Asunción, 26 de abril de 2022.

Nota DGBE N° 389/2022

Señor
José Filippi Vera Martínez, Intendente
Municipalidad de Arroyos Esteros
Departamento de Cordillera

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad Arroyos Esteros - Cordillera, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 143.152 de fecha 21 de abril 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 286/2022*** 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: Arzacia Olmedo

Revisado por: Hugo Tintel

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

MEMORÁNDUM DAE N°422/2022

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

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

Fecha : 26 de abril de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° 143.152 **-PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto **Memorándum DGPAE N°360/2022**, en la cual adjunta **Informe Técnico DGPAE N° 286/2022**, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022, PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS DEL DEPARTAMENTO DE CORDILLERA,** conforme al expediente xilema N° 143.152 de fecha 21 de abril 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/ Humaita.(Edif.Beckelman, 6to. Piso)
Tel: (595.21) 454.220 int 18

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

MEMORÁNDUM DGPAE N°360 /2022

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

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

FECHA : 25 de abril de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°143152

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°286/2022** referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022 presentado por la Municipalidad de Arroyos y Esteros Departamento de Cordillera según expediente xilema N° 143152 de fecha 21 de abril del año 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 143152
Recibido por: Oma
Fecha: 26-04-22 Hora: 10:40

Elaborado por: Claudia Benítez **Revisado por:** Liz Samudio

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

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

DICTAMEN TÉCNICO N°286/2022

Referencia: Expediente Xilema N° 143152
de fecha 21 de abril de 2022.

1. Antecedentes

El Sr. **José Filippi Vera Martínez,** Intendente de la Municipalidad de Arroyos y Esteros del departamento de Cordillera, 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**		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Liz Samudio

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

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	✓	

* Las Instituciones Educativas seleccionadas son de comunidades rurales, la Institución Educativa N°489 Cnel. Juan Ramón Escobar es de jornada escolar extendida. están priorizadas en la Microplanificación de la planilla 13 del distrito de Arroyos y Esteros.
*Se adjunta Carta de Compromiso de los días de provisión.

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 30 (treinta); teniendo en cuenta lo establecido en la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario **N° 2366/14** y los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por **Resolución MEC N°370** del 01 de abril de 2020 y la **Resolución MEC N°734** del 23 de setiembre del 2020.

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.

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Liz Samudio

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

Tabla 2. Resumen del proyecto presentado

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Modalidad	Días
04	418	2022	50	Alimentos preparados en las escuelas	Lunes a Viernes

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

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

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

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Claudia Benítez
Registro Profesional N°: 2.647
Fecha: Martes, 26 de abril de 2022

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

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

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Liz Samudio

MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Cordillera - Paraguay

Nota N°57/2022

DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE:143152
FECHA: 21/04/2022
RECIBIDO: ARZACIA OLMEDO

Arroyos y Esteros, 21 de abril de 2022

Señor
Hugo Tintel Romero. Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil.
Ministerio de Educación y Ciencias.
Presente:

Me dirijo a usted a los efectos de contestar la Nota DGBE 178/2022 recibida con respecto al **"Proyecto de Almuerzo Escolar"**.

En ese contexto, remito el FORMULARIO N°1 PROYECTO PARA EL SERVICIO DE ALMUERZO ESCOLAR modificado de acuerdo al Dictamen Técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N°110/2022; como así también la carta de compromiso.

Sin otro particular, y aguardando una respuesta favorable, me despido de usted con el respeto de siempre.

Atentamente.

José Filippi Vera Martínez
Intendente Municipal

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

Scanned by TapScanner

MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Cordillera - Paraguay

CARTA DE COMPROMISO

YO en mi carácter de Intendente Municipal de la ciudad de Arroyos y Esteros, me comprometo a Ampliar el tiempo de Provisión del Almuerzo Escolar a la ***Esc. Bas. N°489 "Cnel. Juan Ramón Escobar"*** según disponibilidad presupuestaria, una vez aprobada la Ampliación solicitada. -

Se expide la presente a los tres días del mes de marzo del año dos mil veinte y dos. -

José Filippi Vera Martínez
Intendente Municipal

"Institución al servicio de la comunidad"
Dirección: 4 de Octubre y Bernardino Caballero-Teléfono: 0510 272 114-E-mail: muniarroyosesteros@hotmail.com

Folio 02/30

Scanned by TapScanner

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
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*:	Distrito*: ARROYOS Y ESTEROS
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*:	N° de Tel*: 0510272114 Calle 4 de Octubre esq. Gral. Caballero
Nombre del Gobernador/ Intendente*: JOSE FILIPPI VERA MARTINEZ	
N° de teléfono de linea baja*:	N° de celular: 0981-601148
Dirección de correo electrónico*: muniarroyosyesteros@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: WILMA NOELIA VELAZQUEZ LOPEZ	
N° de Registro Profesional*: 3757	N° de celular: 0984175183
Dirección de correo electrónico*:wivelazquez89@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 4 Instituciones	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 418 Alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en dias)*: 50 dias 2022	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Mayo 2022	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Julio 2022	
Presupuesto estimado para el servicio*: 271.700.7000	
Precio referencial por plato*: Gs. 13.000 (Guaranies trece mil)	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10 % (Diez por ciento)	

*Son campos obligatorios
Obs. Para elaborar los precios referenciales se deben considerar las normativas vigentes establecidas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas

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

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

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

José Filippi Vera Martinez
Intendente Municipal

Wilma Velazquez
Nutricionista
Reg. N° 3757

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

Folio 03/30

Scanned by TapScanner

Fol. 04/30

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	0303020	12037	Esc. Bas.2230 María L. G. de Zorrasquin	Arroyos y Esteros	20	15	35	46											30-003
2	0303022	12024	Esc. Bas. 489 Cnel. Juan Ramón Escobar	Arroyos y Esteros	21	16	39	45											30-003
3	0303026	12022	Esc. Bas. Carlos A. López	Arroyos y Esteros	0	9	16	14											30-003
4	0303003	12032	Esc. Bas. 1535 Gral. Elizardo Aquino	Arroyos y Esteros	22	29	50	41											30-003
				Sub total	63	69	140	146											
				Total general	418														

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.

José Filippi Vera Martinez
Intendente Municipal

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. Nº 3.757

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**
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal
5. Composición del menú		
5.1 Horario de preparación del menu	De 07:00 hs a 10:00 hs	
5.2Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs	
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales	
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas	

6. **Menú Cíclico**

SEMANA 1						
Plato Principal		**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
		Caldo de poroto con arroz.	Polenta con salsa de carne.	Guiso de fideo con pollo	Locro.	Chupín de pollo.
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70g salsa + 170g polenta	200 gramos	240 gramos	120 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100g salsa + 250g de polenta	300 gramos	350 gramos	180 gramos
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 de estación (mamón)	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)

SEMANA 2						
Plato Principal		**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
		Picadito de pollo con papa	Guiso de arroz con poroto	Vori vori de pollo	Albóndigas de carne con arroz	Estofado de pollo con papa.
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	70 g de picadito + 110 g de puré	200 gramos	240 gramos	70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz	200 gramos
	Edad Escolar	100 g picadito + 160 g puré	300 gramos	350 gramos	100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	300 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (naranja)	Fruta de estación (banana)	Barrita de maní	Fruta de estación (banana)

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

José Filippi Vera Martínez
Presidente Municipal

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. Nº 3.757

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

Fol: 05/30

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.

SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Guiso de fideo con poroto	Picadito de carne con papa	Polenta con salsa de pollo	So´o Apu´a	Tallarín con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	200gramos	200 gramos	70g salsa + 170g polenta	250 gramos	70g salsa + 80 g fideo
	Edad Escolar	300gramos	300 gramos	100g salsa + 250g polenta	350 gramos	100 g salsa + 120 g fideo
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 de estación (banana)	Fruta de estación (mamon)	Fruta de estación (banana)

SEMANA 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Picadito de carne con puré de papas	Albóndigas de pollo con arroz	Guiso de mandioca con carne	Caldo de pollo con verduras y fideo	Salsa de legumbres con arroz quesú
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 g picadito + 110 g puré	70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz	170gramos	240gramos	70 gramos de salsa+ 100 gramos de arroz
	Edad Escolar	100 g picadito + 160 g puré	100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	250gramos	350gramos	100 gramos de salsa + 130 gramos de arroz
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (naranja)	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (naranja)

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un período 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.

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

José Filippi Vera Martínez
Intendente Municipal

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. N° 3.757

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

Folio 6/30

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 LUNES	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 266 kcal Peso por porción: **Nivel inicial:** 240 gramos **Edad escolar:** 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite Cocinar hasta que los mismos estén tiernos Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo Luego agregar el arroz y cocinar hasta que este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente

Ensalada de vegetales				
Menu1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía: 39 kcal** **Peso por porción: 60gr.**	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30gr 20gr 10gr 3ml 0,5gr	28gr 19 gr 8gr 3ml 0,5gr	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

Fruta de estación				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 62kcal**	Naranja	180g	130g	Lavar, pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 2	**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 c/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso
Telef.: (595)21 454 220 int. 18
E-mail: alimentacion.escolar@mec.gov.py

José Filippi Vera Martínez
Intendente Municipal

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. Nº 3.757

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

Folio 7/30

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 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 maiz Cebolla Queso Py. 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 200ml 40 g 14g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de carne.** Limpiar la carne, observar que quede libre de grasas y ligamentos, cortarlos en cubos no muy pequeños, reservar. Lavar pelar y cortar los vegetales, colocarlos en una sartén junto con el laurel, ajo el aceite y sal, dorar, luego agregar los trozos de carne y sellar junto con los vegetales, agregar el agua potable caliente y dejar que ablanden los ingredientes, una vez listo rectificar condimentos de ser necesario, servir junto con la guarnición y ensalada. **Polenta.** Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maiz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien y retirar del fuego.

ENSALADA Menu2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción **Energía: 46 KCAL** **Peso por porción: 50gr**	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 gr 20gr 10gr 3ml 0,5gr	27gr 16gr 9gr 3ml 0,5gr	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 @MEC.py

José Filippi Vera Martinez
Intendente Municipal

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. Nº 3757

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

Fol: 28/30

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.

Fruta de estación				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir

Guiso de fideo con pollo				
Menú 3 Jueves	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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 y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear el pollo con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que el fideo quede blando (10 a 15 minutos aprox.)

ENSALADA Menu 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 46KCAL Peso por porción: 50gr**	Remolacha Tomate cebolla Aceite. Sal yodada	40 gr 20gr 10gr 3ml 0,5gr	27gr 16 gr 9gr 5ml 0,5gr	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. 15
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
SIMC Digital
@MECpy

José Filippi Vera Martínez
Intendente Municipal

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. Nº 3.757

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

Folio 9/30

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.

Fruta de estación				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 63 kcal**	Mamón	200 gr	100gr	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir

Locro				
Menú 4 miercoles	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 343 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 240 gramos. **Edad escolar:** 350 gramos	Carne vacuna magra. Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ceboilita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable.	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox. Por último, agregar cebollita de hoja, sal yodada

ENSALADA Menu 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 40 KCAL** **Peso por porción: 60gr**	Lechuga Pepino Zanahoria rallada. Aceite. Sal yodada	30 gr 20gr 20gr 3ml 0,5gr	28gr 15 gr 16gr 3ml 0,5gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demas 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

José Filippi Vera Martinez
Intendente Municipal

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. Nº 3.757

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

Postre				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

Chupín de pollo				
Menú 5 Viernes	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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.

ENSALADA MIXTA	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía: 39 KCAL Peso por porción: 60gr	Lechuga Tomate zanahoria Aceite Sal yodada	30gr 20gr 10gr 3ml 0,5gr	28gr 19 gr 8gr 3ml 0,5gr	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
Teléf.: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

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

José Filippi Vera Martinez
Intendente Municipal

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. Nº 3.757

Folio 11/30

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

Postres barrita de mani				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 2 porciones Energia: 126 kcal	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir

Picadito de pollo con puré de papas				
Menú 6 Lunes	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energia: 345 Kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar: 350 gramos**	Pollo Tomate Papa Ajo Cebolla Locote Zapallo Zanahoria Orégano seco Aceite Sal yodada Leche fluida Margarita Agua potable	60 g 70g 200g 0,5g 20g 10g 60g 20g 0,5g 5g 0,5gr 50ml 5g c/n	42g 69g 134g 0,5g 18g 8g 32g 16g 0,5g 5g 0,5gr 50ml 5g 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 la carne en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin liquido. 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.

ENSALADA Menu6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción **Energía: 40 KCAL** **Peso por**	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite. Sal yodada	30 gr 20gr 20gr 3ml 0.5gr	28gr 15 gr 16gr 3ml 0,5gr	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los demas 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
Mi MEC Digital @MECpy

José Filippi Vera Martinez
Intendente Municipal

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. N° 3.757

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

Folio 12/30

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: 60gr				

Fruta				
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir

Guiso de arroz con poroto				
Menú 7 Martes	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 317 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 200 gramos **Edad escolar:**300 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70 g 40 g 20 g 15 g 15 g 10g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 40 g 20 g 15 g 14 g 8g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Por último, agregar la cebollita de hoja picada. 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

ENSALADA Menu7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción **Energía: 46 KCAL** **Peso por porción: 50gr**	Remolacha Tomate Cebolla aceite Sal yodada	40 gr 20gr 10gr 3ml 0,5gr	27gr 19 gr 9gr 3ml 0,5gr	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

José Filippi Vera Martínez
Intendente Municipal

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. Nº 3.757

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

Folio 13/30

Scanned by TapScanner

				Observación: la cebolla una vez picada se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma

Fruta de estación				
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 62kcal	Naranja	180g	130g	Lavar y pelar antes de consumir

Vori vori de pollo				
Menú 8 Miércoles	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 351 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar: 350 gramos**	Pechuga de pollo	80 g	56 g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales
	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Harina de maíz	40 g	40 g	Sellar la carne con aceite, agregar cebolla,
	Tomate	25 g	24 g	locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar
	Zanahoria	20 g	16 g	hasta que estén blandos, luego agregar
	Cebolla	10 g	9 g	tomate
	Locote	10 g	8 g	Cocinar hasta que el tomate forme una
	Queso Paraguay	10 g	10 g	salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox
	Aceite	5 ml	5 ml	Agregar zapallo y cocinar hasta que se
	Orégano	0,5 g	0,5 g	ablande. Mezclar en un bol la harina de
	Ajo	0,5 g	0,5 g	maíz con el queso Paraguay e integrar
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	bien, luego agregar el caldo de la coccion y
	Laurel	0,2 g	0,2 g	amasar para formar las bolitas. Se debe
	Agua potable	c/n	c/n	agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme Agregar las bolitas de maiz al caldo Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 5to. Piso
Telef.: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

José Filippi Vera Martínez
Intendente Municipal

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. Nº 3.757

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

Folio 014/30

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.

ENSALADA menu8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energia:** 39 KCAL **Peso por porción:** 60gr	Lechuga Tomate Zanahoria aceite Sal yodada	30gr 20gr 10gr 3ml 0.5gr	28gr 19 gr 8gr 3ml 0.5gr	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los demas vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir

Postre				
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 2 porciones **Energia:** 126 kcal	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir

Albóndigas de carne con arroz				
Menú 9 Viernes	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energia:** 332 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz **Edad escolar:** 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	Tomate Carne vacuna magra Cebolla Harina de maiz Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 50 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0, 5g c/n	Albóndigas Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos Procesarla Mezclar la carne con la harina de maiz y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar Salsa Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, 1/4 diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate y cocinar hasta formar una salsa Incorporar las albondigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparacion. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el oregano

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 Palmarola
Edificio Beckelman, 6to. Piso
Telef.: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

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

José Filippi Vera Martinez
Intendente Municipal

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. Nº 3.757

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

Fol: 15/30

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.

				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.

ENSALADA menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 40 KCAL Peso por porción: 60gr**	Lechuga Pepino zanahoria Aceite. Sal yodada	30gr 20gr 20gr 3ml 0,5gr	28gr 15 gr 16gr 3ml 0,5gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir

Postre				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción Energía: 152kcal	Alimento a base de maní (turrón de maní)	30gr	30gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran del alimento sólido "alimento a base de maní" de la merienda escolar.

Estofado de pollo con papa				
Menú 10 Jueves	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo. una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último, agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.

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 @MEC_Py

José Filippi Vera Martinez
Intendente Municipal

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. Nº 3.757

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

Fol. 0016/30

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.

	Agua potable	c/n	c/n	

ENSALADA menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción **Energía: 46 KCAL** **Peso por porción: 50gr**	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 gr 20gr 10gr 3ml 0,5gr	27gr 19 gr 9gr 3ml 0,5gr	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

Postre				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir

Guiso de fideo con poroto				
Menú 11 Lunes	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energia: 317 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 200 gramos** **Edad escolar: 300 gramos**	Tomate Fideo Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos esten tiernos. Incorporar el poroto, fideo, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que esten blandos Por último, agregar la cebollita de hoja Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) debera ser remojada 1 dia antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente

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.

José Filippi Vera Martinez
Intendente Municipal

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. N° 3.757

15

Fol. 0 1/30

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

ENSALADA Menu11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 49 KCAL Peso por porción: 50gr	Remolacha Cebolla Zanahoria Aceite Sal yodada	40 gr 10gr 20gr 3ml 0,5gr	27gr 9 gr 16gr 3ml 0,5gr	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

Fruta de estación				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porcion **Energía: 62 kcal**	Naranja	180 gr	130 gr	Limpiar y pelar antes de consumir

Picadito de carne con papa				
Menú 12 Martes	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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 blancas

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

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.

ENSALADA menu12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 KCAL **Peso por porción:** 60gr	Lechuga Tomate zanahoria Aceite Sal yodada	30gr 20gr 10gr 3ml 0,5gr	28gr 19 gr 8gr 3ml 0,5gr	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postre				
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 2 porciones **Energía: 126 kcal**	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir
Polenta con salsa de pollo				
Menú 13 Miércoles	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 356 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta** **Edad escolar:100g salsa + 250g polenta**	Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maiz 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 200ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de pollo** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por último 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 maiz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien y retirar del fuego.

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 Beckelmann, 6to. Piso
Telef.: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

José Filippi Vera Martinez
Intendente Municipal

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

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. N° 3.757

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

Fol. 019/30

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

ENSALADA Menu13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 KCAL **Peso por porción:** 60gr	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20gr 20gr 3ml 0,5gr	28gr 15 gr 16gr 3ml 0,5gr	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir

Postre				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir

So´o Apu´a				
Menú 14 Jueves	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 306 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar: 350 gramos**	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harina de maíz Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	80 g 60 g 30 g 20 g 10 g 10 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 29 g 20 g 9 g 8 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar Mezclar la carne molida con harina de maíz, ajo, y la mitad de sal. Formar las esferas. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tiernos Incorporar las esferas de carne luego el agua potable caliente, el zapallo arroz el resto de sal yodada y laurel Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano

ENSALADA Menu14	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

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: 46 KCAL Peso por porción: 50gr**	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 gr 20gr 10gr 3ml 0.5gr	27gr 19 gr 9gr 3ml 0,5gr	Lavar y cocinar la remolacha en agua Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demas 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.

Fruta de estación				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 63 kcal**	Mamón	200 gr	100gr	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.

Tallarín con salsa de pollo				
Menú 15 Viernes	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 292 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:70g salsa + 80 g fideo** **Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo**	Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable 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 coccion y mezclar el fideo con la salsa. 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.

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.

ENSALADA menu15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía: 40 KCAL Peso por porción: 60gr	Lechuga	30 gr	28gr	Lavar y rallar la zanahoria
	Pepino	20gr	15 gr	Lavar y cortar los demás vegetales
	Zanahoria	20gr	16gr	Colocar los vegetales en un recipiente y
	Aceite	3ml	3ml	mezclar con sal yodada y aceite Servir
	Sal yodada	0,5gr	0,5gr	

Fruta de estación				
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir

Picadito de carne con pure de papas				
Menú 16 Lunes	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 276 kcal Peso por porción: Nivel inicial:70 g picadito + 110 g puré Edad escolar:100 g picadito + 160 g puré	Carne vacuna magra	60 g	50 g	**Picadito de carne:** Limpiar la carne, dejarlo 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 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 cuicando que no se quede sin líquido Agregar agua si es necesario
	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Perejil o cilantro	5g	5g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Puré de papa			Puré de papas
	Papa	200 g	134 g	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
	Leche fluida	50 ml	50 ml	
	Margarina	5 g	5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

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 @MEC.py

José Filippi Vera Martínez
Intendente Municipal

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. Nº 3.757

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

Folio 22/30

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

ENSALADA MIXTA	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 46 KCAL Peso por porción: 50gr	Remolacha Tomate Cebolla aceite Sal yodada	40 gr 20gr 10gr 3ml 0,5gr	27gr 19 gr 9gr 5gr 0,5gr	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

Fruta de estación				
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir

Albóndigas de pollo con arroz.				
Menú 17 Martes	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 324 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz Edad escolar: 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 42 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5g c/n	Albóndigas Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. Salsa Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ½ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albondigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano. Arroz

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 878 c/ Pinchevoy y Humaitá
Edificio Rockefeller, 6to. Piso
Telef.: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py

José Filippi Vera Martínez
Intendente Municipal

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. Nº 3.757

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

Fol.: 23/30

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.

				Saltear el ajo en aceite Agregar arroz y sal yodada Revolver y agregar agua caliente Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente Apagar el fuego

ENSALADA Menu17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 40kcal** **Peso por porción:** 80gr	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20gr 20gr 3ml 0,5gr	28gr 15 gr 16gr 3ml 0,5gr	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

Fruta de estación				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía:75kcal	Naranja	180g	130g	Lavar y pelar antes de consumir

Guiso de mandioca con carne				
Menú 18 Jueves	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 363 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	<u>Mandioca:</u> Pelar y lavar la mandioca Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando <u>Guiso de mandioca:</u> 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

Scanned by TapScanner

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

ENSALADA MIXTA	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía: 40 KCAL Peso por porción: 60gr	Lechuga	30gr	28gr	Lavar y rallar la zanahoria
	Pepino	20gr	15 gr	Lavar y cortar los demás vegetales
	Zanahoria	20gr	16gr	Colocar los vegetales en un recipiente y
	Aceite	3ml	3ml	mezclar con sal yodada y aceite Servir
	Sal yodada	0,5gr	0,5gr	

Fruta de estacion				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 2 porciones **Energía: 126 kcal**	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir

Caldo de pollo con verduras y fideo				
Menú 19 miercoles	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 256 kcal** Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo	80 g	56 g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños
	Zapallo	80 g	32 g	Lavar, pelar y cortar los vegetales
	Tomate	35 g	34 g	Sellar el pollo en aceite con ajo
	Fideo	20 g	20 g	Una vez sellado agregar cebolla, tomate y
	Zanahoria	20 g	16 g	locote, luego agregar agua potable
	Cebolla	10 g	9 g	caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada
	Locote	10 g	8 g	cebollita de hoja y laurel, cocinar hasta
	Aceite	5 ml	5 ml	que estén tiernas.
	Cebollita en hoja	5 g	5 g	Por último, agregar el fideo y cocinar hasta que este listo
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

ENSALADA MIXTA	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción **Energía: 46 KCAL**	Remolacha	40 gr	27gr	Lavar y cocinar la remolacha en agua
	Tomate	20gr	19 gr	Luego pelar y cortar en cubos
	cebolla	10gr	9gr	pequeños
	Aceite	3ml	3ml	Lavar y cortar en cubos pequeños los

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/ Pinedebay y [illegible]
Edificio Beckelman, Bto. Paz
Telef.: (595)21 454 220 int. 28
Email: alimentación.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py

José Filippi Vera Martinez
Intendente Municipal

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. Nº 3.757

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

Folio 25/30

Scanned by TapScanner

Peso por porción: 50gr	Sal yodada	0,5gr	0,5gr	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

Fruta de estación				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir

Salsa de legumbres con arroz quesu				
Menú 20 viernes	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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**	Tomate	70 g	69 g	**Salsa de legumbres:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente Saltear en un recipiente ajo con los demás vegetales y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción Arroz quesú Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego **Obs.:** 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
	Poroto	20 g	20 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Arroz			
	Arroz	40 g	40 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

ENSALADA MIXTA	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Lechuga	30 gr	26gr	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los demas vegetales Colocar los vegetales en un recipiente y
	Pepino	20gr	15 gr	

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

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

José Filippi Vera Martinez
Intendente Municipal

Wiima Velázquez
Nutricionista
Reg. N° 3.757

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

Folio 26/30

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.

Energia: 40 KCAL Peso por porción: 60gr	Zanahoria Aceite Sal yodada	20gr 3ml 0.5gr	16gr 3ml 0.5gr	mezclar con sal yodada y aceite Servir

Fruta de estación				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energia:75kcal	Naranja	180g	130g	Lavar y pelar antes de consumir

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

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar
Se debe completar este ítem solo si la modalidad utilizada es alimentos preparado en las escuelas

Año:	2022
Institución Educativa:	4
Nº de comensales:	418
N° de meses del proyecto:	2,6

		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	16,72	16,72	16,72	15,04	65,2	27253,6
Ajo	kg	1,045	1,045	1,045	1,045	4,18	10,868
Arroz	kg	6,27	35,53	0	35,53	77,33	201,058
Arveja en granos	kg	0	2,09	0	0	2,09	5,434
Banana	kg	91,96	91,96	91,96	91,96	367,84	956,384
Barrita de mani	kg	12,54	12,54	0	0	25,08	65,208
Carne vacuna magra *	kg	58,52	58,52	58,52	50,16	225,72	586,872
Cebolla de cabeza	kg	35,53	41,8	48,07	37,62	163,02	423,852
Cebollita de hoja	kg	2,09	4,18	4,18	2,09	12,54	32,604
Fideo	kg	18,81	16,72	33,44	18,81	87,78	228,228
Galleta Molida	kg	0	4,18	0	4,18	8,36	21,736
Harina de maiz	kg	16,72	20,9	20,9	0	58,52	152,152
Laurel	kg	0,376	0,501	0,376	0,459	1,712	4,4512

Visión: Institucion que brinda educacion integral de calidad basada en valores eticos y democraticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad

José Filippi Vera Martinez
Intendente Municipal

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. N° 3.757

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

Folio 27/30

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

Leche entera	l	0	20,9	0	20,9	41,8	108,68
Lechuga	kg	37,62	37,62	37,62	37,62	150,48	391,248
Locote	kg	25,08	20,9	20,9	22,99	89,87	233,662
Locro	kg	16,72	0	0	0	16,72	43,472
Mamon	kg	83,6	83,6	83,6	83,6	334,4	869,44
Mandioca	kg	0	0	0	83,6	83,6	217,36
Margarina	kg	0	2,09	0	2,09	4,18	10,868
Naranja	kg	75,24	75,24	150,48	150,48	451,44	1173,744
Orégano	kg	0,209	0,418	0,209	0	0,836	2,1736
Papa	kg	83,6	83,6	83,6	83,6	334,4	869,44
Pechuga de pollo	kg	50,16	83,6	50,16	50,16	234,08	608,608
Pepino	kg	8,36	16,72	16,72	25,08	66,88	173,888
Perejil	kg	1,35	0	0	1,35	2,7	7,02
Poroto	kg	12,54	8,36	8,36	8,36	37,62	97,812
Queso	kg	16,72	10,45	10,45	4,18	41,8	108,68
Remolacha	kg	33,44	33,44	33,44	33,44	133,76	347,776
Sal yodada	kg	2,299	2,508	2,508	2,508	9,823	25,5398
Tomate	kg	142,12	148,39	150,48	140,03	581,02	1510,652
Zanahoria	kg	33,44	45,98	45,98	41,8	167,2	434,72
Zapallo	kg	50,16	50,16	25,08	25,08	150,48	391,248

*anexar al proyecto la planilla de Excel correspondiente al cálculo de insumo

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	El control de calidad del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Municipalidad de Arroyos y Esteros. -La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total Responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida - En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas

José Filippi Vera Martinez
Intendente Municipal

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. Nº 3 757

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

Folio 28/30

Scanned by TapScanner

9.2. Plan de capacitaciones	La Municipalidad de Arroyos y Esteros a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes Capacitación: es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitaciones 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 Autorizado, de la empresa ganadora de la licitación y proveedora del almuerzo en el periodo 2022

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada
En este ítem se debe describir solamente la modalidad seleccionada para proveer el almuerzo escolar.

1. MODALIDAD DEL SERVICIO
El sistema de entregas es: Alimentos preparados en las Escuelas (Cocina – Comedor Escolar).

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

2. Almacenamiento:
Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello la empresa debe proveer a cada institución educativa con todos los equipamientos y estanterías adecuadas que garanticen la seguridad de los alimentos.

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

4. Pre elaboración y elaboración
El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.
Para dicha elaboración se cuenta con cocinera con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.
El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de los alimentos que incluye compra

José Filippi Vera Martínez
Intendente Municipal

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. N° 3.757

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

Fol: 029/30

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.

de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y postres Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, **no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.**
El oferente deberá entregar directamente las porciones del menú, en cantidad equivalente al número de destinatarios de cada escuela El oferente es responsable de producir los alimentos conforme al menú establecido en PBC, de la entrega de los alimentos a las escuelas, de la distribución de las raciones a interior de las escuelas, así como el retiro y la limpieza de todo lo utilizado

5. Distribución:
Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de 11:00hs 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, cuchara, vaso de plástico, o un pote de plástico para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada
La entrega de los alimentos será diaria y debera llevarse a cabo durante los dias hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco dias 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 empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargara de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa, se encargara de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos

Jose Filippi Vera Martinez
Intendente Municipal

Municipalidad de Arroyos y Esteros
Intendencia

Lic. Wilma Noelia Velázquez López
Nutricionista

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. N° 3.757

Ministerio de Educación y Ciencias
Dirección de Alimentación Escolar
Dpto. de Gestión

Folio 30/30

Scanned by TapScanner