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°: 453 **/2019** Asunción, 14 de junio de 2019

Señora
CLAUDIA SOSA DE DAVALOS, Intendente
Municipalidad de Fulgencio Yegros.

El Ministerio de Educación y Ciencias, con relación a la nota presentada por la Municipalidad de Fulgencio Yegros en fecha 12 de junio del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N° 168.366; en la cual solicita la autorización al Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar que será proveído a los estudiantes por la Municipalidad de Fulgencio Yegros.

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 33 (treinta y tres).

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)	
11	782	2019	41	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2020	32		

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 Fulgencio Yegros; 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.

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

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

Killy Moleda Gamarra, Directora General
Dirección General de Bienestar Estudiantil

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*: Caazapá	**Distrito*:** Fulgencio Yegros
Dirección del local de la Municipalidad*: Francia entre Tte. Octavio Bosch y Pbro. Juan Fariña	**N° de Tel*:** 0545 254 226
Nombre del Intendente*: Dra. Claudia Sosa de Dávalos	
N° de teléfono de línea baja*: 0545 254 229	**N° de celular:** 0981806580
Dirección de correo electrónico*: municipalidaddefulgencioyegros@gmail.com	
Nombre de la nutricionista*: Lic. Pabla Luisa Escurra Benítez	
N° de Registro Profesional*: 2.877	**N° de celular:** 0984 552 877
Dirección de correo electrónico*: pably_lu@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 11 (once)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 782 (setecientos ochenta y dos)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 73 (setenta y tres)	
Calendario Escolar año 2019: 41 (cuarenta y un) días hábiles	
Calendario Escolar año 2020: 32 (treinta y dos) días hábiles	
Fecha estimada de inicio de la provisión año 2019*: 22/07/2019	
Fecha estimada de finalización de la provisión año 2019*: 18/09/2019	
Fecha estimada de inicio de la provisión año 2020*: 24/02/2020	
Fecha estimada de finalización de la provisión año 2020*: 08/04/2020	
Presupuesto estimado para el servicio 2019*: 400.775.000	
Presupuesto estimado para el servicio 2020*: 312.800.000	
Total del Presupuesto: 713.575.000	
Precio referencial por plato*: 12.500	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%	

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

Dra. Claudia Sosa de Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. Pabla Escurra
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2877

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

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

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas.

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1º y 2º Ciclo		E.E.B. 3º Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach.Científico		Bach. Técnico-Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0609014	4568	Esc. Bás. N° 969 Rca. de Suiza	Yvyra katu	3	9	23	20											FONACIDE
2	0609002	4556	Esc. Bás. N° 64 Alejo García	Fátima	27	25	89	92											FONACIDE
3	0609009	4563	Esc. Bás. N° 4375 San Roque González de Santacruz	Mbarigüi	3	3	21	9											FONACIDE
4	0609010	4564	Esc. Bás. N° 541 Cnel. Domingo Gaona	Pirapo	1	1	13	11											FONACIDE
5	0609007	4561	Esc. Bás. N° 1942 Prof. José María Gayol	Costa Lima	7	3	22	11											FONACIDE
6	0609006	4560	Esc. Bás. N° 696 San Rafael	San Rafael	6	5	22	20											FONACIDE
7	0609011	4565	Esc. Bás. N° 309 San José	Isla Saca	12	6	22	24											FONACIDE
8	0609013	4567	Esc. Bás. N° 2850 Santa Rosa	Puesto Naranjo	7	5	14	17											FONACIDE
9	0609008	4562	Esc. Bás. N° 1628 Cptán. Ricardo Ortigoza	Punta Guazú	12	11	29	27											FONACIDE
10	0609004	4558	Esc. Bás. N° 3631 Manuel Ferreira	Punta Guazú	9	11	21	10											FONACIDE

Dra. Claudia Sosa de Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. Pablo Becerra
Nutricionista

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.

11	0609012	1215 2	Esc. Bás. N° 970 Rca. Alemana	Yvyra Katu	9	9	35	46											FONACIDE
				Sub total	96	88	311	287											
				Total general	184		598												

Dra. Claudia Sosa de Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. Pablo Escurra
Nutricionista

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

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	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Crema	Fruta (piña)	Fruta cítrica (Mandarina)	Banana con miel	Fruta (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	locro
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	240 gramos
	Edad Escolar	100 gramos salsa + 160 gramos puré	100 gramos salsa + 250gramos polenta	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, Gto. 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

Dra. Claudia Sosa de Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. Pabla Escurra
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2...

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

	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Crema	Fruta (banana)	Fruta cítrica (naranja)	Banana con miel	Fruta Cítrica (mandarina)

SEMANA 3						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Guiso de fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Salsa de legumbres con arroz quesú	Vori vori de carne	Albóndigas de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	200 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 100 gramos arroz	240 gramos	70 gramos salsa (3 bolitas) + 90 gramos de fideo
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 130 gramos arroz	350 gramos	100 gramos salsa (4 bolitas) + 130 g de fideo
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Crema	Fruta (banana)	Fruta cítrica (naranja)	Fruta (pera)	Arroz con leche

SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Locro	Salsa de pollo con fideo	Guiso de arroz con poroto	Vori vori de pollo	Guiso de mandioca con carne
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos de fideo	200 gramos	240 gramos	170 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	300 gramos	350 gramos	250 gramos
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Ensalada de frutas	Arroz con leche	Fruta cítrica (mandarina)	Banana con miel	Fruta (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.

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 sociedad.

Dra. Claudia Sosa de Daya
INTENDENTE MUNICIPAL

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. Pablo Escurra
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2077

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión

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

Semana 1

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Soyo	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 pequeños.
	Tomate	30 g	29 g	
Rendimiento: 1 porción	Arroz	20 g	20 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Queso Paraguay	15 g	15 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.
Energía : 297 kcal	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
Peso por porción:	Orégano	0,5 g	0,5 g	Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
Nivel inicial: 240 gramos	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 Polenta con salsa de pollo	**Salsa de pollo**			**Salsa de pollo**
	Tomate	70 g	69 g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	
	Cebolla	10 g	9 g	Lavar, pelar y cortar las verduras.
	Locote	10 g	8 g	Sellar el pollo con el ajo y aceite.
Rendimiento: 1 porción	Aceite	3 ml	3 ml	Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Energía: 307 kcal	Laurel	0,2 g	0,2 g	Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.
	Agua potable	c/n	c/n	
Peso por porción:	**Polenta**			
Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta	Agua potable	200 ml	200 ml	**Polenta**
	Harina de maíz	40 g	40 g	Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada.
	Cebolla	15 g	14 g	

Dra. Claudia Sosa de Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

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.

Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Queso Paraguay Aceite Sal yodada	10 g 2 ml 0,5 g	10 g 2 ml 0,5 g	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 Estofado de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 257 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.

Dra. Claudia Sosa de Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

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. Pabla Escurra
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2977

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de Pedidos

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				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú	Carne magra	60g	52g	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.
Guiso de arroz con carne	Tomate	70g	69g	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)
	Arroz	45g	45g	
	Cebolla	15g	14g	
	Locote	10g	8g	
Rendimiento: 1 porción	Aceite	5ml	5ml	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
Energía: 340 kcal	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos				

Semana 2

Platos Principales				
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú	**Picadito de pollo**			**Picadito de pollo:**
Picadito de pollo con puré de papas	Pechuga de pollo	60 g	42 g	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Tomate	60 g	59 g	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.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
Rendimiento: 1 porción	Locote	10 g	8 g	
	Perejil o cilantro	5g	5g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
Energía: 285 kcal	Ajo	0,5 g	0,5 g	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
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
Peso por porción:	Agua potable	c/n	c/n	

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

Dra. Claudia Sosa de Devalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. Pablo Escurra
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2877

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de MEC

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

Nivel inicial:70 g picadito + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	**Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	 200 g 50 ml 5 g 0.5 g c/n	 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	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 **Nombre del Menú** Polenta con salsa de carne **Rendimiento**: 1 porción **Energía:** 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta	**Ingredientes** **Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	**Peso Bruto** 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Peso Neto** 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Preparación** **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.** Pelar, lavar y picar la cebolla. en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar la leche.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Caldo de poroto con arroz	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria	60 g 30 g 25 g 20 g	32 g 30 g 24 g 16 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.

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

Dra. Claudia Sosa de Daval
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. Pablo Escurra
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 7077

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:** 266 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
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**
Nombre del Menú Locro **Rendimiento:** 1 porción	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate	80 g 60 g 40 g 25 g	70 g 32 g 40 g 24 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. Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar.

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.

Dra. Claudia Sosa de Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. Pablo Escurra
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2977

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

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

	Zanahoria	20 g	16 g	Cortar la carne en trozos iguales. Reservar.
Energía:	Cebolla	10 g	9 g	Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo.
339 kcal	Locote	10 g	8 g	Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que
	Aceite	5 ml	5 ml	este blando. Luego agregar los trozos de carne,
Peso por porción:	Cebollita de hoja	5 g	5 g	zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos
Nivel inicial: 170	Ajo	0,5 g	0,5 g	aprox.
gramos	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y
Edad escolar: 250	Laurel	0,2 g	0,2 g	sal yodada.
gramos	Agua potable	c/n	c/n	

Semana 3

Platos Principales				
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
	Tomate	70g	69g	pequeñas.
Guiso de fideo con	Fideo	45g	45g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos
pollo	Cebolla	15g	14g	pequeños.
	Locote	10g	8g	Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar
Rendimiento: 1	Aceite	5ml	5ml	cebolla, tomate, locote con la sal yodada.
porción	Ajo	0,5g	0,5g	Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el
	Sal yodada	0,5g	0,5g	fideo, revolver un poco y luego agregar el agua.
Energía:	Laurel	0,2g	0,2g	Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15
308 kcal	Agua potable	c/n	c/n	minutos aproximadamente)
Peso por porción:				
Nivel inicial: 200				
gramos				
Edad escolar: 300				
gramos				
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del	Papa	200 g	134 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y
Menú	Carne vacuna	60 g	52 g	grasa. Cortar en porciones iguales.
Picadito de carne	magra			Lavar, pelar y cortar las verduras
con papa	Tomate	60 g	59 g	Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar
	Zanahoria	20 g	16 g	la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y
Rendimiento: 1	Cebolla	20 g	18 g	agregar el agua caliente hasta cubrir los

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

Dra. Claudia Sosa de Dava
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. Paula Escurra
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2577

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de Pr...

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

porción **Energía:** 319 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 0,5 g 0,5 g c/n	8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	ingredientes Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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 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 Vorivori de carne	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz	80 g 60 g 40 g	70 g 32 g 40 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.

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

Dra. Claudia Sosa de Davak
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. Pablo Escurra
Nutricionista
Reg. Prof. Nº

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

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:** 398 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	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	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	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.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Albóndigas de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 324 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz Edad escolar: 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	**Albóndigas de pollo:** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 42 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0, 5g c/n	**Albóndigas** Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. **Salsa** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, 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. **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.

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

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

Dra. Claudia Sosa de Javak
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. Paola Escurra
Nutricionista

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

Semana 4

Platos Principales				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú	Carne vacuna magra	80 g	70 g	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en
Locro	Zapallo	60 g	32 g	agua caliente una hora antes de empezar la
	Locro	40 g	40 g	preparación. Desechar el agua de remojo.
Rendimiento: 1	Tomate	25 g	24 g	Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar.
porción	Zanahoria	20 g	16 g	Cortar la carne en trozos iguales. Reservar.
	Cebolla	10 g	9 g	Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo.
Energía:	Locote	10 g	8 g	Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que
343 kcal	Aceite	5 ml	5 ml	este blando. Luego agregar los trozos de carne,
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos
Peso por porción:	Ajo	0,5 g	0,5 g	aprox.
Nivel inicial: 240	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y
gramos	Laurel	0,2 g	0,2 g	sal yodada.
Edad escolar:	Agua potable	c/n	c/n	
350 gramos				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del	**Salsa de pollo**			**Salsa de pollo:**
Menú	Pollo	60 g	42 g	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel.
Salsa de pollo con	Tomate	60 g	59 g	Cortar en porciones iguales.
fideo	Zanahoria	20 g	16 g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Cebolla	15 g	14 g	Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar
Rendimiento: 1	Locote	10 g	8 g	cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se
porción	Aceite	5 ml	5 ml	ablanden, luego agregar tomate y laurel.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	Posteriormente, agregar agua caliente hasta
Energía:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	cubrir los ingredientes y cocinar por unos
292 kcal	Laurel	0,2 g	0,2 g	minutos hasta que quede la salsa roja.
	Agua potable	c/n	c/n	
Peso por porción:				**Fideo:**
Nivel inicial: 70 g	**Fideo**			Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal
salsa + 80 g fideo	Fideo	40 g	40 g	yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al
Edad escolar: 100 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el
salsa + 120 g fideo	Agua potable	c/n	c/n	fideo con la salsa. Servir.

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

Dra. Claudia Sosa de Dav
INTENDENTE MUNICIP

Lic. Pabla Escurra
Nutricionista
Reg. Prof.

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

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

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	Tomate	70g	69g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
Guiso de arroz con poroto	Arroz	40g	40g	Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
Rendimiento: 1 porción	Poroto	20g	20g	Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos.
	Queso Paraguay	15g	15g	Por último, agregar la cebollita de hoja.
Energía: 317 kcal	Cebolla	15g	14g	Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
	Cebollita de hoja	5g	5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Ajo	0,5g	0,5g	
Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	Pechuga de pollo	80g	56g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel.
Vori vori de pollo	Zapallo	60g	32g	Cortar en porciones iguales.
	Harina de maíz	40g	40g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
Rendimiento: 1 porción	Tomate	25g	24g	Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate.
	Zanahoria	20g	16g	Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos.
	Queso Paraguay	10g	10g	Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos.
Energía: 351 kcal	Cebolla	10g	9g	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
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
	Orégano	0,5g	0,5g	
Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y 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

Dra. Claudia Sosa de Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. Pa[illegible]
Nutricionista
Reg. Prof. N°

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

				agua, apenas para que se ligue todo y poder 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.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 363 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.

Ensaladas				
Menú 1	**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.

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.

Dra. Claudia Sosa de Da
INTENDENTE MUNICI

Lic. Pablo Elcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº

16

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

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 46 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite	30 g 20 g 10 g 3 ml	24 g 19 g 9 g 3 ml	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

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

Dra. Claudia Sosa de Dávak
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. Pablo Escurra
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 0077

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

40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 8	**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.

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

Dra. Claudia Sosa de Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. Pablo Escurra
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2877

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
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

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

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

Dra. Claudia Sosa de Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

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: 48 g				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 56 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 14	**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.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

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

Dra. Claudia Sosa de Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

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:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20

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

Dra. Claudia Sosa de Javak
INTENDENTE MUNICIPAL

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

Peso por porción: 55 g				minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
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 1	**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.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1	Piña	200g	104g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños, colocar en una compotera o taza, servir.

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

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

Dra. Claudia Sosa de Dá
INTENDENTE MUNICI

porción **Energía:** 53 kcal				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana con miel **Rendimiento:** 1 ración **Energía:** 97 kcal	Banana Miel	110 gr 12 ml.	70 gr 12 ml.	Lavar y pelar la fruta, cortar en rodajas Agregar en una compotera o taza con una cucharada de miel. Servir
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema **Rendimiento:** 1 porción	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón	120 ml 10 g 5 g c/n	120 ml 10 g 5 g 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

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

Dra. Claudia Sosa de Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

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

Energía: 110 kcal **Peso por porción:** 60 g	Vainilla o canela	c/n	c/n	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.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana con miel **Rendimiento:** 1 ración **Energía:** 97 kcal	Banana Miel	110 gr 12 ml.	70 gr 12 ml.	Lavar y pelar la fruta, cortar en rodajas Agregar en una compotera o taza con una cucharada de miel. Servir
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica	Mandarina	160 g	115 g	Lavar, pelar antes de consumir.

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

Dra. Claudia Sosa de D
INTENDENTE MUNIC

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:** 61 kcal				
Menú 11	**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.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 13	**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

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

Dra. Claudia Sosa de Davak
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. Nutricionista

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
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Pera	110 g	70 g	Lavar. pelar antes de consumir.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Arroz con leche **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 kcal **Peso por porción:** 60 gr	**Arroz con leche** Arroz leche Azúcar canela	 20g 200 ml 20 g 0,2 g	 20g 200 ml 20 g 0,2 g	Lavar el arroz. Verter en una cacerola con la leche, el azúcar, la vainilla y la cáscara de limón o naranja. Yo utilice naranja porque en ese momento no tenia limón. Dejar hervir a fuego lento el preparado hasta obtener una textura espesa, cuidando de remover a menudo para evitar que se pegue el arroz. Dejar cocinar por 30 minutos aproximadamente. Servir y entonces cuando se espolvorea cada porción con canela en polvo. Este postre se sirve bien frío.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal **Peso por porción:** 100 g	Piña Naranja Manzana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Arroz con leche **Rendimiento:** 1 porción	**Arroz con leche** Arroz leche Azúcar	 20g 200 g 20 g	 20g 200 g 20 g	Lavar el arroz. Verter en una cacerola con la leche, el azúcar, la vainilla y la cáscara de limón o naranja. Yo utilice naranja porque en ese momento no tenia

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.

Dra. Claudia Sosa de Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. Raquel Esmerio
Nutricionista
Reg. Prof. 1[illegible]

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

Energía: 110 kcal **Peso por porción:** 60 gr	canela	0,2 g	0.2 g	limón. Dejar hervir a fuego lento el preparado hasta obtener una textura espesa, cuidando de remover a menudo para evitar que se pegue el arroz. Dejar cocinar por 30 minutos aproximadamente. Servir y entonces cuando se espolvorea cada porción con canela en polvo. Este postre se sirve bien frío.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana con miel **Rendimiento:** 1 ración **Energía:** 97 kcal	Banana Miel	110 gr 12 ml.	70 gr 12 ml.	Lavar y pelar la fruta, cortar en rodajas Agregar en una compotera o taza con una cucharada de miel. Servir
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Dra. Claudia Sosa de Dávi
INTENDENTE MUNICIP

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.

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

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

AÑO 2019: 39 DÍAS HABILES

		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	33,12	31,464	33,12	33,12	130,824	255,1068
Ajo	kg	2,07	2,07	2,898	2,07	9,108	17,7606
Almidón de maíz	kg	4,14	4,14	4,14	0	10283,76	20053,332
Arroz	kg	53,82	12,42	70,38	49,68	186,3	363,285
Arveja en granos	kg	4,14	0	4,14	0	8,28	16,146
Azúcar	kg	8,28	8,28	24,84	16,56	57,96	113,022
Banana	kg	182,16	182,16	91,08	182,16	637,56	1243,242
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	109,68	165,6	115,92	115,92	507,12	988,884
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	74,52	78,66	78,66	78,66	310,5	605,475
Cebollita de hoja	kg	4,14	4,14	4,14	4,14	16,56	32,292
Crema de leche	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	12,42	33,12	37,26	33,12	115,92	226,044
Harina de maíz	kg	33,12	33,12	33,12	33,12	132,48	258,336
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,3312	0,6624	0,6624	0,6624	2,3184	4,52088
Leche entera	l	99,36	140,76	264,96	165,6	670,68	1307,826
Lechuga	kg	0	24,84	24,84	49,68	99,36	193,752
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	41,4	41,4	41,4	41,4	165,6	322,92
Locro	kg	0	33,12	0	33,12	66,24	129,168
Mandarina	kg	132,48	132,48	0	132,48	397,44	775,008
Mandioca	kg	0	0	0	165,6	165,6	322,92
Maní	kg	0	0	0	0	0	0

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.

Dra. Claudia Sosa de Davak
INTENDENTE MUNICIPAL

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

Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	9,936	9,936	0	9,936	29,808	58,1256
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	0	149,04	149,04	41,4	339,48	661,986
Orégano	kg	0,414	0	0,414	0,414	1,242	2,4219
Papa	kg	165,6	165,6	165,6	0	496,8	968,76
Pechuga de pollo	kg	99,36	49,68	99,36	115,92	364,32	710,424
Pera	kg	0	0	91,08	0	75414,24	147057,768
Perejil	kg	0	4,14	0	0	4,14	8,073
Pepino	kg	33,12	33,12	24,84	0	91,08	177,606
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	165,6	0	0	49,68	215,28	419,796
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	24,84	24,84	16,56	16,56	82,8	161,46
Queso	kg	33,12	20,7	16,56	20,7	91,08	177,606
Repollo	kg	49,68	24,84	49,68	24,84	149,04	290,628
Remolacha	kg	66,24	57,96	66,24	57,96	248,4	484,38
Sal yodada	kg	4,554	4,968	4,554	4,554	18,63	36,3285
Tomate	kg	269,1	256,68	260,82	240,12	1026,72	2002,104
Zanahoria	kg	91,08	132,48	99,36	115,92	438,84	855,738
Zapallo/calabaza	kg	109,68	99,36	49,68	99,36	358,08	698,256

AÑO 2020: 30 DÍAS HABILES

		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	33,12	31,464	33,12	33,12	130,824	196,236
Ajo	kg	2,07	2,07	2,898	2,07	9,108	13,662
Almidón de maíz	kg	4,14	4,14	4,14	0	10283,76	15425,64
Arroz	kg	53,82	12,42	70,38	49,68	186,3	279,45
Arveja en granos	kg	4,14	0	4,14	0	8,28	12,42
Azúcar	kg	8,28	8,28	24,84	16,56	57,96	86,94
Banana	kg	182,16	182,16	91,08	182,16	637,56	956,34
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	109,68	165,6	115,92	115,92	507,12	760,68
Carne vacuna magra	kg	0	0	0	0	0	0

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.

Dra. Claudia Sosa de Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

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

molida **							
Cebolla de cabeza	kg	74,52	78,66	78,66	78,66	310,5	465,75
Cebollita de hoja	kg	4,14	4,14	4,14	4,14	16,56	24,84
Crema de leche	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	12,42	33,12	37,26	33,12	115,92	173,88
Harina de maíz	kg	33,12	33,12	33,12	33,12	132,48	198,72
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,3312	0,6624	0,6624	0,6624	2,3184	3,4776
Leche entera	l	99,36	140,76	264,96	165,6	670,68	1006,02
Lechuga	kg	0	24,84	24,84	49,68	99,36	149,04
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	41,4	41,4	41,4	41,4	165,6	248,4
Locro	kg	0	33,12	0	33,12	66,24	99,36
Mandarina	kg	132,48	132,48	0	132,48	397,44	596,16
Mandioca	kg	0	0	0	165,6	165,6	248,4
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	9,936	9,936	0	9,936	29,808	44,712
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	0	149,04	149,04	41,4	339,48	509,22
Orégano	kg	0,414	0	0,414	0,414	1,242	1,863
Papa	kg	165,6	165,6	165,6	0	496,8	745,2
Pechuga de pollo	kg	99,36	49,68	99,36	115,92	364,32	546,48
Pera	kg	0	0	91,08	0	75414,24	113121,36
Perejil	kg	0	4,14	0	0	4,14	6,21
Pepino	kg	33,12	33,12	24,84	0	91,08	136,62
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	165,6	0	0	49,68	215,28	322,92
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	24,84	24,84	16,56	16,56	82,8	124,2
Queso	kg	33,12	20,7	16,56	20,7	91,08	136,62
Repollo	kg	49,68	24,84	49,68	24,84	149,04	223,56
Remolacha	kg	66,24	57,96	66,24	57,96	248,4	372,6
Sal yodada	kg	4,554	4,968	4,554	4,554	18,63	27,945
Tomate	kg	269,1	256,68	260,82	240,12	1026,72	1540,08
Zanahoria	kg	91,08	132,48	99,36	115,92	438,84	658,26
Zapallo/calabaza	kg	109,68	99,36	49,68	99,36	358,08	537,12

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

Dra. Claudia Soca de Daval
INTENDENTE MUNICIPAL

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

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	La firma adjudicada realizará un monitoreo permanente de cada escuela beneficiada, dicho procedimiento estará a cargo de un director técnico con el Título de Tecnólogo de alimentos, así como de un equipo de Nutricionistas, quienes verificaran in situ el cumplimento de las normas BPM. La convocante, designa a la Lic. Pabla Luisa Escurra Benítez con Registro Profesional N° 2.877 como representante técnica a cargo del control, fiscalización y monitoreo del servicio en cada escuela, quien tendrá a su cargo la coordinación de las actividades en cada unidad con la Adjudicada, como la preparación de informes de situación durante el cronograma. Durante la ejecución del contrato, los alimentos incluidos en el almuerzo escolar estarán sujetos a controles aleatorios de inocuidad y calidad establecidos por la autoridad sanitaria competente. La toma de muestras podrá ser realizada en la empresa elaborada o en las instituciones educativas. Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el proveedor, sin costo alguno para la Contratante.
9.2. Plan de capacitaciones	Se realizarán antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria de los futuros encargados auxiliares de cocina y cocinero, la misma estará a cargo de las empresas adjudicadas. La empresa deberá presentar a la Municipalidad el plan de capacitación para el personal en Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos. Se les capacitará sobre buenas prácticas de manufactura, higiene e inocuidad de los alimentos, métodos de cocción, como evitar la contaminación cruzada, la importancia de respetar el menú y sobre la ración que le corresponde a cada alumno, la importancia del consumo del almuerzo.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Se brindará charlas a la comunidad educativa que comprenden a los padres, docentes y alumnos sobre la importancia del almuerzo escolar, se les hablará de las enfermedades propias por el déficit o exceso del consumo de nutrientes, la importancia de la desparasitación y el uso del agua potable y de la utilización de la sal yodada. La difusión del proyecto se realizará a través de medios de comunicación como página web, redes sociales, para conocer el menú establecido durante el año lectivo, cantidad de beneficiarios e instituciones educativas. Los medios de difusión serán de gran ayuda para dar a conocer a la población la importancia del almuerzo escolar y de los beneficios que aporta al niño para su buen crecimiento y desarrollo.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

Alimentos preparados en las escuelas (cocinando en las escuelas)[1]

Dra. Claudia Sosa de Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

[1] Es cuando la preparación del menú se realiza en el predio de la institución educativa, en un área definida que debe ser adecuada y equipada mínimamente para la manipulación higiénica de los alimentos. Esta modalidad a su vez, puede ser a través de una empresa, la cual debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación; o a través de la provisión directa de los insumos a partir de los gobiernos locales u otras instituciones.

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.

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

2- **ALMACENAMIENTO:** para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas, así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma diaria o una vez por semana. Para ello cada institución cuenta con freezer 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. El personal encargado de elaborar el menú dispondrá de uniformes tales como: cofia delantal, guardapolvo, guantes, tapabocas para que puedan realizar una correcta manipulación de los alimentos.

4- **PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN:** el horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 a 10:00 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato. Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución. El menú establecido para el día, serán elaborados con alimentos frescos e inocuos y la cocción se realizará en cada institución, de acuerdo a la cantidad de alumnos que cuentan con el beneficio del almuerzo

5- **DISTRIBUCION:** se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11:00 a 12:00 hs. y turno tarde 12:00 a 13:00 hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos (platos y cucharas). 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 Alimentos y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP y BS)

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

La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la Institución educativa mediante el acondicionamiento de una cocina escolar para garantizar la calidad de los productos, en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

Claudia Sosa de Dá
INTENDENTE MUNICI

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.

Cada institución educativa será montada con equipamientos básicos que se detallan a continuación:

- Heladeras y congeladoras.
- Cocina.
- Mesada, elaborada de material de fácil desinfección y limpieza y que no constituya por sí misma un agente contaminante.
- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, cucharones, tenedores, tabla diferenciadas para cortar carne y verduras, bandejas, entre otros.)
- Basureros con bolsa y tapa.
- Mesas y sillas.

PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO

- Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipulada en el PBC.
- Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo a su naturaleza y característica (a temperatura ambiente, refrigerada o congelada, según corresponda).
- Preparar el menú correspondiente a cada día según las BPM, debiendo los encargados de la preparación contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene (delantales, gorros, entre otros).
- Distribuir el almuerzo escolar a los estudiantes utilizando utensilios como platos, cucharas.
- Retirar todos los utensilios y enseres para su correspondiente limpieza, luego de finalizado el servicio.
- Las personas responsables de elaborar los alimentos en las escuelas deberán cumplir con todas las normas prácticas de higiene y salubridad.

LOS SIGUIENTES RECURSOS HUMANOS NECESARIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

- 1 (uno) cocinero/a (demanda: 1 cocinero/a por cada 100 estudiantes).
- 1 (uno) auxiliar de cocina (demanda: 1 cocinero/a por cada 100 estudiantes).
- 1 (uno) profesional nutricionista, por cada 1000 estudiantes para los controles y monitoreo.

Dra. Claudia Sosa de Dávalos
Intendente Municipal
Dra. Claudia Sosa de Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. Pabla Luisa Escurra Benítez
Nutricionista

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. Pabla Luisa Escurra Benítez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2077

DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
Depto. de Gestión de PAE