responsable del todo el proceso de elaboración de las comidas principales, ensaladas, postres.
Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptarán alimentos pre elaborados y refrigerados.
El oferente deberá entregar diariamente las porciones del menú en cantidades equivalentes al número de destinatario de cada escuela.

Nario Aguirre Martínez
Intendente Municipal
Mbaracayú

Lic. Laura L.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4807

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

FOLIO 23/24

Scanned by TapScanner

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

DISTRIBUCIÓN:

Se realiza en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11:00 hs a 12:00 hs y turno tarde de 12:00 hs a 13:00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizaran utensilios no tóxicos , platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para la ensalada. 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 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 empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.

Firma del Intendente
Aclaración: Lic. Nanci Marissa Algarin Martínez

Lic. Nanci Algarin Martinez
Intendente Municipal
Mbaracayú

Firma de la Lic. Nutricionista
Aclaración: Laura Cristina Duré Cañete

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

Folio 24/24

Scanned by TapScanner