Asunción, 23 de noviembre de 2023.

Nota DGBE N° 183/2023

Señor
Ricardo Estigarribia Medina, Gobernador
Gobernación Departamental de Central

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Gobernación Departamental de Central, sobre el "Proyecto Almuerzo Escolar" Modalidad(Alimentos Ofrecidos por el Servicio del Plato Servido) con Expediente Xilema N° 316.059 de fecha 16 de noviembre de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 55/2023, por el cual se autoriza el Proyecto Almuerzo Escolar,*** en tres(03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Robert Gayoso Mendoza, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

Elaborado por: Javier Aguilar Revisado por: Robert Gayoso

MEMORÁNDUM DAE N° 238/2023

A : ***Robert Gayoso Mendoza, Director General***
Dirección General de Bienestar Estudiantil

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

Fecha : **23** de noviembre de 2023

Referencia : **RESPONDER EXPEDIENTE XILEMA N°316.059/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N° 132/2023** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N° 55/2023**, por el cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR MODALIDAD (ALIMENTOS OFRECIDOS POR EL SERVICIO DEL PLATO SERVIDO)** para el ejercicio fiscal 2024-2025, presentado por la **GOBERNACIÓN DE CENTRAL,** según expediente de referencia de fecha 16 de noviembre de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 316.059/23
Recibido por: Jaime
Fecha: 23/11/23 Hora: 15:11

Elaborado por: Erma Ccampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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

MEMORÁNDUM DGPAE N°132/2023

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

DE : **Melissa Desvars,** Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 23 de noviembre de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°316059 de fecha 16 de noviembre de 2023

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°55/2023,** que solicita la autorización del PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR MODALIDAD ALIMENTOS OFRECIDOS POR EL SERVICIO DEL PLATO SERVIDO ejercicio fiscal 2024-2025, presentado por la Gobernación de Central según expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema N°: 316.059
Recibido por: Erica
Fecha: 23-11-23 Hora: 14:50

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por: Selba Montanía**

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

DICTAMEN TÉCNICO N°55/2023

Referencia: Expediente Xilema N°316059
de fecha 16 de noviembre de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr.Ricardo Estigarribia Medina,** Gobernador del Departamento Central, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar año 2024-2025 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

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

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por: Selba Montanía**

6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	Recetario de menú cíclico		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	Calculo de insumos para el almuerzo escolar		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	Control de calidad		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	Modalidad del servicio		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		Cumple	No Cumple
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido	✓	
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio	✓	
10.3	Indicaciones generales	✓	
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar	✓	
Alimentos preparados en las escuelas		Cumple	No Cumple
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos		
10.2	Mecanismos de almacenamiento		
10.3	Mecanismos de higiene		
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración		
10.5	Mecanismos de distribución		
La Gobernación presenta carta compromiso para el Ejercicio Fiscal 2024-2025.			

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 31 (Treinta y uno); teniendo en cuenta lo establecido en la Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N° 2366/14** y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, se autoriza el mismo (ver tabla 2) por única vez con una vigencia de 90 (noventa) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por: Selba Montanía**

Tabla 2. Resumen de la autorización solicitada en relación con el servicio de almuerzo escolar

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días	
36	6.896	2024	126	Lunes a viernes	Alimentos Ofrecidos por el servicio de plato servido.
		2025	126		

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

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

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

Es el dictamen.

Mag. Noelia Romero
Registro Profesional N°: 1084
Fecha: Jueves, 23 de noviembre de 2023

Aprobado por: Lic Melissa Desvars, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por: Selba Montanía**

Gobernación del Departamento Central

Nota N° 23 /2023

DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXP. N° 316059
FECHA: 16/11/2023
RECIBIDO: MIIGUELA BENEGA

Areguá, 16 de noviembre de 2023

Señor
Robert Gayoso Mendoza, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

Me dirijo a usted, en atención a la Nota DGBE N° 124/2023 en donde remite ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 31/2023*** sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"***. Al respecto se adjunta Formulario N° 1 Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar, a implementarse en el año 2024 y 2025, en las modalidades "Alimentos preparados en la escuela (Cocinando en la escuela) y Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (catering)", con los ajustes realizados.

Sobre lo descrito en la Tabla 1.del Dictamen Técnico, Punto 2.1, se remite Nota N°67/2023 de la Esc. Bás. N° 2960 Miguel Ángel Rodriguez del distrito de Ñemby y Nota de fecha 7/11/23 del Centro Educativo Departamental Municipal Virgen del Rosario de la ciudad de Capiatá, ambas instituciones confirman contar con cocina/ comedor y anexan fotografías de la misma. Con respecto al Centro Educativo Departamental Eusebio Ayala de la ciudad de Villeta según informe de fecha 8/11/23 mencionan que no cuentan con cocina/comedor, pero si un espacio adaptado que se utiliza como comedor. Sin embargo, se ha decidido incluir a esta última institución en la lista del proyecto con modalidad catering. Por otro lado, en respuesta a la Observación del Punto 3.1 se menciona que todas las instituciones figuran en la Planilla N° 13.2 Servicio de Almuerzo Escolar de la Microplanificación de la Oferta Educativa. Se trabajó con la Dirección Departamental de Educación y se modificó la planilla en cuanto al Orden de prioridad de las instituciones beneficiadas con el almuerzo escolar de los distritos de Fernando de la Mora, Ñemby, Luque, Areguá, San Lorenzo, Capiatá, J. A Saldivar y Villa Elisa.

Se incluyó el Nivel Maternal en la lista de instituciones beneficiadas, no así al 3er Ciclo, Bachillerato Científico, Formación Profesional Media y Formación Profesional Vocacional de las 70 instituciones educativas beneficiadas por la Gobernación de Central, debido a la falta de presupuesto para ampliar a más niveles educativos, así como también la intención de cubrir la mayor cantidad de días hábiles posibles, según calendario escolar.

Sin otro particular y aguardando la autorización correspondiente, me despido muy cordialmente.

Dr. Héctor Valdez
Secretario Departamental de Educación y Deportes

Fdo 1/31

Gobernación del Departamento Central

Areguá, 15 de setiembre de 2023

CARTA DE COMPROMISO

En nombre y representación de la Gobernación de Central, manifiesto cuanto sigue:

En relación al Proyecto de Almuerzo Escolar y la limitación presupuestaria para cubrir la totalidad de los días del calendario escolar año 2024 y 2025, esa Gobierno Departamental se compromete a realizar las gestiones pertinentes para cubrir la provisión del almuerzo escolar por todo el año lectivo mencionado a las instituciones beneficiadas, de conformidad a las normativas vigentes y en caso de tener mayor disponibilidad presupuestaria.

Ricardo Estigarribia
Gobernador

Fdo 2/3

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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*: Gobernación de Central	**Distrito*:**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: Ramal Capiatá - Areguá Km 4½	
N° de teléfono de línea baja*: 0981 441071	
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Ricardo Estigarribia	
N° de celular: 0972471297	
Dirección de correo electrónico*: gloriarodriguez2324@gmail.com	
Nombre del/la Nutricionista*: Lic. Analía López P.	
Nº de Registro Profesional*: 2099	**N° de celular*:** 0971921567
Dirección de correo electrónico*: analiapresentado@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones educativas beneficiadas*: 36	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 6.896	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 126 días (año 2024), 126 días (año 2025)	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Año 2024: febrero; Año 2025: febrero	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Año 2024: septiembre; Año 2025: septiembre	
Presupuesto estimado para el servicio*: Año 2024: 14.568.779.232 G, Año 2025: 14.568.779.232 G	
Precio referencial por plato*: 16.767 G	
Porcentaje 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

Lic. Analía López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTO CENTRAL
GOBERNADOR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

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

Fl 03/31

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

3. Identificación de las instituciones educativas a ser beneficiadas

N°	N° de Prioridad	IDENTIFICACIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA											CANTIDAD DE ESTUDIANTES																Fuente de financiación
													Educación Inicial								Educación Escolar Básica				Educación Media		Educación Inclusiva		
													Maternal		Pre-Jardín		Jardín		Pre-Escolar		1er Ciclo		2do Ciclo		Bachillerato Técnico				
		Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución	Tipo de Gestión	Cuenta con Jornada	Localidad o Barrio	Zona (Urbana, Rural)	Ubicada en una	Nombre de la Comunidad Indígena	Ubicada en un Asentamiento	Nombre del Asentamiento	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
	AREGUA																												
1	8	1101008	18134	ESC. BAS. 3547 SAN JUAN BAUTISTAS	OFICIAL	NO	SAN ANTONIO	URBANA	NO		NO		0	0	0	6	0	8	0	8	0	20	0	21	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
2	10	1101058	27006	CENTRO EDUC DEPARTAMENTAL MUNICIPAL VIRGEN DE LA MERCED	OFICIAL	NO	VALLE PUCU	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	118	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
	ITÁ																												
3	3	[illegible]	[illegible]	ESCUELA BASICA N°5201 "YARY MIRI"	OFICIAL	NO	SAN BLAS	URBANA	SI	YARY MIRI	NO		0	0	0	0	0	0	5	2	12	9	15	17	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
4	4	1106055	16569	ESCUELA BASICA N° 6091 REPUBLICA DE ITALIA	OFICIAL	SI	CURUPICAYTY	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	6	1	2	4	20	12	13	14	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
5	7	1103003	17065	ESCUELA BASICA N° 3438 VIRGEN DE FATIMA	OFICIAL	NO	SAN BLAS	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	6	4	11	10	30	36	28	34	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
6	8	1106041	18249	ESC. BAS. 5629 TATANGA MANI	OFICIAL	NO	HUGUA NARO	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	7	2	18	13	14	21	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
7	9	1105009	27505	CENTRO EDUC MUNIC DEPARTAMENTAL "JUAN	SUBVENCIONADA	NO.	SAN ANTONIO	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	67	106	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
	GUARAMBARE																												
8	6	1104017	18604	ESC. BAS. 6237 TESAPE'ARA	OFICIAL	NO	ALEGRE	URBANA	NO		SI	RESAPE'ARA	0	0	0	0	25	14	13	20	54	50	53	37	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
	ITAUGUÁ																												

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

Lic. Anolin López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

GOBERNADOR DEPARTAMENTO CENTRAL — REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

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

GOBIERNO DEL PARAGUAY | PARAGUÁI REKUÁI

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS PARAGUAY | PARAGUÁI TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MOTENONDEHA

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

9	11	1106026	18184	ESC. BAS. 4273 REPUBLICA DE MEXICO	OFICIAL	NO	BARRIO 6	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	16	15	29	24	72	84	81	70	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
10	13	1106082	31975	CENTRO EDUCATIVO DEPARTAMENTAL MUNICIPAL DR. MARIANO CELSO PEDROZO	OFICIAL	NO	POTRERO GUAZU	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	29	33	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
11	14	1106012	57503	COLEGIO TECNICO EN SALUD CARMEN DE LARA CASTRO	SUBVENCIONADA	NO	BARRIO 1	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	46	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
	LIMPIO																												
12	1	1108099	18769	ESCUELA BASICA 3601 "DIVINO NIÑO JESUS"	OFICIAL	NO	RINCON DEL PEÑON	URBANA	NO		SI	DIVINO NIÑO JESUS 2	0	0	0	0	0	0	19	26	77	55	71	63	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
13	2	1108090	18648	ESC. BAS. 7358 DON HECTOR ROQUE DUARTE	OFICIAL	NO	COL. JUAN DE SALAZAR	RURAL	NO		SI	EL BUSQUE RESTAURADOR 1	0	0	0	0	14	17	20	15	51	57	59	47	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
14	6	1108030	17851	ESC. BAS. 2581 INMACULADA CONCEPCION DE MARIA	OFICIAL	NO	AGUAPEY	RURAL	NO		NO		0	0	15	9	14	11	24	29	77	64	74	64	0	0	0	0	848-30-003 Fonacide
15	7	1108048	17519	ESC. BAS. Nº 6562 SAN ROQUE G. DE STA CRUZ	OFICIAL	NO	COL. JUAN DE SALAZAR	URBANA	NO		NO		0	0	7	12	14	15	18	12	46	36	40	37	0	0	0	0	848-30-003 Fonacide
16	8	1108035	17852	ESC. BAS. 2582 VIRGEN DEL ROSARIO	OFICIAL	NO	SALADO 1	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	14	14	29	15	57	58	68	71	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
	LUQUE																												
17	1	1109055	17794	ESC. BAS. 2374 DON FABIAN CACERES	OFICIAL	NO	TARUMANDY	RURAL	NO		NO		18	14	0	0	23	26	18	22	71	66	90	62	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
18	2	1109187	18641	ESC. BAS. 7079 SERGIO TORRES	OFICIAL	NO	MORA CUE	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	6	5	12	15	47	44	40	46	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
19	3	1109066	17944	ESC. BAS. 2917 TEODORO SALVADOR MONGELOS	OFICIAL	NO	YCA A	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	20	16	22	21	66	49	56	61	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
20	4	1109217	27075	CENTRO EDUC DEPARTAMENTAL "MIGUELA RODRIGUEZ"	OFICIAL	NO	CAÑADA SAN RAFAEL	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	64	89	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
21	5	1109181	18599	ESC. BAS. 6520 ARANDURA RECAVO	OFICIAL	NO	LAURELTY	URBANA	SI	API - ASOCIACIÓN DE	SI	API	0	0	0	0	0	0	4	1	14	15	10	7	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008

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 de Alimentación Escolar
Independencia Nacional Nº 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Andrea López
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2099

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTO CENTRAL - GOBERNADOR - REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

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

Folio 5/51

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

22	6	1109225	18720	ESC. BAS. 7750 "MBOCHO ÑEVANGA RENDA"	OFICIAL	NO	LOCALIDAD A CONFIRMAR	URBANA	SI	COMUNIDAD INDIGENA TARUMANDY	NO		0	0	2	2	2	4	1	5	22	12	26	21	0	0	0	0	848-10-001, 848-10-006, 848-30-008
23	2	1109229	10159	ESC. BAS. N° 7989 "INDIGENA GUARANI LA VIRGINIA"	OFICIAL	NO	TARUMANDY	URBANA	SI	COMUNIDAD INDIGENA LA VIRGINIA	NO		0	0	0	0	0	0	0	0	1	4	4	2	0	0	0	0	848-30-003 Fenacide
	FERNANDO DE LA MORA																													
24	1	1103012	17929	ESC. BAS. 3652 SAN JOSE OBRERO	OFICIAL	SI	TRES BOCAS	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	14	11	19	11	50	42	45	45	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
25	9	1103130	27041	CENTRO EDUC DEPART MUNIC. DR. ELIGIO AYALA	SUBVENCIONADA	NO	CIUDAD	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	57	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
26	10	1103148	27016	CENTRO EDUC. DEP. MUN. SANTA TERESA DE AVILA	OFICIAL	NO	ORILLA DEL CAMPO GRANDE	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	18	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
	MARIANO ROQUE ALONSO																													
27	1	1110010	17829	ESC. BAS. 2490 MAKA-ANGEL KANAITY	OFICIAL	NO	COROMBA CUE	URBANA	SI	COMUNIDAD INDIGENA MAKA	NO		0	0	0	0	9	5	15	19	69	66	81	69	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
28	4	1110064	18511	ESC. BAS. N° 6565 SAN NICOLAS DE BARI	OFICIAL	NO	CENTRAL	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	7	5	0	7	23	15	15	3	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
29	5	1110043	19456	ESC. BAS. N° 6566 12 DE JUNIO	OFICIAL	NO	CONCORDIA	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	18	26	27	33	85	60	97	67	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
	SAN ANTONIO																													
30	13	1112007	18046	Esc. Bas. N° 3484 23 DE SETIEMBRE	OFICIAL	NO	LOCALIDAD A CONFIRMAR	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	0	0	24	20	57	71	61	61	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
31	15	1112081	27012	CENTRO EDUC DEPARTAMENTAL DE ÑEMBY	OFICIAL	NO	LOCALIDAD A CONFIRMAR	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	104	80	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
	SAN LORENZO																													
32	6	1114026	97920	CENTRO DE EDUCACION ESPECIAL AMOR Y ESPERANZA	OFICIAL	NO	SAN JOSE	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	46	32	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
	VILLETA																													

Lic. Amalia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

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

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTO CENTRAL GOBERNADOR REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Ricardo A. Estigarribia M. GOBERNADOR Departamento Central

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

GOBIERNO DEL PARAGUAY | PARAGUÁI REKUÁI

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS PARAGUAY | PARAGUAI TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MOTENONDEHA

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

33	8	1126036	18997	ESC BAS N° 7746 ROSA MISTICA	OFICIAL	NO	SUBUBI-Y	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	1	3	2	3	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
34	10	1116027	57515	COL TEC DEPARTAMENTAL DR. EUSEBIO AYALA	OFICIAL	NO	SAN MARTIN DE PORRES	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	116	124	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
	YPANE																													
35	1	1118039	991129	ESCUELA BASICA NRO 7695 FORTALEZA 123	OFICIAL	NO	COLONIA THOMPSON	RURAL	NO		SI	FORTALEZA	0	0	5	5	23	16	24	27	78	63	76	64	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
36	2	1118023	18577	ESC BAS 6245 EZEQUIEL RAMIREZ	OFICIAL	NO	POTRERITO	URBANA	NO		SI	29 DE AGOSTO	0	0	0	0	0	0	15	9	44	46	43	35	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
													18	14	30	34	231	213	389	357	1141	1060	1162	1043	455	671	46	32	
													32		1254						4406				1126		78		6.896

Observación:
Fuentes de financiación: Transferencias para **Alimentación** Escolar
848 10 001: Fuente 10 – Recurso del Tesoro
848 30 003: Fonacide
848 30 006: IVA
848 30 008: Impuesto inmobiliario

Lic. Amalia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTO CENTRAL
GOBERNADOR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS • DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR • PARAGUAY

7/31

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** **Jornada Escolar extendida: 11:30 a 12:30 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 por el servicio de plato servido		

6. Menú Cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Estofado de pollo con papa	So 'o apu'a	Caldo de pollo con verduras y fideo	Salsa de legumbres con arroz quesú	Guiso de mandioca con carne
Porción para Nivel Inicial	200 g	240 g	240 g	70 g salsa + 100 g arroz	170 g
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 g	350 g	350 g	100 g salsa + 130 g arroz	250 g
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	380 g	440 g	440 g	130 g salsa + 170 g arroz	320 g
Ensalada	Ensalada 14 (repollo, remolacha y zanahoria)	Ensalada 6 (Lechuga, zanahoria y cebolla)	Ensalada 2 (remolacha, zanahoria y cebolla)	Ensalada 3 (lechuga, tomate y cebolla)	Ensalada 10 (berro, tomate y zanahoria)
Postre	Banana (2 unidad)	Arroz con leche	Banana (2 unidad)	Ensalada de frutas	Banana (2 unidad)

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	Locro	Tallarín con salsa de pollo

Lic. Analia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

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

Tíos/31

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

Porción para Nivel Inicial	70 g salsa + 170 g polenta	240 g	70 g salsa + 90 g arroz	240 g	70g salsa + 80 g fideo
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 g salsa + 250g polenta	350 g	100 g salsa + 130 g arroz	350 g	100 g salsa + 120 g fideo
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	130 g salsa + 315 g polenta	440 g	130 g salsa + 160 g arroz	440 g	130g salsa + 150g fideo
Ensalada	Ensalada 5 (lechuga, tomate y zanahoria)	Ensalada 8 (tomate, pepino y zanahoria)	Ensalada 15 (remolacha, zanahoria y choclo)	Ensalada 4 (lechuga, pepino y zanahoria)	Ensalada 13 (repollo, tomate y zanahoria)
Postre	Banana (2 unidad)	Fruta cítrica	Banana (2 unidad)	Dulce de batata	Banana (2 unidad)

SEMANA 3					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Soyo	Guiso de fideo con poroto	Albóndiga de pollo con arroz	Vori vori de carne	Picadito de pollo con puré de papas
Porción para Nivel Inicial	240 g	200 g	70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz	240 g	70 g picadito + 110 g puré
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 g	300 g	100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	350 g	100 g picadito + 160 g puré
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	440 g	380 g	130 g salsa (5 bolitas) + 160 g de arroz	440 g	130 g picadito + 200 g puré
Ensalada	Ensalada 12 (repollo, pepino y zanahoria)	Ensalada 9 (berro, zanahoria y cebolla)	Ensalada 7 (tomate, zanahoria y cebolla)	Ensalada 11 (berro, tomate y cebolla)	Ensalada 1 (remolacha, tomate y cebolla)
Postre	Banana (2 unidad)	Ensalada de frutas	Banana (2 unidad)	Crema	Banana (2 unidad)

SEMANA 4					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Chupín de pollo	Guiso de arroz con poroto	Tallarín con salsa de carne	Picadito de pollo con papa	Revuelto de mandioca
Porción para Nivel Inicial	120 g	200 g	70g salsa + 80 g fideo	200 g	170 g

Lic. Amalia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

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

GOBERNADOR DEPARTAMENTO CENTRAL REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

109/21

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

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

Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	150 g	300 g	100 g salsa + 120 g fideo	300 g	250 g
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	230 g	380 g	130g salsa + 150g fideo	380 g	320 g
Ensalada	Ensalada 4 (lechuga, pepino y zanahoria)	Ensalada 8 (tomate, pepino y zanahoria)	Ensalada 6 (Lechuga, zanahoria y cebolla)	Ensalada 5 (lechuga, tomate y zanahoria)	Ensalada 15 (remolacha, zanahoria y choclo)
Postre	Banana (2 unidad)	Fruta cítrica	Banana (2 unidad)	Frutas de estación	Banana (2 unidad)

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

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 257 kcal Peso por porción: Nivel inicial :200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 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 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	- Limpiar el pollo, dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - 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. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas - Por último agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
So´o apu´a Rendimiento: 1 porción Energía: 306 kcal Peso por	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harina de maíz Aceite	80 g 60 g 30 g 20 g 10 g 10 g 5 g 5 ml	70 g 32 g 29 g 20 g 9 g 8 g 5 g 5 ml	-Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. - Mezclar la carne molida con harina de maíz, ajo, y la mitad de sal. Formar las esferas. - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar las esferas de carne,

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

Lic. Aurelio López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

GOBERNADOR
Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

Folio 6/31

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

porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	luego el agua potable caliente, el zapallo, arroz, el resto de sal yodada y laurel. - Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de pollo con verduras y fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 256 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial** :240 gramos **Edad escolar:** 350 gramos **Adolescentes:** 440 gramos	**Pechuga de** pollo Zapallo Tomate Fideo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita en hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	**80 g** **60 g** 35 g 20 g 20 g **10 g** **10 g** **5 ml** **5 g** **0,5 g** **0,5 g** **0,2 g** **c/n**	**56 g** **32 g** **34 g** **20 g** **16 g** 9 g 8 g **5 ml** 5 g 0,5 g **0,5 g** **0,2 g** **c/n**	- 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 tiernos. - Por último, agregar el fideo y cocinar hasta que esté listo. Una vez apagado el fuego agregar cebollita de hoja.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 304 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial** :70 g de salsa - 100 g de arroz **Edad escolar:** 100 g de salsa - 130 g de arroz **Adolescentes:** 130 g de salsa - 170 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 ajo con los demás vegetales y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar **el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción.** **Arroz quesú:** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. - 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.

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

Lic. Dalio López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 363 kcal Peso por porción: Nivel inicial :170 gramos Edad escolar: 250 gramos Adolescentes: 320 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.
}Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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 Adolescentes: 130g salsa + 315g polenta	**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	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 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 hasta que estén blandos, por último, agregar tomate y laurel, 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. Sellar 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 el queso desmenuzado y mezclar. Retirar del fuego.
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

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

Lic. Amelia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

F102/31

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Caldo de poroto con fideo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 271 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar: 350 gramos** **Adolescentes: 440 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. - Luego agregar el fideo y cocinar aproximadamente 8 minutos - Retirar del fuego luego 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 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de pollo con arroz **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 296 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz** **Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz** **Adolescentes: 130 g salsa + 160 g arroz**	**Salsa de pollo:** Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz:** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	 **70 g** 60 g 20 g **15 g** **10 g** **3 ml** 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n **45 g** **2 ml** **0,5 g** c/n	 69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** - Limpiar el pollo dejarlo libre de **hueso y** piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar 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, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar **por unos** minutos hasta que quede la **salsa roja.** **Arroz:** **- Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada.** **- Revolver y agregar agua caliente.** **- Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.**
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Locro **Rendimiento: 1 porción** **Energía:**	Carne vacuna **magra** **Zapallo** Locro Tomate Zanahoria Cebolla	**80 g** **60 g** 40 g 25 g 20 g 10 g	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 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 en remojo. - Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar

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

Lic. Analia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

Fto 13/21

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

343 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Reservar - Saltear la cebolla, tomate, locote, laurel, ajo - Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarin con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo Adolescentes: 130g salsa + 150g fideo	**Salsa de pollo:** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo:** Fideo Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** - Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. - Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Soyo Rendimiento: 1 porción Energía: 297 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños - Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. - Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. - Retirar del fuego y agregar queso y orégano.

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Pirlbebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Analía López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

MINISTERIO DE EDUCACIÓN 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

Adolescentes: 440 gramos				
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con poroto **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 317 kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	Tomate Fideo Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto, fideo, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. - Por último, agregar la cebollita de hoja. - **Observación:** Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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 Adolescentes: 130 g salsa (5 bolitas) + 160 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, ajo y locote en aceite y luego agregar tomate 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. **Arroz** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. - Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
Menú 14	**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.

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

Lic. Amalia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS - DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

Vori vori de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 398 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0.5 g 0.5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 8 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. - Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. - Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. - Agregar las bolitas de maíz (vori) 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**
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 Adolescentes: 130 g picadito + 200 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 blandos. - 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. - Por ultimo agregar el perejil picado. 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,

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

Lic. Noelia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

				margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Chupín de pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 275 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 120 gramos** **Edad escolar: 180 gramos** **Adolescentes: 230 gramos**	Papa Tomate Pechuga de pollo Leche fluida Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	200 g 70 g 60 g 20 ml 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 69 g 42 g 20 ml 18 g 16 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas. - En una bandeja, colocar ordenadamente la papa, encima el pollo, luego cebolla y locote, por último, tomate. -Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior. - Cocinar en horno moderado por 25 a 30 minutos. - Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente. - Retirar del horno y servir.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con poroto **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 317 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 200 gramos** **Edad escolar: 300 gramos** **Adolescentes: 380 gramos**	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. - Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguay desmenuzado. **Observación:** Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de carne **Rendimiento: 1 porción**	Salsa de carne: Tomate Carne vacuna magra Zanahoria	 60 g 60 g 20 g	 59 g 52 g 16 g	**Salsa de pollo:** -Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa - Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.

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

Lic. Analia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

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

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

Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo Adolescentes: 130g salsa + 150g fideo	Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo: Fideo Sal yodada Agua potable	15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	- Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los 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 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con papas Rendimiento: 1 porción Energía: 311 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Arveja Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 5g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 5g 0,5 g 0,5 g c/n	-Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo, una vez sellado agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate, y agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes - Por último, agregar papa arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Revuelto de mandioca Rendimiento: 1 porción Energía: 339 kcal Peso por porción: Nivel inicial :170 gramos Edad escolar: 250 gramos Adolescentes: 320 gramos	Mandioca Huevo* Queso Paraguay Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal Yodada Agua potable	200 g 50 g 20 g 20 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	116 g 50 g 20 g 20 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Mandioca: - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. Revuelto: - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. - Agregar huevo, sal yodada y queso desmenuzado. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule el huevo).

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

Analía López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Eduardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

Fl 018 / 31

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

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

				- Retirar del fuego y agregar cebollita de hoja picada. **50 g de huevo corresponde a 1 unidad*

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 14 **Rendimiento:1 porción** **Energía: 44 kcal** **Peso por porción: 55 gramos**	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 zanahoria - Lavar y picar el repollo - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, 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 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 6 **Rendimiento:1** porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	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 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 2 **Rendimiento:1 porción** **Energía: 49 kcal** **Peso por porción: 50 gramos**	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, aceite. - Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 3 **Rendimiento:1**	Lechuga Tomate Cebolla	30 g 20 g 10 g	28 g 19 g 9 g	- Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite.

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaltá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Amalia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

Folio 19/31

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

porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 gramos	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	- Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 10 **Rendimiento:1 porción** **Energía: 38 kcal** **Peso por porción: 50 gramos**	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 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 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 5 **Rendimiento:1 porción** **Energía: 39 kcal** **Peso por porción: 60 gramos**	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, aceite. - Servir.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 8 **Rendimiento:1 porción** **Energía: 38 kcal** **Peso por porción: 55 gramos**	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, aceite. - Servir.

Lic. Apolib López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

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

Fdo 30/31

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

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

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada 15 Rendimiento:1 porción Energía: 52 kcal Peso por porción: 55 gramos	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, aceite. - Servir.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 4 Rendimiento:1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 gramos	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 picar los demás vegetales - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. - Servir.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 13 Rendimiento:1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 gramos	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria - Lavar y picar los demás vegetales - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, 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 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 12 Rendimiento:1 porción Energía: 37 kcal	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 picar los demás vegetales - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. - Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la

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

Analia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 2200 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

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

Peso por porción: 50 gramos				aceptabilidad del mismo
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 9 **Rendimiento:1 porción** **Energía: 41 kcal** **Peso por porción: 45 gramos**	Berro Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 16 g 9 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, 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 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 7 **Rendimiento:1 porción** **Energía: 43 kcal** **Peso por porción: 55 gramos**	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 picar los demás 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**
Ensalada 11 **Rendimiento:1 porción** **Energía: 39 kcal** **Peso por porción: 50 gramos**	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y picar los vegetales - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, 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 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 1 **Rendimiento:1 porción**	Remolacha Tomate Cebolla Aceite	40 g 20 g 10 g 3 ml	27 g 19 g 9 g 3 ml	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños - Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales

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

Lic. Amalia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

GOBERNADOR
Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

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

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

Energía: 46 kcal Peso por porción: 50 gramos	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	- 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 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 4 Rendimiento:1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 gramos	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, aceite. - Servir.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 8 Rendimiento:1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 gramos	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, aceite. - Servir.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 6 Rendimiento:1 porción Energía: 42 kcal Peso por porción: 60 gramos	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 19	**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.

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

Analia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

Nº 1023/24

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

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

Ensalada 5 **Rendimiento:1 porción** **Energía: 39 kcal** **Peso por porción: 60 gramos**	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, aceite. - Servir.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 15 **Rendimiento:1 porción** **Energía: 52 kcal** **Peso por porción: 55 gramos**	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, aceite. - Servir.

Postres				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana **Rendimiento:1 porción** **Energía: 126 kcal**	Banana	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Arroz con leche **Rendimiento:1** porción **Energía:** 115 kcal **Peso por porción:** 100	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	- Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. - Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. - Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. - Espolvorear con canela y 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.

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 1
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Amelia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

Fl 024/31

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

gramos				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana **Rendimiento:1 porción** **Energía: 126 kcal**	Banana	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento:1 porción** **Energía: 64 kcal** **Peso por porción: 100 gramos**	Mamón Naranja Banana	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 una compotera o taza - Servir
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana **Rendimiento:1 porción** **Energía: 126 kcal**	Banana	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana **Rendimiento:1 porción** **Energía: 126 kcal**	Banana	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Amelia López
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
E-mail: alimentacion.escolar@mec.gov.py

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

Menú 7	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 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana Rendimiento:1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de membrillo/batata Rendimiento:1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de batata	30 g	30 g	- Servir el dulce
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana Rendimiento:1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana Rendimiento:1 porción	Banana	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Angélica López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

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.

El Gobernador
Ricardo A. Estigarribia M.
Gobernador
Departamento Central

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21-454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Ñ026/31

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS • DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR • PARAGUAY

Energía: 126 kcal				
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas Rendimiento:1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción: 100 gramos	Piña Naranja Banana	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 una compotera o taza - Servir
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Banana Rendimiento:1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 14	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 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

Lic. Amalia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
COORDINADOR
Departamento Central

Fto 27/31

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

Banana Rendimiento:1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Banana Rendimiento:1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 17	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 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Banana Rendimiento:1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía: 60 kcal	Mamón	200 g	100 g	- Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. - Colocar en una compotera o taza. Servir

Visión: Institucion 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 de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Aidia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

GOBERNADOR
Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Banana Rendimiento:1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.

8. Control de calidad y participación social

	Descripción
8.1. Plan de Monitoreo	Las preparaciones del plato principal, ensalada y postre, deberán ser transportadas y distribuidas en condiciones adecuadas, de tal forma que ofrezcan las garantías de inocuidad para la salud de los estudiantes. Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el almuerzo escolar estarán sujetos a controles aleatorios por parte de la contratante, así como de la autoridad sanitaria competente. La toma de muestras podrá ser realizada en la empresa distribuidora o en las instituciones educativas por la autoridad sanitaria competente. Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el Proveedor, sin costo alguno para la Contratante. Los equipamientos y utensilios deberán ser adecuados y mantenerse en perfectas condiciones durante la vigencia del contrato, pudiendo la Contratante realizar los controles que correspondan según normativas vigentes. En caso de constatarse incumplimientos con relación a parámetros fisicoquímicos o microbiológicos establecidos en normativas vigentes, se actuará conforme a lo establecido en el contrato y la normativa vigente aplicable. La fiscalización básica del servicio estará a cargo de nutricionistas dependientes de la Gobernación de Central y por el encargado de Alimentación Escolar designado en cada institución educativa, debiendo informara las instancias correspondientes sobre cualquier irregularidad en que incurra el proveedor.
8.2. 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 capacitación para el personal será sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos – BPM, elaboración y distribución del menú cíclico establecido. Se recomienda para dicha capacitación a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). La empresa remitirá a la Gobernación el cronograma de capacitaciones que se realizará anualmente. Por su parte la Gobernación realizará capacitaciones a todos los actores de la comunidad educativa de las instituciones beneficiadas a fin de garantizar la adecuada implementación del programa.

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

Analia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

Fto 29/34

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

8.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La difusión del proyecto autorizado por el MEC se realizará a través de notas a la Dirección Departamental de Educación, supervisores educativos, directores y reuniones de padres que se realicen. Así también será difundido por medios de comunicación, páginas web y redes sociales con que cuenta la Gobernación.

9. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

Modalidad "Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido":

9.1 Condiciones mínimas del servicio requerido

La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú cíclico establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega a las instituciones educativas, de la distribución de las raciones correspondientes a cada institución educativa, así como el retiro y limpieza de todo lo utilizado de manera diaria.

9.2 Procedimientos para la prestación del servicio

- **ELABORACIÓN:** La elaboración de los almuerzos escolares es realizada en la instalación de la empresa, habilitada por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), la misma deberá estar con el registro de establecimiento vigente. Todo el proceso de producción y distribución debe ser supervisado por un profesional del área. Los alimentos deben ser elaborados con materia prima natural sin agregados de ningún tipo de aditivos.
- **TRANSPORTE:** Para el transporte de alimentos la empresa deberá contar con vehículos de tipo furgón cerrado habilitado por SENACSA y/o SENAVE. Así mismo para transportar los alimentos preparados la empresa adjudicada deberá contar con contenedores térmicos aptos para el transporte de alimentos calientes y/o fríos según el requerimiento de la preparación, deberá estar herméticamente cerrado a fin de garantizar la calidad del producto final en cuanto a higiene y calidad.
- **ENTREGA DE LOS ALIMENTOS:** El oferente debe trasladar el alimento a las instituciones beneficiadas en recipientes aptos para luego ser servidas en las instituciones. Debe proveer de los utensilios necesarios diariamente para el almuerzo como platos, cubiertos (cuchara, tenedor, según la consistencia del alimento). Las raciones de plato principal y ensalada deben estar servidas en compartimientos separados.
- **DISTRIBUCIÓN:** El oferente es el responsable de distribuir los alimentos según la cantidad de raciones establecidas en la lista de instituciones beneficiadas todos los días (lunes a viernes). El oferente debe garantizar la realización de toda la entrega y distribución en forma individual a todos los estudiantes beneficiados en el horario de para turno mañana 11:00 a 12:00 hs, turno tarde de 12:00 a 13:00 hs y en instituciones que implementan escolaridad extendida de 11:30 a 12:30 hs.

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

Lic. Amalia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

Folio 30/31

- **RETIRO Y LIMPIEZA DE LOS UTENSILIOS:** La empresa debe retirar los utensilios utilizados para el almuerzo (platos, cubiertos, bandejas, recipientes térmicos, etc.), para la limpieza posterior una vez finalizado el servicio del día.

9.3 Otras consideraciones

1. No se aceptarán platos y/o alimentos cuyas características organolépticas se encuentren alteradas.
2. La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (lunes a viernes), correspondiente a los 5 días hábiles de clase.
3. En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer los alimentos, ni la institución a recibirlo. La comunicación en dicho caso estará a cargo del/la director/a de cada institución.
4. Los responsables de la recepción de los platos servidos serán los Directores y/o la/s persona/s autorizadas por el Director de cada institución educativa. El autorizado deberá ser designado por el director a través de un acto administrativo y/o registro de firmas, estando el autorizado obligado a recibir, controlar los bienes y suscribir las actas de recepción y notas de remisión.
5. El acta de recepción deberá emitirse diariamente detallando la cantidad de platos y el menú servido distribuido en la institución.
6. La cantidad de personal necesario para proveer el almuerzo será de acuerdo al número de raciones producidas por institución educativa, así como lo establece la Resolución N° 965 Por la Cual se aprueba el Manual de procedimiento para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada.
7. El personal encargado de la distribución de los alimentos deberá portar uniformes, delantales y gorros con logo de la empresa. Deberán llevar el pelo recogido, tapaboca, guantes de látex descartables, porta nombres y calzados cerrados; todo lo necesario para evitar cualquier tipo de contaminación.
8. La contratante podrá solicitar en cualquier momento informes sobre cantidad de platos servidos efectivamente, sobrantes en caso que hubiese, aceptabilidad de alimentos, etc. que ayude a mejorar el servicio.

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la Institución

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

Firma del/la Nutricionista
Aclaración
Lic. Analia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

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

F5031/21

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