Asunción, 03 de mayo de 2022.

Nota DGBE N° 407/2022

Señor
Diego Riveros, Intendente
Municipalidad de Caacupé
Departamento de Cordillera

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Caacupé, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 138.743 de fecha 20 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 N° 305/2022*** 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°444/2022

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

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

Fecha : 29 de abril de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° 138.743 - **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto **Memorándum DGPAE N°381/2022**, en la cual adjunta **Informe Técnico DGPAE N° 305/2022**, referente **al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022, PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE CAACUPÉ DEL DEPARTAMENTO DE CORDILLERA**, conforme al expediente xilema N° 138.743 de fecha 20 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) 434.220 int 18

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

MEMORÁNDUM DGPAE N°381 /2022

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

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

FECHA : 29 de abril de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°138743

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°305/2022** referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022-2023 presentado por la Municipalidad de Caacupé del departamento de Cordillera según expediente xilema N° 138743 de fecha 20 de abril del año 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 138.743
Recibido por: Emo
Fecha: 29-04-22 Hora: 10:30

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

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

DICTAMEN TÉCNICO N°305 /2022

Referencia: Expediente Xilema N° 138743
de fecha 20 de abril de 2022.

1. Antecedentes

El **Sr. Diego Riveros,** Intendente de la Municipalidad de Caacupé 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	✓	

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

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.	✓	
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°609 General de Brigada Eligio Torres es de jornada escolar extendida, están priorizadas en la Microplanificación de la planilla 13 del distrito de Caacupé.
*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 46 (cuarenta y seis); 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
Dpto. de Gestión de PAE
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Departamento de Gestión de Programas de Alimentción Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar EStudiantil
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 5to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

Tabla 2. Resumen del proyecto presentado					
Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Modalidad	Días
11	2.219	2022	39	Alimentos preparados en las escuelas	Lunes a Viernes
		2023	39		

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

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

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

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Claudia Benitez
Registro Profesional N°: 2.647
Fecha: Viernes, 29 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 LA CIUDAD DE CAACUPÉ
P. Ayala -Solis e/ Boquerón y Alberdi
Teléfonos: 0511 242382 - 242384
Paraguay

Caacupé
Una Ciudad para la Gente
Diego Riveros 2021 - 2025

VISION: "Hacer de caacupe una ciudad para la gente, segura, innovadora, atractiva, cultural, sustentable: fortalecidos en la fe"

Caacupé, 04 de abril del 2022.

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

El que suscribe Lic. Diego A. Riveros G., Intendente Municipal de la Ciudad de Caacupé , por la presente se compromete a ampliar los DIAS DE PROVISION DEL ALMUERZO ESCOLAR a las escuelas beneficiadas por la Municipalidad, si se consigue aumentar los recursos para cubrir la mayor cantidad de días escolares.

Sin otro motivo en particular le saludo atentamente.

Lic. Diedo A. Riveros G.
Intendente Municipal

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE Nº 138743
FECHA 20-04-2022
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

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

Folio 1146

MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CAACUPÉ
P. Ayala -Solis e/ Boquerón y Alberdi
Teléfonos: 0511 242382 - 242384
Paraguay

Caacupé
Una Ciudad para la Gente
Diego Riveros 2021 2025

***VISION:** "Hacer de caacupe una ciudad para la gente, segura, innovadora, atractiva, cultural, sustentable: fortalecidos en la fe"*

Nota UOC 002/2022

Caacupé, 07 de Febrero de 2022

Señora
Prof. Lic. Marianita de Jesús Araujo de Giménez
Supervisión Área 03-013
Caacupé – Paraguay:

En representación de la Municipalidad de Caacupé tengo el agrado de dirigirme a Ud. En el marco de la Elaboración del Proyecto de ALIMENTACION ESCOLAR para el presente Año 2022, es por eso que solicito la remisión de las cantidades de Alumnos matriculados de las mismas Instituciones Educativas beneficiadas con el Proyecto Año tras Año, la lista debe estar discriminada por sexo del alumno es decir (Cantidad de Alumnos Varón y Mujer). El pedido debe estar firmado por cada Director y el Informe General firmado por la Supervisión.

A continuación se presenta planilla de Instituciones beneficiadas.

N°	Nombre de las Entidades Educativas
1	Escuela Basica Nº 484 "8 de Diciembre"
2	Escuela Basica Nº 5079 "Don Juan Antonio Quiñonez"
3	Escuela Basica Nº 6350 "San Antonio de Padua"
4	Escuela Basica Nº 5081 "Moises Santiago Bertoni"
5	Escuela Basica Nº 958 " Campamento Azcurra"
6	Escuela Basica Nº 420 "Divino Niño jesus de ypucu"
7	Escuela Basica Nº 425 " Dr. Venancio Pino"
8	Escuela Basica Nº 4274 "Republica de Corea"
9	Escuela Básica N° 278 "Dr. Raúl Peña" - Cabañas
10	Escuela Básica Nº 609 Gral. de Brig. Eligio Torres
11	Escuela Básica N° 1282 Prof. Doña Laura Ramírez de Noguera

Sin otro motivo en particular, y esperando una respuesta en la brevedad posible se aprovecha la ocasión para saludarla cordialmente.

Atentamente.

Lic. Karen Escobar
Encargada de la U.O.C.
Municipalidad de Caacupé

***MISION:** "Brindar servicios de calidad a través de una gestión participativa y equitativa de la ciudadanía, ejecutando obras de infraestructura y promoviendo el turismo, el arte y la cultura local, para el desarrollo integral y sostenible del municipio"*

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

Folio 2/46

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

Caacupé, 03 de marzo de 2022

Nota N° 11/2022

Señora:

Lic. Karen Escobar, Encargada de la U.O.C.
Municipalidad de Caacupé

Presente

La Supervisora de Apoyo Técnico Pedagógico - Área 03 – 13 - Caacupé, se dirige a Usted, a fin de saludarla y a la vez remite Planilla de cantidad de matrícula actual hasta la fecha de las instituciones educativas de influencia, beneficiadas con el Proyecto Alimentación Escolar en el periodo 2022, recepcionado vía correo electrónico. -

Atentamente. -

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · SUPERVISIÓN DE APOYO TÉCNICO PEDAGÓGICO · REPÚBLICA DEL PARAGUAY · ÁREA 03-13 CORDILLERA

Lic. Marianita Araujo de Jiménez
Supervisora

Elaborado por Diosnel Núñez

Revisado por Claudia Rolón

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

Fol. 03/46

TEKOMBO ÑA TEMBIRUAA
Ministerio de
EDUCACIÓN - CIENCIAS

TETÃ REKUAI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

SUPERVISION DE APOYO TÉCNICO PEDAGÓGICO - ÁREA 03 - 13

CANTIDAD DE ALUMNOS/AS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS QUE IMPLEMENTAN ALMUERZO ESCOLAR

N°	INSTITUCIONES	Inicial				1ro y 2do Ciclo												Total
		Jardin		Pre Escolar		1° grado		2° grado		3° grado		4° grado		5° grado		6° grado		
		M	V	M	V	M	V	M	V	M	V	M	V	M	V	M	V	
1	Esc. Bas. N° 958 "Campamento Azcurra".	0	0	0	0	12	9	13	10	18	12	12	9	15	15	15	9	149
2	Esc. Bás. N° 5081 "Moisés Santiago Bertoni".	0	0	0	0	4	8	2	8	7	7	3	4	4	7	4	1	59
3	Esc. Bás. N° 484 "8 de Diciembre".	0	0	0	0	19	10	14	23	15	20	14	15	13	13	17	23	196
4	Esc. Bás. N° 1282 "Prof. Doña Laura R. de Noguera".	0	0	0	0	22	23	19	25	20	17	21	28	20	18	22	20	255
	TOTAL POR GRADO	**0**	**0**	**0**		**57**	**50**	**48**	**66**	**60**	**56**	**50**	**56**	**52**	**53**	**58**	**53**	**659**

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
SUPERVISIÓN DE APOYO TÉCNICO PEDAGÓGICO
ÁREA 03-13
CORDILLERA

Lic. Marianita Araujo de Jiménez
Supervisión de Apoyo Técnico Pedagógico
Área 03-13

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

MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CAACUPÉ
R. Ayala -Solis e/ Boquerón y Alberdi
Teléfonos: 0511 242382 - 242384
Paraguay

Caacupé
Una Ciudad para la Gente
Diego Riveros 2021 2025

***VISION:** "Hacer de caacupe una ciudad para la gente, segura, innovadora, atractiva, cultural, sustentable: fortalecidos en la fe"*

Nota UOC 001/2022

Caacupé, 07 de Febrero de 2022

Señora
Prof. Mag. Isabel Rojas Escurra
Supervisora Pedagógica
Caacupé – Paraguay:

En representación de la Municipalidad de Caacupé tengo el agrado de dirigirme a Ud. En el marco de la Elaboración del Proyecto de ALIMENTACION ESCOLAR para el presente Año 2022, es por eso que solicito la remisión de las cantidades de Alumnos matriculados de las mismas Instituciones Educativas beneficiadas con el Proyecto Año tras Año, la lista debe estar discriminada por sexo del alumno es decir (Cantidad de Alumnos Varón y Mujer). El pedido debe estar firmado por cada Director y el Informe General firmado por la Supervisión.

A continuación se presenta planilla de Instituciones beneficiadas.

N°	Nombre de las Entidades Educativas
1	Escuela Basica Nº 484 "8 de Diciembre"
2	Escuela Basica Nº 5079 "Don Juan Antonio Quiñonez"
3	Escuela Basica Nº 6350 "San Antonio de Padua"
4	Escuela Basica Nº 5081 "Moises Santiago Bertoni"
5	Escuela Basica Nº 958 " Campamento Azcurra"
6	Escuela Basica Nº 420 "Divino Niño jesus de ypucu"
7	Escuela Basica Nº 425 " Dr. Venancio Pino"
8	Escuela Basica Nº 4274 "Republica de Corea"
9	Escuela Básica N° 278 "Dr. Raúl Peña" - Cabañas
10	Escuela Básica Nº 609 Gral. de Brig. Eligio Torres
11	Escuela Básica N° 1282 Prof. Doña Laura Ramírez de Noguera

Sin otro motivo en particular, y esperando una respuesta en la brevedad posible se aprovecha la ocasión para saludarla cordialmente.

Atentamente.

MUNICIPALIDAD DE CAACUPÉ – UNIDAD DE CONTRATACIONES – LEY Nº 2051/03

Lic. Karen Escobar
Jefa de la U.O.C.
Municipalidad de Caacupé

***MISION:** "Brindar servicios de calidad a través de una gestión participativa y equitativa de la ciudadanía, ejecutando obras de infraestructura y promoviendo el turismo, el arte y la cultura local, para el desarrollo integral y sostenible del municipio"*

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS – DIRECCION DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – REPÚBLICA DEL PARAGUAY – Apto de Gestión de Pago

Folio 5/46

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

MEMORANDUM N° 60 / 2022

A: **Lic. Karen Escobar. Jefa de la U.O.C.**
Municipalidad de Caacupé.

Prof. Mgtr. Isabel Rojas Escurra, Supervisora
Supervisión de Apoyo Técnico Pedagógico Área 03 – 04 Nivel 1, 2 y 3 Caacupé.

Fecha: 04 de marzo de 2022

Referencia: Remitir

Isabel Rojas Escurra, Supervisora de Apoyo Técnico Pedagógico Área 03 – 04 Nivel 1, 2 y 3 Caacupé, extiende saludos cordiales, al mismo tiempo remite cantidad de alumnos matriculados por sexo, de la Escuela Básica Nº 6350 San Antonio de Padua, en el marco de la **Elaboración del Proyecto de Alimentación Escolar** para el presente año lectivo 2022.

Cantidad de alumnos 90, (Varones 52 – mujer 38)

Anexa Memorándum remitido de la Escuela Básica Nº 6350 San Antonio de Padua.

Atentamente

Concepcion c/ Juan Leon Mallorquin - Barrio Yboty
Email: scaacupezonaa@gmail.com

Fd: 06/48

MEMORANDUM N° 33/2022

A: **Prof. Lic. Ada Teresa Aguilera Cristaldo. Directora**
Escuela Básica N° 6350San Antonio de Padua

Prof. Mgtr. Isabel Rojas Escurra, Supervisora
Supervisión de Apoyo Técnico Pedagógico Área 03 – 04 Nivel 1, 2 y 3 Caacupé

FECHA: 15 de febrero de 2022

REFERENCIA: Solicitar

Isabel Rojas Escurra, Supervisora de Apoyo Técnico Pedagógico Área 03 – 04 Nivel 1, 2 y 3 Caacupé, extiende saludos cordiales, al mismo solicita cantidad de alumnos matriculados por sexo según RUE, es decir (cantidad de alumnos varón, mujer).

Dicho pedido obedece contar con la cantidad exacta de matriculados en el marco de la **Elaboración del Proyecto de Alimentación Escolar** para el presente año lectivo 2022.

Atentamente

Fol. 07146

Esc 6350 San Antonio
15/2/2022 a la(s) 13:25

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

MEMORANDUM

A: Prof. Mgte Isabel Rojas Escurra, Supervisora
Supervisión De Apoyo Técnico Pedagógico- Área 03 – 04 Nivel 1, 2 y 3 – Caacupé.

De: Prof. Lic. Ada Teresa Aguilera Cristaldo, Directora
Escuela Básica N° 6350 San Antonio de Padua.

Fecha: 15/02/2022.

Referencia: Informar

Ada Teresa Aguilera Cristaldo, Directora- Escuela Básica N° San Antonio de Padua - Área 03 – 04 Nivel 1, 2 y 3 – Caacupé, saluda cordialmente a la señora Supervisora y al mismo informarle cantidad de alumnos matriculados por sexo (total cantidad de alumnos 90). Teniendo varones 52 – Niñas 38.

Agradeciendo por tener en cuenta a la institución, se despide de usted.

ATENTAMENTE.

Ada T. Aguilera C.
Ada Teresa Aguilera Cristaldo

Lic. Ada Teresa Aguilera C.
Directora de Escuela
Matrícula N° 72.138

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

Folio 8/46

MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CAACUPÉ
P. Ayala -Solis e/ Boquerón y Alberdi
Teléfonos: 0511 242382 - 242384
Paraguay

Caacupé
Una Ciudad para la Gente
Diego Riveros 2021 - 2025

***VISION:** "Hacer de caacupe una ciudad para la gente, segura, innovadora, atractiva, cultural, sustentable: fortalecidos en la fe"*

Nota UOC 001/2022

Caacupé, 07 de Febrero de 2022

Señora
Prof. Mag. Isabel Rojas Escurra
Supervisora Pedagógica
Caacupé – Paraguay:

En representación de la Municipalidad de Caacupé tengo el agrado de dirigirme a Ud. En el marco de la Elaboración del Proyecto de ALIMENTACION ESCOLAR para el presente Año 2022, es por eso que solicito la remisión de las cantidades de Alumnos matriculados de las mismas Instituciones Educativas beneficiadas con el Proyecto Año tras Año, la lista debe estar discriminada por sexo del alumno es decir (Cantidad de Alumnos Varón y Mujer). El pedido debe estar firmado por cada Director y el Informe General firmado por la Supervisión.

A continuación se presenta planilla de Instituciones beneficiadas.

N°	Nombre de las Entidades Educativas
1	Escuela Basica Nº 484 "8 de Diciembre"
2	Escuela Basica Nº 5079 "Don Juan Antonio Quiñonez"
3	Escuela Basica Nº 6350 "San Antonio de Padua"
4	Escuela Basica Nº 5081 "Moises Santiago Bertoni"
5	Escuela Basica Nº 958 " Campamento Azcurra"
6	Escuela Basica Nº 420 "Divino Niño jesus de ypucu"
7	Escuela Basica Nº 425 " Dr. Venancio Pino"
8	Escuela Basica Nº 4274 "Republica de Corea"
9	Escuela Básica N° 278 "Dr. Raúl Peña" - Cabañas
10	Escuela Básica Nº 609 Gral. de Brig. Eligio Torres
11	Escuela Básica N° 1282 Prof. Doña Laura Ramírez de Noguera

Sin otro motivo en particular, y esperando una respuesta en la brevedad posible se aprovecha la ocasión para saludarla cordialmente.

Atentamente.

MUNICIPALIDAD DE CAACUPÉ
UNIDAD DE CONTRATACIONES
LEY Nº 2051/03

Lic. Karen Escobar
Jefa de la U.O.C.
Municipalidad de Caacupé

***MISION:** "Brindar servicios de calidad a través de una gestión participativa y equitativa de la ciudadanía, ejecutando obras de infraestructura y promoviendo el turismo, el arte y la cultura local, para el desarrollo integral y sostenible del municipio"*

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

Folio 9/46

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

MEMORANDUM N° 114/2022

A: **Lic.Karen Escobar**
Encargada de la U.O.C.Municipalidad de Caacupé.

De: **Prof. Mgtr. Isabel Rojas Escurra, Supervisora**
Supervisión de Apoyo Técnico Pedagógico Área 03 – 04 Nivel 1, 2 y 3 Caacupé.

Fecha: 31 de marzo de 2022.

Referencia: **Remitir**

Isabel Rojas Escurra, Supervisora de Apoyo Técnico Pedagógico Área 03 – 04 Nivel 1, 2 y 3 Caacupé, extiende saludos cordiales, al mismo tiempo emite cantidad de alumnos matriculados actualizado en el marco de la Elaboración del Proyecto de Alimentación Escolar para el presente año 2.022, de la Escuela Básica N° 6350 "San Antonio de Padua".

Anexa Planilla de matriculados por sexo.

Atentamente.

Elaborado por: **Verificado por:**

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 10/46

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

SUPERVISIÓN DE APOYO TÉCNICO PEDAGÓGICO – ÁREA 03 – 04 Nivel 1, 2 y 3 Caacupé.
CANTIDAD DE ALUMNOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS QUE IMPLEMENTAN ALMUERZO ESCOLAR

N°	INSTITUCION	INICIAL				1ro y 2do Cíclo												TOTAL
		Jardín T.T.		Pre – EscolarT.M.		1° grado T.M.		2° grado T.M.		3° grado T.M.		4° grado T.T.		5° grado T.T.		6° grado T.T.		
		M	V	M	V	M	V	M	V	M	V	M	V	M	V	M	V	
1	Escuela Básica N° 6350 San Antonio de Padua	6	11	8	8	8	8	6	4	6	6	3	4	6	9	2	5	
TOTAL POR GRADO		17		16		16		10		12		7		15		7		100

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
SUPERVISIÓN DE APOYO TÉCNICO PEDAGÓGICO
ÁREA 03-04
NIVEL 1, 2 Y 3
CAACUPÉ - CORDILLERA

Prof. Mgtr. Isabel Rojas Escurra
Supervisora de Apoyo Técnico Pedagógico
Área 03-04 Nivel 1, 2 y 3
Caacupé - Cordillera
Matrícula 97.8818

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Ya se quiere

94/46

MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CAACUPÉ
P. Ayala -Solis e/ Boquerón y Alberdi
Teléfonos: 0511 242382 - 242384
Paraguay

Caacupé
Una Ciudad para la Gente
Diego Riveros 2021 - 2025

VISION: "Hacer de caacupe una ciudad para la gente, segura, innovadora, atractiva, cultural, sustentable: fortalecidos en la fe"

Nota UOC 002/2022

Caacupé, 07 de Febrero de 2022

Señora
Prof. Lic. Marianita de Jesús Araujo de Giménez
Supervisión Área 03-013
Caacupé – Paraguay:

En representación de la Municipalidad de Caacupé tengo el agrado de dirigirme a Ud. En el marco de la Elaboración del Proyecto de ALIMENTACION ESCOLAR para el presente Año 2022, es por eso que solicito la remisión de las cantidades de Alumnos matriculados de las mismas Instituciones Educativas beneficiadas con el Proyecto Año tras Año, la lista debe estar discriminada por sexo del alumno es decir (Cantidad de Alumnos Varón y Mujer). El pedido debe estar firmado por cada Director y el Informe General firmado por la Supervisión.

A continuación se presenta planilla de Instituciones beneficiadas.

N°	Nombre de las Entidades Educativas
1	Escuela Basica Nº 484 "8 de Diciembre"
2	Escuela Basica Nº 5079 "Don Juan Antonio Quiñonez"
3	Escuela Basica Nº 6350 "San Antonio de Padua"
4	Escuela Basica Nº 5081 "Moises Santiago Bertoni"
5	Escuela Basica Nº 958 " Campamento Azcurra"
6	Escuela Basica Nº 420 "Divino Niño jesus de ypucu"
7	Escuela Basica Nº 425 " Dr. Venancio Pino"
8	Escuela Basica Nº 4274 "Republica de Corea"
9	Escuela Básica N° 278 "Dr. Raúl Peña" - Cabañas
10	Escuela Básica Nº 609 Gral. de Brig. Eligio Torres
11	Escuela Básica N° 1282 Prof. Doña Laura Ramírez de Noguera

Sin otro motivo en particular, y esperando una respuesta en la brevedad posible se aprovecha la ocasión para saludarla cordialmente.

Atentamente.

Lic. Karen Escobar
Encargada de la U.O.C.
Municipalidad de Caacupé

MISION: *"Brindar servicios de calidad a través de una gestión participativa y equitativa de la ciudadanía, ejecutando obras de infraestructura y promoviendo el turismo, el arte y la cultura local, para el desarrollo integral y sostenible del municipio"*

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

Folio 012/46

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

Caacupé, 30 de marzo de 2022

Nota N° 28/2022

Señora:

Lic. Karen Escobar, Encargada de la U.O.C.
Municipalidad de Caacupé

Presente

La Supervisora de Apoyo Técnico Pedagógico - Área 03 – 13 - Caacupé, se dirige a Usted, a fin de saludarla y a la vez remite Planilla de cantidad de matrícula actual hasta la fecha de las instituciones educativas de influencia, beneficiadas con el Proyecto Alimentación Escolar en el periodo 2022, recepcionado vía correo electrónico. -

Atentamente. –

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
SUPERVISIÓN DEL APOYO TÉCNICO PEDAGÓGICO
ÁREA 03-13
CORDILLERA

Lic. Marianita Araujo de Jiménez
Supervisora

Elaborado por Diosnel Núñez

Revisado por Claudia Rolón

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

Fol. 013/46

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Ministerio de Educación y Ciencias
Ministerio de EDUCACIÓN · CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

SUPERVISION DE APOYO TÉCNICO PEDAGÓGICO - ÁREA 03 - 13

CANTIDAD DE ALUMNOS/AS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS QUE IMPLEMENTAN ALMUERZO ESCOLAR

N°	INSTITUCIONES	Inicial				1ro y 2do Ciclo												Total
		Jardin		Pre Escolar		1° grado		2° grado		3° grado		4° grado		5° grado		6° grado		
		M	V	M	V	M	V	M	V	M	V	M	V	M	V	M	V	
1	Esc. Bas. N° 958 "Campamento Azcurra".	9	5	15	15	12	9	13	10	18	12	12	9	15	15	15	9	193
2	Esc. Bás. N° 5081 "Moisés Santiago Bertoni".	4	4	5	4	4	8	2	8	7	7	3	4	4	7	4	1	76
3	Esc. Bás. N° 484 "8 de Diciembre".	15	11	11	16	19	10	14	23	15	20	14	15	13	13	17	23	249
4	Esc. Bás. N° 1282 "Prof. Doña Laura R. de Noguera".	8	16	27	24	22	23	19	25	20	17	21	28	20	18	22	20	330
	TOTAL POR GRADO	**36**	**36**	**58**	**59**	**57**	**50**	**48**	**66**	**60**	**56**	**50**	**56**	**52**	**53**	**58**	**53**	**848**

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · SUPERVISIÓN DE APOYO TÉCNICO PEDAGÓGICO · ÁREA 03-13 · CORDILLERA

Lic. Marianita Araujo de Jiménez
Supervisión de Apoyo Técnico Pedagógico – Área 03-13

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

MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE CAACUPÉ
P. Ayala -Solis e/ Boqueron y Alberdi
Teléfonos: 0511 242382 - 242384
Paraguay

Caacupé
Una Ciudad para la Gente
Diego Riveros 2021 - 2025

***VISION:** "Hacer de caacupe una ciudad para la gente, segura, innovadora, atractiva, cultural, sustentable: fortalecidos en la fe"*

Nota UOC 005/2022

Caacupé, 25 de Febrero de 2022

Señora
Lic. Marcos Rubén Resquin Moreno
Supervisión de Control y Apoyo Administrativo
Región 3 - Cordillera
Caacupé – Paraguay:

En representación de la Municipalidad de Caacupé tengo el agrado de dirigirme a Ud. En el marco de la Elaboración del Proyecto de ALIMENTACION ESCOLAR para el presente Año 2022, es por eso que solicito la remisión de las cantidades de Alumnos matriculados de las mismas Instituciones Educativas beneficiadas con el Proyecto Año tras Año, la lista debe estar discriminada por sexo del alumno es decir (Cantidad de Alumnos Varón y Mujer). El pedido debe estar firmado por cada Director y el Informe General firmado por la Supervisión Encargada de las Instituciones.

A continuación se presenta planilla de Instituciones beneficiadas.

N°	Nombre de las Entidades Educativas
1	Escuela Basica Nº 484 "8 de Diciembre"
2	Escuela Basica Nº 5079 "Don Juan Antonio Quiñonez"
3	Escuela Basica Nº 6350 "San Antonio de Padua"
4	Escuela Basica Nº 5081 "Moises Santiago Bertoni"
5	Escuela Basica Nº 958 " Campamento Azcurra"
6	Escuela Basica Nº 420 "Divino Niño jesus de ypucu"
7	Escuela Basica Nº 425 " Dr. Venancio Pino"
8	Escuela Basica Nº 4274 "Republica de Corea"
9	Escuela Básica N° 278 "Dr. Raúl Peña" - Cabañas
10	Escuela Básica Nº 609 Gral. de Brig. Eligio Torres
11	Escuela Básica N° 1282 Prof. Doña Laura Ramírez de Noguera

Sin otro motivo en particular, y esperando una respuesta en la brevedad posible se aprovecha la ocasión para saludarla cordialmente.

Atentamente.

Lic. Karen Escobar
Encargada de la U.O.C.
Municipalidad de Caacupé

***MISION:** "Brindar servicios de calidad a través de una gestión participativa y equitativa de la ciudadanía, ejecutando obras de infraestructura y promoviendo el turismo, el arte y la cultura local, para el desarrollo integral y sostenible del municipio"*

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
REPUBLICA DEL PARAGUAY

Fdo 015146.

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

NOTA N° 11/2022

Caacupé, 14 de marzo de 2022

Señora

Lic. Karen Escobar, Encargada de la U.O.C.

Municipalidad de Caacupé.

De mi mayor consideración

El Supervisor de Apoyo Técnico Pedagógico, Área 03 - 11, Caacupé, Cordillera se dirige a Ud. a objeto de remitir Planilla de cantidad actualizada de matriculados hasta la fecha de las instituciones educativas de influencia, beneficiadas con el proyecto de Alimentación Escolar en el periodo 2022, enviados también vía correo electrónico.

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para saludarle muy atentamente.

Adjunto documentaciones pertinentes.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS - SUPERVISIÓN DE APOYO TÉCNICO PEDAGÓGICO - ÁREA 03-11 - CORDILLERA

Lic. MARCOS RUBÉN RESQUIN MORENO

Supervisor de Apoyo Técnico Pedagógico

Área 03 – 11 – Cordillera

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

Folio 14/46

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mbeenondeha
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 su vida.

Supervisión de Apoyo Técnico Pedagógico Área 03 – 11 Caacupé

Cantidad de Matriculados desde el Nivel Inicial, EEB 1° Y 2° Ciclos Almuerzo Escolar 2022

Institución	Pre Jardín			Jardín			Pre -ESCOLAR			1°Grado			2° Grado			3° Grado			4° Grado			5° Grado			6°grado			total
	V	M		V	M		V	M		V	M		V	M		V	M		V	M		V	M		V	M		
1-Escuela Básica Nº 425 Dr. Venancio Pino	-	-		8	5	13	5	9	14	5	16	21	3	12	15	6	11	17	8	10	18	6	6	12	9	8	17	127
2- Escuela Básica Nº 609 Gral. de Brig. Eligio Torres	-	-		12	17	29	19	15	34	26	18	44	23	15	38	19	11	30	14	17	31	19	15	34	18	11	29	269
3- Escuela Básica N° 5079 Don Juan Antonio Quiñónez	-	-		6	6	12	2	5	7	11	9	20	10	4	14	5	4	9	3	7	10	1	4	5	-	2	2	79
4- Escuela Básica Nº 278 Dr. Raúl Peña	15	10	25	34	38	72	38	31	69	31	24	55	25	29	54	31	29	60	43	35	78	28	27	55	28	33	61	529
5- Escuela Básica Nº 4274 República de Corea	-	-		13	10	23	8	17	25	7	20	27	10	8	18	15	14	29	16	8	24	16	12	28	19	14	33	207
6- Escuela Básica Nº 420 Divino Niño Jesús	-	-		2	-	2	1	2	3	3	1	4	3	3	6	3	3	6	1	2	3	4	1	5	1	-	1	30
TOTAL																												1241

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
SUPERVISIÓN DE APOYO TÉCNICO PEDAGÓGICO
AREA 03-11
CORDILLERA

Lic. Marcos Ruben Resquin Moreno
Supervisor
Supervisión de Apoyo Técnico Pedagógico
Área 03-11 / Matrícula Nº 9.042

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: CORDILLERA	**Distrito:** CAACUPÉ
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad:	**N° de Tel:** 0511- 242 384
Nombre del Gobernador/ Intendente: LIC. DIEGO A. RIVEROS G.	
N° de teléfono de línea baja: 0511-242122	**N° de celular:**
Dirección de correo electrónico:	
Nombre del/la nutricionista: Lic. Ruth Noemí Díaz Villagra	
N° de Registro Profesional: 3097	**N° de celular:**0985 167348
Dirección de correo electrónico: ruth_noemi82@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas: 11 (cinco) instituciones educativas	
Cantidad de estudiantes beneficiados: 2.219 (dos mil doscientos diecinueve) alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2022: 39 (treinta y nueve) días hábiles escolares	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2023: 39 (treinta y nueve) días hábiles escolares	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2022: Mayo	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2022: Julio	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2023: Marzo	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2023: Mayo	
Presupuesto estimado para el servicio: 1.990.443.000guaraníes	
Precio referencial por plato: 11.500 guaraníes	
% de la agricultura familiar a implementar: 10 % (diez por ciento) *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097

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

Folio 10146

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

Nº de Prioridad (1)	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/ Centro (**)	Localidad o Barrio	Zona (urbana-rural)	Nombre de Asentamiento o	Nombre de la comunidad	Requiere Alimentación	Beneficiarios (5)														Fuente de Financiamiento
									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.Científ.		Bach. Técnico-Profesional						
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0301016	2260	Escuela Básica Nº 278 Dr. Raúl Peña	Cabañas	Rural			1	85	78	186	177											Fonacide
2	0301023	2297	Escuela Básica N° 958 Campamento Azcurra	Azcurra	Rural			1	30	24	64	85											Fonacide
3	0301027	2301	Escuela Básica Nº 609 Gral. de Brig. Eligio Torres	Cñia. Almada	Rural			1	31	32	119	87											Fonacide
4	0301021	2295	Escuela Básica Nº 425 Dr. Venancio Pino	Costa Pucú	Rural			1	13	14	37	63											Fonacide
5	0301028	12286	Escuela Básica Nº 5079 Don Juan Antonio Quiñónez	Cerro Real	Rural			1	8	11	30	30											Fonacide
6	0301070	15272	Escuela Básica N° 6350 San Antonio de Padua	Buena Vista	Urbana			1	19	14	52	38											Fonacide
7	0301012	2286	Escuela Básica Nº 420 Divino Niño Jesús	Ypucu	Rural			1	3	2	15	10											Fonacide
8	0301017	2318	Escuela Básica N° 484 8 de Diciembre	Potrero Poi	Rural			1	27	26	104	92											Fonacide
9	0301019	2293	Escuela Básica Nº 4274 Roa Cabañas	Cabañas	Rural			1	21	27	83	76											Fonacide

Lic. Lutha Díaz
Nutricionista
Prof. N° 309

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.

10	030102 2	2320	Escuela Básica N° 1282 Prof. Doña Laura Ramírez de Noguera	Yhaca Roysa	Rural			1	40	35	131	124												Fonacide
11	030101 4	2288	Escuela Básica N° 5081 Moisés Santiago Bertoní	Virgen Serrana	Rural			1	8	9	35	24												Fonacide
			Sub - Total						**285**	**272**	**856**	**806**												
			Total						**2.219**															

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097

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

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

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

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

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 EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
REPUBLICA DEL PARAGUAY
Folio 321/46

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

6. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Soyo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne	Caldo de poroto con fideo	Polenta con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	200 gramos	200 gramos	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	300 gramos	350 gramos	100 gramos salsa + 250gramos polenta
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Turrón de maní	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)

SEMANA 2						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Picadito de pollo con puré de papa	Albóndigas de carne con arroz	Tallarín con salsa de pollo	Caldo de poroto con arroz	Polenta con salsa de carne
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	70 gramos salsa + 110 gramos puré	70gramos (de bolitas) + 90 gramos de arroz	70 gramos + 80 gramos de fideo	240 gramos	70gramos (de salsa) + 170 gr de polenta
	Edad Escolar	100 gramos salsa + 160 gramos puré	100gramos (de bolitas) + 130 gramos de arroz	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	350 gramos	100 gramos (de salsa) + 170 gr de polenta
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Crema	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)

SEMANA 3					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 737 / Piribebuy y Humaita
Edificio Beckerman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097

Folio 22/46

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

Plato Principal		Guiso de fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Chupín de pollo	Salsa de legumbres con arroz quesú	Vori Vori de carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	120 gramos	70 gramos salsa + 100 gramos arroz	240 gramos
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	180 gramos	100 gramos salsa + 130 gramos arroz	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Dulce de batata	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)

SEMANA 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Vori vori de pollo	Guiso de arroz con poroto	Tallarín con salsa de carne	Guiso de arroz con pollo	Locro
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos de fideo	200 gramos	240 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	300 gramos	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Turrón de maní	Fruta de estación (banana)

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

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.
	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3087

Folio 23/46

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

Menú Soyo **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 297 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0.5 g 0,5 g 0,5 g c/n	29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Agregar la carne, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porcion (2 unidades) **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Estofado de pollo con papa **Rendimiento:** 1	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla	200g 60g 60 g 20 g 20 g	134 g 42g 59 g 16 g 18 g	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

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. Ruth Díaz
Nutricionista
Prof. N° 3097

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

Fol: 024/46

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

porción **Energía:** 257 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.

Ensaladas

Menú 2	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.

Postres

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Turrón de maní **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 152 kcal	**Alimento a base de maní (Barra de maní)**	30 gr	30gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.

Platos Principales

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Guiso de arroz con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 340 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200	Carne vacuna magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)

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. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3091

Fdio 25/46

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

gramos Edad escolar: 300 gramos				

Ensaladas				
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.

Postres				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 271 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 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.

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. Ruth Díaz
Nutricionista
Prof. N° 3074

Fol. 026/46

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

Edad escolar: 350 gramos				

Ensaladas

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 38 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62 kcal**	**Naranja**	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Polenta con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 307 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g	**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 Leche	 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 50 ml	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g	**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 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. Sellar en aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con cernidor a fin de evitar grumos.

Nutricionista
Reg. Nº 3097

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 MECpy

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 27/46

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

salsa + 250g polenta	Aceite Sal yodada	2 ml 0,5 g	2 ml 0,5 g	Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien y retirar del fuego.

Ensaladas

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 37 kcal** **Peso por porción: 50g**	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento:**1 porción **Energía:** 285 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70 g picadito - 110 g	**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	 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	 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	**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 un

Lic. Ruth Díaz Nutricionista Prof. Reg.

Folio 028/46

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

puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	Margarina Sal yodada Agua potable	50 ml 5 g 0,5 g c/n	5 g 0,5 g c/n	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 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 40 kcal** **Peso por porción: 60 g**	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 125 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Albóndigas de carne con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 324 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g sa sa (3 bolitas) + 90 g de arroz Edad escolar:	**Albóndigas de carne:** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite	 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	 69 g 50 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Albóndigas** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Procesarlo. Mezclar la carne con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. **Salsa** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano.

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. Rubén Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097

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

Folio 29/46

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

100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	Ajo Sal yodada Agua potable	0,5 g 0,5 g c/n	0,5 g 0, 5g c/n	**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.

Ensaladas

Menú 7	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.

Postres

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 kcal **Peso por porción:** 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.

Platos Principales

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción	**Salsa de pollo** Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo	 70 g 80 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g	 69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g	**Salsa de carne:** Limpiar el pollo, dejarlo libre de huesos 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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 309 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 309

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

Folio 30/46

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

Energía: 337 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Aceite Sal yodada Agua potable	0,5 g 0,2 g c/n 40 g 2ml 0,5 g c/n	0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	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.

Ensaladas

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 37 kcal** **Peso por porción: 50g**	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento: 1** porción (2 unidades) **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Caldo de poroto con arroz **Rendimiento:** 1 porción	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que este cocido, retirar del fuego y agregar el queso

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. Paola Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N°

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE
Folio 31/46

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

Energía: 266 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Ensaladas				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62 kcal**	**Naranja**	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Polenta con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta**

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. Luis Ruben Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097

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

Fdo: 32/46

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

Edac escolar:100g salsa + 250g polenta	Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Leche Aceite Sal yodada	40 g 15 g 10 g 50 ml 2 ml 0,5 g	40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien y retirar del fuego.

Ensaladas				
Menú 10	**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.

Postres				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Guiso de fideo con pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 308 kcal **Peso por porción:**	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 la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Prof. N° 309

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de Inf.
Fol: 033/46

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

Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos				

Ensaladas				
Menú 11	**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.

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

Platos Principales				
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Picadito de carne con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 319 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 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.

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. Ruth Duarte
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE
Fol. 034/46

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

Edad escolar: 300 gramos				

Ensaladas				
Menú 12	**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.

Postres				
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de batata **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 79 kcal	**Dulce de batata**	30 g	30 g	Servir el dulce.

Platos Principales				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del menú **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.

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

Ensaladas

Menú 13	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.

Postres

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Turrón de maní **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 152 kcal.** 152 kcal	**Alimento a base de maní (Barra de maní)**	30 gr	30gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.

Platos Principales

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 304 kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Zanahoria Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g 0,2 g 20 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Salsa de legumbres:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz quesú** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. 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.

Dra. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

Ensaladas

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 36/46

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.

Postres				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62 kcal**	**Naranja**	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Vori vori de carne **Rendimiento**: 1 porción **Energía:** 398 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.

Ensaladas				
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 309

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

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

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.

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

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

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

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

				formar una masa. Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.

Ensaladas				
Menú 16	**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.

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

Platos Principales				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Guiso de arroz con poroto **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 317 kcal **Peso por porción:**	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a

Lic. Nutricionista Prof. N° 3097

Folio 34/46

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

Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Agua potable			temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Ensaladas				
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.

Postres				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62 kcal**	**Naranja**	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 337 kcal	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	**Salsa de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los

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: Nivel inicial:70g salsa + 80 g fideo Edac escolar:100 g salsa + 120 g fideo	Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	c/n 40 g 0,5 g c/n	c/n 40 g 0,5 g c/n	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.

Ensaladas				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Guiso de arroz con pollo **Rendimiento:** 1 porción	Tomate Pechuga de pollo Arroz Cebolla Locote	70 g 60 g 45g 15g 10g 5ml	69 g 52 g 45g 14g 8g 5ml	Lavar, sacar la piel y cortar en porciones pequeñas. Lavar, pelar los vegetales e cubos pequeños. Saltear la carne de pollo con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con

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

Energía: 348 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200gramos Edad escolar: 300gramos	Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	la 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 815 minutos aproximadamente)

Ensaladas				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 37 kcal** **Peso por porción: 50g**	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Turrón de maní **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 152 kcal	**Alimento a base de maní (Barra de maní)**			Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.

Platos Principales				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Locro	Carne vacuna magra Zapallo Locro	80 g 60 g 40 g	70 g 32 g 40 g	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.

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:** 343 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	24 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	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 y sal yodada.

Ensaladas				
Menú 20	**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.

Postres				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

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:	2022-2023

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3057

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE
Fd.043/46

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

Institucion Educativa:	11
Nº de comensales:	2219
N° de meses del proyecto:	3,9

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	10,24	9,728	10,24	10,24	40,448	157,7472
Ajo	kg	5,5475	5,5475	5,5475	5,5475	22,19	86,541
Arroz	kg	144,235	133,14	88,76	188,615	554,75	2163,525
Banana	kg	1464,54	1464,54	1952,72	1464,54	6346,34	24750,726
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	266,28	266,28	310,66	310,66	1153,88	4500,132
Cebolla de cabeza	kg	199,71	144,235	221,9	155,33	721,175	2812,5825
Cebollita de hoja	kg	11,095	33,285	11,095	12,2045	67,6795	263,95005
Dulce de batata	kg	0	0	66,57	0	66,57	259,623
Fideo	kg	33,285	88,76	99,855	88,76	310,66	1211,574
Harina de maíz	kg	88,76	88,76	88,76	88,76	355,04	1384,656
Laurel	kg	0,8876	2,4409	1,3314	1,7752	6,4351	25,09689
Leche entera	l	110,95	488,18	0	0	599,13	2336,607
Lechuga	kg	66,57	66,57	66,57	66,57	266,28	1038,492
Locote	kg	133,14	110,95	110,95	110,95	465,99	1817,361
Locro	kg	0	0	0	88,76	88,76	346,164
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	11,095	0	0	11,095	43,2705
Naranja	kg	399,42	399,42	399,42	399,42	1597,68	6230,952
Orégano	kg	1,1095	3,3285	2,219	1,1095	7,7665	30,28935
Papa	kg	443,8	443,8	887,6	0	1775,2	6923,28
Pechuga de pollo	kg	266,28	310,66	266,28	310,66	1153,88	4500,132
Perejil	kg	0	22,19	11,095	0	33,285	129,8115
Pepino	kg	88,76	133,14	44,38	88,76	355,04	1384,656
Piña	kg	133,14	0	0	0	133,14	519,246
Poroto	kg	66,57	133,14	44,38	44,38	288,47	1125,033
Queso	kg	88,76	66,57	66,57	55,475	277,375	1081,7625
Repollo	kg	133,14	133,14	199,71	133,14	599,13	2336,607
Remolacha	kg	177,52	133,14	66,57	155,33	532,56	2076,984

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. Ruth Díaz
Nutricionista
Prof. N° 3097

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

Fol. 44/46

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

Sal yodada	kg	12,2045	14,4235	11,095	12,2045	49,9275	194,71725
Tomate	kg	676,795	698,985	809,935	621,32	2807,04	10947,4365
Zanahoria	kg	288,47	288,47	266,28	288,47	1131,69	4413,591
Zapallo	kg	266,28	133,14	133,14	266,28	798,84	3115,476

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	Se realizarán controles diarios de la materia prima (desde la recepción, utilización y almacenamiento de los alimentos) para garantizar la inocuidad y buena calidad de los alimentos; estos trabajos de monitoreo y fiscalización estarán a cargo de los Nutricionistas encargados por la empresa adjudicada.
9.2. Plan de capacitaciones	Es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). La capacitación estará a cargo de la Nutricionista de la empresa.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Se utilizarán los medios de comunicación como redes sociales, radios locales y prensa escrita o televisiva para promocionar y hacer difusión sobre el almuerzo escolar. Es imprescindible dar a conocer los beneficios que aportan a la comunidad el servicio de Almuerzo Escolar.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

La modalidad empleada es ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS, (COCINANDO EN LAS ESCUELAS).

1. RECEPCION.

Selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihorticolas que no cumplan 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 cada institución cuenta con frezzer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

3. HIGIENE.

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

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

El horario de la elaboración es a partir de las 07.00hs a 10.30 hs. Se cuentan con los utensilios

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. N° 3097

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

Fd. 048/46

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

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.
La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega de los ingredientes a las instituciones educativas, de la distribución de raciones a los estudiantes dentro de las instituciones educativas, así como de la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria, según corresponda.

5. DISTRIBUCIÓN.
Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos 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 (MSP Y BS)
La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

Lic. Diego A. Riveros G.
Intendente Municipal

Lic. Ruth Noemí Díaz V.
Nutricionista

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE
Folio 46/46