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

Nota DGBE N°: 652 **/2019**

Asunción, 27 de agosto de 2019

Señor
LUIS CARLOS LEDEZMA AGUERO, Intendente
Municipalidad de María Antonia

El Ministerio de Educación y Ciencias, con relación a la nota presentada por la Municipalidad de María Antonia en fecha 21 de agosto del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N° 203.964; en la cual solicita la autorización al Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar que será proveído a los estudiantes por la Municipalidad de María Antonia.

Al respecto, la Dirección General de Bienestar Estudiantil remite el análisis técnico del proyecto para el servicio de almuerzo escolar; autorizado por la Dirección de Alimentación Escolar, en vista que reúne los requisitos exigidos en las normativas legales vigentes. Se adjunta los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 35(treinta y cinco).

Se resume en el siguiente cuadro los datos del proyecto autorizado:

Datos del proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar autorizado. Año 2019					
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
8	474	2019	49	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

El MEC no se hace responsable sobre la ejecución fuera del proyecto autorizado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación ni la modalidad de servicio seleccionado por la contratante y los datos omitidos en el Formulario N° 1, el cual es exclusiva responsabilidad de la Municipalidad de María Antonia; circunscribiéndose al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los estudiantes a ser beneficiados y a lo establecido en las normativas legales vigentes. Se remitirá al órgano de control correspondiente en caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo.

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.

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.

La presente autorización tiene una vigencia de 1 (un) mes a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Sin otro motivo, deseándole éxitos en sus funciones se despiden atentamente.

Selba Montania, Nutricionista
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

P/A

Viviana Schreiber Vaccaro, Directora
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil

Killy Moleda Gamarra, Directora General
Dirección General de Bienestar Estudiantil

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.

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso. Teléf.: (595)21 454 220 int. 18
Teléf.: (595)21 492 512
Email: alimentaciónescolar.py@gmail.com

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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: PARAGUARI	Distrito: MARIA ANTONIA
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad:	N° de Tel:
Nombre del Gobernador/ Intendente: Luis Carlos Ledezma Agüero	
N° de teléfono de línea baja:	N° de celular:
Dirección de correo electrónico:ledezmaluis964@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista: Lic. Ruth Noemí Martínez Olmedo	
Nº de Registro Profesional: 2787	N° de celular:0981 732 069
Dirección de correo electrónico: noemy_91@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas: 8 (dos) instituciones educativas	
Cantidad de estudiantes beneficiados:474 (cuatrocientos setenta y cuatro) alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2019:49(cuarenta y nueve)días hábiles escolares	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2019: septiembre	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2019: noviembre	
Total de presupuesto : 322.287.887 guaraníes	
Precio referencial por plato: 13.870 (trece mil novecientos ochenta guaraníes)	
% de la agricultura familiar a implementar: 10 (diez por ciento) *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

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

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

MUNICIPALIDAD DE MARIA ANTONIA
INTENDENCIA

Lic. Luis Carlos Ledezma Agüero
Intendente

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

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Pre jardin - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo		E.E.B. 3° Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach.Científico		Bach. Técnico - Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0908026	6140	ESC. BAS. Nº 1309 DON JUSTO ANTONIO QUINTANA FERNANDEZ	POTRERITO	4	5	49	40											
2	0908036	6151	ESC. BAS. Nº 5393 VIRGEN DE LA MERCED	ÑU PYAHU	7	8	23	30											
3	0908027	6141	ESC. BAS. Nº 2032 MARIA AUXILIADORA	ARROYITO	9	2	35	34											
4	0908029	6137	ESC. BAS. Nº 5391 SAN ROQUE GONZALEZ DE SANTA CRUZ	SAN ROQUE	4	4	19	16											
5	0908023	6137	ESC. BAS. Nº 2030 DON NARCISO BOGADO MOLINAS	LOMITA	-	-	20	15											
6	0908024	6138	ESC. BAS. Nº 1855 DON JUSTO BENNEGAS BARRIOS	SAN ANTONIO	10	10	48	39											
7	0908028	6142	ESC. BAS. Nº 1355 ISABEL LEÓN	ROA RUGUA	2	2	8	9											
8	0908032	6146	ESC. BAS. Nº 5392 PROF. MARIA DEL PILAR PACHECO	URUNDEY	-	1	9	12											
				Sub total	36	32	211	195											
				Total general	68		406												

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Luis Carlos Ledezma Agüero
Intendente

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

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			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**	**Adolescente**
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	568 kcal +/- 56 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		

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Lic. Luis Carlos Ledezma Agüero
Intendente

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

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	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	24[illegible] gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 250gramos polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
	Adolescentes	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Crema	Fruta de estación (banana)	Ensalada de frutas	Barrita de maní	Fruta de estación (banana)

SEMANA 2		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Picadito de pollo con puré de papa	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Caldo de pollo con verduras
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 gramos salsa + 110 gramos puré	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	70 gramos + 80 gramos de fideo	170 gramos
	Edad Escolar	100 gramos salsa + 160 gramos puré	100 gramos salsa + 250gramos polenta	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	250 gramos
	Adolescentes	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Dulce de mamón	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Crema

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 Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Lic. Luis Carlos Ledezma Agüero
Intendente

MUNICIPALIDAD DE MARÍA ANTONIA · INTENDENCIA

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

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	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	24[illegible] gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 250gramos polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
	Adolescentes	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Crema	Fruta de estación (banana)	Ensalada de frutas	Barrita de maní	Fruta de estación (banana)

SEMANA 2		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Picadito de pollo con puré de papa	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Caldo de pollo con verduras
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 gramos salsa + 110 gramos puré	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	70 gramos + 80 gramos de fideo	170 gramos
	Edad Escolar	100 gramos salsa + 160 gramos puré	100 gramos salsa + 250gramos polenta	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	250 gramos
	Adolescentes	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Dulce de mamón	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Crema

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 Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Lic. Luis Carlos Ledezma Agüero
Intendente

MUNICIPALIDAD DE MARÍA ANTONIA · INTENDENCIA

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

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

7. Recetario del menú cíclico

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.
Soyo	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
Rendimiento: 1 porción	Tomate	30 g	29 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.
	Arroz	20 g	20 g	Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
Energía : 297 kcal	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Edad escolar: 350 gramos	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	**Salsa de pollo**			**Salsa de pollo**
Polenta con salsa de pollo	Tomate	70 g	69 g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.
	Pechuga de pollo	70 g	52 g	Lavar, pelar y cortar las verduras.
		10 g	9 g	Sellar el pollo con el ajo y aceite.
	Cebolla	10 g	8 g	Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimoagregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
Rendimiento: 1 porción	Locote	3 ml	3 ml	
	Aceite	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.
Energía: 307 kcal	Sal yodada	0,2 g	0,2 g	
	Laurel	c/n	c/n	

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

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Lic. Luis Carlos Ledesma Agüero
Intendente

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 + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar leche y retira del fuego.
Menú 3	**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 Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú	Papa Pechuga de	200g 70g	134 g 42g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.

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 Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Lic. Luis Carlos Ledesma Agüero
Intendente

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

Estofado de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 257 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Lavar,pelary cortarlasverduras Sellar el pollo conel ajo,una vezselladaagregar eltomate,luegolas demásverduras y agregar elaguacalientehastacubrir los ingredientes Porúltimoagregar laspapasycocinarhastaquecestenblandas.
Menú 5 **Nombre del Menú** Guiso de arroz con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 340 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	**Ingredientes** Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	**Peso Bruto** 60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	**Peso Neto** 52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	**Preparación** 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 Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Lic. Luis Carlos Lederma Agüero
Intendente

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

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 puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	**Picadito de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Polenta con salsa de carne **Rendimiento:** 1	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote	70 g 60 g 10 g 10 g	69 g 52 g 9 g 8 g	**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

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 Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Lic. Luis Carlos Letazina Agüero
Intendente

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

porción	Aceite	3 ml	3 ml	hasta que estén blandos, por último 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.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Energía:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
356 kcal	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Peso por porción:				
Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta	**Polenta**			
	Agua potable	200 ml	200 ml	**Polenta.** Pelar, lavar y picar la cebolla, en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar la leche.
Edad escolar:100g salsa + 250g polenta	Harina de maíz	40 g	40 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

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

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. Rutli Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Lic. Luis Carlos Ledezma Agüero
Intendente

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

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 337 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de carne:** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0.2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0.5 g 0.2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de pollo con verduras **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 254 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita en hoja	80 g 60 g 35 g 20 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g	56 g 32 g 34 g 20 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada, cebollita de hoja y laurel, cocinar hasta que estén tiernas. Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo.

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 Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Lic. Luis Carlos Ledezma Agüero
Intendente

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

Edad escolar:	Ajo	0,5 g	0,5 g	
350 gramos	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Adolescentes:	Laurel	0,2 g	0,2 g	
440 gramos	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	Pechuga de pollo	60g	42g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.
Guiso de fideo con pollo	Tomate	70g	69g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
Rendimiento: 1 porción	Fideo	45g	45g	Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada.
Energía: 308 kcal	Cebolla	15g	14g	Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua.
Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos	Locote	10g	8g	Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Edad escolar: 300 gramos	Aceite	5ml	5ml	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0.5g	0.5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	Papa	200 g	134 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa.
Picadito de carne con papa	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Cortar en porciones iguales.
				Lavar, pelar y cortar las verduras
	Tomate	60 g	59 g	Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la
	Zanahoria	20 g	16 g	cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el
Rendimiento: 1 porción	Cebolla	20 g	18 g	agua caliente hasta cubrir los ingredientes
	Locote	10 g	8 g	Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita
	Arveja	5 g	5 g	de hoja, cocinar hasta que estén blandas.
Energía:	Aceite	5 ml	5 ml	

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Lic. Luis Carlos Lezcano Agüero
Intendente

Folio 72

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

319 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	5 g 0,5 g 0,5 g c/n	5 g 0,5 g 0,5 g c/n	
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Salsa de legumbres:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear 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.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú	Carne vacuna magra	80 g	70 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Lic. Luis Carlos Lodezma Agüero
Interventor

Folio 13