Asunción, 12 de ABRIL de 2022.

Nota DGBE N° 344/2022

Señor
Julian Abel Barressi, Intendente
Municipalidad de Villa del Rosario
Departamento de San Pedro

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Villa del Rosario, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 126.870 de fecha 08 de abril de 2022, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 247/2022*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPUBLICA DEL PARAGUAY

Hugo Tintel Romero, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

Elaborado por: Arzacia Olmedo **Revisado por:** Hugo Tintel

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

MEMORÁNDUM DAE N°357/2022

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

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

Fecha : 11 de abril de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° 126.870 - **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto **Memorándum DGPAE N°308/2022**, en la cual adjunta **Informe Técnico DGPAE N° 247/2022**, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022, PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE VILLA DEL ROSARIO DEL DEPARTAMENTO DE SAN PEDRO,** conforme al expediente xilema N° 126.870 de fecha 08 de abril de 2022.

Atentamente.

Elaborado por: Erma Ocampo **Revisado por:** Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar- DAE
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional N°874 c/ Humaita (Edif.Beckelman, 6to. Piso)
Tel: (595.21) 434.220 int 18

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

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° 308/2022

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

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

FECHA : 11 de abril de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 126.870

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N° 247/2022** referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022 presentado por la Municipalidad de Villa del Rosario según expediente xilema N° 126.870 de fecha 08 de abril 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº 126.870
Recibido por: Erma
Fecha: 11-04-22 Hora: 10'00

Elaborado por: Melissa Desvars **Revisado por:** Liz Samudio

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Becke man, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
Asunción - Paraguay

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

DICTAMEN TÉCNICO N° 247/2022

Referencia: Expediente Xilema N° 126.870
de fecha 08 de abril de 2022.

1. Antecedentes

El **Sr. Julián Abel Barressi**, Intendente de la Municipalidad de Villa del Rosario, departamento de San Pedro, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación del mismo.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

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

Elaborado por: Melissa Desvars **Revisado por:** Liz Samudio

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentción Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
Asunción - Paraguay

5.4	Modalidad del servicio	✓	
6.	**Menú cíclico**		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	**Recetario de menú cíclico**		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
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 Municipalidad remite carta compromiso de ampliar los días de provisión su tuviere mayor disponibilidad presupuestaria.			

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 27 (veintisiete); teniendo en cuenta lo establecido en la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario **N° 2366/14** y los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por **Resolución MEC N°370** del 01 de abril de 2020 y la **Resolución MEC N°734** del 23 de setiembre del 2020.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, se autoriza el mismo por única vez con una vigencia de 45 (cuarenta y cinco) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Elaborado por: Melissa Desvars **Revisado por:** Liz Samudio

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

Tabla 2. Resumen del proyecto presentado					
Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Modalidad	Días
1	262	2022	81	Alimentos preparados en las escuelas	Lunes a Viernes

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

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

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

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Melissa Desvars
Registro Profesional N°: 1.936
Fecha: viernes, 08 de abril de 2022

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

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Melissa Desvars **Revisado por:** Liz Samudio

MUNICIPALIDAD DE VILLA DEL ROSARIO
Avda. Carlos A. López esq. Oscar Botana Tte. Pastor Pando
RUC.: 80021421 – 8 **TELEFAX**:(044) 213 204 **E-MAIL** munirosario@hotmail.com
Villa del Rosario – Paraguay

Villa del Rosario, 07 de abril de 2.022

SEÑOR:
HUGO RENE TINTEL ROMERO, Director
Dirección General de Bienestar Estudiantil – MEC
Presente

En representación de la Municipalidad de Villa del Rosario, nos dirigimos a Ud. A objeto de remitir documentos para el Proyecto de Almuerzo Escolar del Ejercicio Fiscal 2022, la cual solicitamos la revisión de los documentos, a fin de poder contar con la autorización del expediente. La Escuela Básica Nº 33 "Don Carlos Antonio López" es la única institución seleccionada, atendiendo que la misma cuenta con jornada extendida a partir de este año por Resolución Ministerial.

Sin otro motivo en particular le saludamos con la estima y respeto de siempre.

Atentamente.

Lic. Santiago Arzamendia
Secretario General

Julián Abel Barressi Mancía
Intendente

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE Nº 126870
FECHA 08-04-2022
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

Folio 01/27

MUNICIPALIDAD DE VILLA DEL ROSARIO
Avda. Carlos A. López esq. Oscar Botana Tte. Pastor Pando
RUC: 80021421 – 8 TELEFAX: (044) 715 204 E-MAIL: muniosario@hotmail.com
Villa del Rosario – Paraguay

CARTA COMPROMISO

PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR PARA UNA INSTITUCION EDUCATIVA DEL MUNICIPIO DE VILLA DEL ROSARIO PARA EL EJERCICIO FISCAL 2022

La **MUNICIPALIDAD DE VILLA DEL ROSARIO**, domiciliada en Calle Avda. Carlos A. López esq. Oscar Botana Tte. Pastor Pando, República del Paraguay, representada para este acto por EL INTENDENTE MUNICIPAL, Señor **JULIAN ABEL BARRESSI**, ante, EL SECRETARIO GENERAL **SANTIAGO ARZAMENDIA**, acuerda celebrar la presente "**CARTA COMPROMISO**", en los siguientes términos:

EN VIRTUD DEL PRESENTE ACTO LA MUNICIPALIDAD DE VILLA DEL ROSARIO EXTIENDE EL COMPROMISO DE AMPLIAR LOS DIAS DE PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR PARA LA INSTITUCION EDUCATIVA DEL MUNICIPIO DE VILLA DEL ROSARIO, EN CASO DE CONTAR CON DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA EN EL EJERCICIO 2022.

EN TESTIMONIO de conformidad se suscriben 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la ciudad de Villa del Rosario, República del Paraguay, a los 22 días del mes de febrero de 2022.

SANTIAGO ARZAMENDIA
Secretario General

JULIAN ABEL BARRESSI
Intendente Municipal

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

Folio 02/27

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*:San Pedro	Distrito*:Villa Del Rosario
Dirección: Carlos Antonio López Esq. Oscar Botana Tte. Pastor Pando.	N° de Tel*:044.213.204
Nombre del Gobernador/ Intendente*:Julian Abel Barressi	
N° de teléfono de línea baja*:044.213.204	N° de celular:
Dirección de correo electrónico*: uocmunirosario@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*:*: Lic. Máxima Britos Cuenca	
N° de Registro Profesional*:2.283	N° de celular: 0971 638945
Dirección de correo electrónico*:manchi87britos@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*:1 (uno)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*:262 alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 81días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: inicio abril 2022	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: agosto 2022	
Presupuesto estimado para el servicio*:297.108.000	
Precio referencial por plato*:14000	
% de la agricultura familiar a implementar*:10% *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

Julián Abel Barressi M.
Intendente Municipal
Villa del Rosario

Lic. Máxima Britos C
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. No. 2.283

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

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

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	Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Pre jardin - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1º y 2º Ciclo		E.E.B. 3º Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach.Cientifico		Bach. Técnico-Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0213001	2016	Escuela Básica Nº 33 Don Carlos Antonio Lopez	Maria Goretti	42	32	90	98											F 30
				Sub total	42	32	90	98											
				Total general	74		188												

Julián Abel Barressi M.
Intendente Municipal
Villa del Rosario

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. No. 2.283

Folio 04/27

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

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	Nivel Inicial	Edad escolar	Adolescente
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	568 kcal +/- 56 kcal
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas		

6. Menú Ciclico

SEMANA 1						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Vori vori de carne	Tallarin con salsa de pollo	Salsa de legumbres con arroz quesu	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con puré de papa
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos fideo	70 gramos Salsa + 100 gramos Arroz	170 gramos	70 gramos Picadito + 110 gramos Puré
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	100 gramos Salsa + 130 gramos Arroz	250 gramos	100 gramos Picadito + 160 gramos Puré
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación "Banana"	Fruta de estación "Banana"	Fruta cítrica Naranja	Crema	Fruta de estación "Banana"

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. No. 2.283

Julian Abel Barressi M.
Intendente Municipal
Villa del Rosario

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

Folio 05/27

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

SEMANA 2		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	Polenta con salsa de carne	Guiso de fideo con pollo	Guiso de arroz con poroto
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	100 gramos Salsa + 250 gramos Polenta	300 gramos	300 gramos
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta cítrica Naranja	Fruta de estación "Banana"	Fruta de estación "Banana"	Fruta de estación "Banana"	Fruta cítrica Naranja

SEMANA 3		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con puré de papa	Caldo de poroto con fideo	Albóndigas de pollo con arroz	Vori vori de carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	170 gramos	70 gramos Picadito + 110 gramos Puré	240 gramos	70 gramos Salsa(3 bolitas) + 90 gramos de arroz	240 gramos
	Edad Escolar	250 gramos	100 gramos Picadito + 160 gramos Puré	350 gramos	100 gramos Salsa (4 bolitas) + 130 gramos Arroz	350 gramos
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta cítrica Naranja	Fruta de estación "Banana"	Fruta cítrica Naranja	Crema	Fruta de estación "Banana"

Julián Abel Barressi M.
Intendente Municipal
Villa del Rosario

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. No. 2.283

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

Folio 06/27

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

SEMANA 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Tallarín con salsa de pollo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con puré de papa	Guiso de fideo con poroto
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	240 gramos	170 gramos	70 gramos Picadito + 110 gramos Puré	200 gramos
	Edad Escolar	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	350 gramos	250 gramos	100 gramos Picadito + 160 gramos Puré	300 gramos
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación "Banana"	Fruta cítrica Naranja	Fruta de estación "Banana"	Fruta de estación "Banana"	Fruta cítrica Naranja

Lic. Maxima Brítos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. No. 2.283

7. Recetario del menú cíclico

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vorivori de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 398 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra	80 g	70 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Harina de maíz	40 g	40 g	Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate.
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox.
	Locote	10 g	8 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande.
	Aceite	5 ml	5 ml	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.
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía:	Salsa de pollo			Salsa de carne:
	Pollo	60	42	Limpiar el pollo , dejarlo libre de hueso y piel.
	Tomate	60 g	59 g	Cortar en porciones iguales.
	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 cebolla, locote y sal yodada.
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar

MUNICIPALIDAD DE VILLA DEL ROSARIO * INTENDENCIA MUNICIPAL * REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Julián Abel Barressi M.
Intendente Municipal
Villa del Rosario

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

Folio 07/27

292 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 160 g salsa + 120 g fideo	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	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 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de legumbres con arroz quesú Rendimiento: 1 porción Energía: 304 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	Salsa de legumbres Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable Arroz quesú Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Salsa de legumbres: Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción. Arroz quesú Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
Menú 4	**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	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 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré de papas Rendimiento: 1 porción Energía: 285 kcal	Picadito de pollo Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g	Picadito de pollo: Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta

Lic. Maxuma Brítos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. Nº 2.283

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 c/ Piribebuy y Humaitá

MUNICIPALIDAD DE VILLA DEL ROSARIO · INTENDENCIA MUNICIPAL · DEPTO. CONCEPCIÓN · PARAGUAY

Julián Abel Barressi M.
Intendente Municipal
Villa del Rosario

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

Folio 08/27

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

Peso por porción: Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	Aceite	3 ml	3 ml	que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
				Puré de papas:
	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.
	Papa	200 g	134 g	
	Leche fluida	50 ml	50 ml	
	Margarina	5 g	5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
	Poroto seco	30 g	30 g	Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo
	Tomate	25 g	24 g	con el aceite.
Rendimiento: 1 porción	Zanahoria	20 g	16 g	Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Fideo nido	15 g	15 g	Incorporar el poroto y agua hervida, una vez
	Queso	15 g	15 g	blando agregar el zapallo.
Energía: 271 Kcal	Paraguay			Añadir la porción de fideo, retirar la preparación
	Cebolla	10 g	9 g	del fuego luego de unos 8 minutos
	Locote	10 g	8 g	aproximadamente, agregar el queso desmenuzado
Peso por porción:	Aceite	5 ml	5 ml	junto con la sal yodada, servir el plato.
Nivel inicial: 240 gramos	Ajo	0,5 g	0,5 g	Observación: si utiliza la legumbre seca deberá
Edad escolar: 350 gramos	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	ser remojada 1 día antes en agua a temperatura
	Agua potable	c/n	c/n	natural o una hora antes en agua caliente.

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Salsa de pollo			Salsa de pollo:
	Tomate	70 g	69 g	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel.
Salsa de pollo con arroz	Pollo	60 g	42 g	Cortar en porciones iguales.
	Zanahoria	20 g	16 g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
Rendimiento: 1 porción	Cebolla	15 g	14 g	Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar
	Locote	10 g	8 g	cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se
Energía: 296 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	ablanden, luego agregar tomate y laurel.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	los ingredientes y cocinar por aproximadamente
Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz	Laurel	0,2 g	0,2 g	que quede la salsa roja.
	Agua potable	c/n	c/n	
Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz				Arroz
	Arroz			Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal
	Arroz	45 g	45 g	yodada.
	Aceite	2 ml	2 ml	Revolver y agregar agua caliente.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente.
	Agua potable	c/n	c/n	Apagar el fuego

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

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. Maxima Benitez
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. N° 2.283

MUNICIPALIDAD DE VILLA DEL ROSARIO
INTENDENCIA MUNICIPAL

Julián Abel Barressi M.
Intendente Municipal
Villa del Rosario

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

Folio 09/27

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

polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Agua potable Harina de maiz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	Polenta Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maiz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Retirar del fuejo
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 308 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Menú 10	**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	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. 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 11	**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	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.

Lic. Maxima Brites C.
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. No. 2.283

Julián Abel Barressi M.
Intendente Municipal
Villa del Rosario

Folio 10/27

Menú 12	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	Picadito de pollo Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Puré de papas Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	Picadito de pollo: Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. Puré de papas: Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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 8 minutos aproximadamente, agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada, 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 14	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	Albóndigas de pollo: Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz Arroz Aceite Ajo Sal yodada	 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	 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	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

Lic. Mayda Brítos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. No. 2 283

Julián Abel Barressi M.
Intendente Municipal
Villa del Rosario

Folio 11/27

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

	Agua potable	c/n	c/n	el fuego.
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori vori de carne **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 398 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar: 350 gramos**	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín 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**	Salsa de pollo Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 60 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 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 carne: Limpiar el pollo , dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con arroz **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 266 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar: 350 gramos**	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté 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.

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. No. 2.283

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

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

MUNICIPALIDAD DE VILLA DEL ROSARIO · REPÚBLICA DEL PARAGUAY · INTENDENCIA MUNICIPAL

Julián Abel Barressi M.
Intendente Municipal
Villa del Rosario

Folio 12/27

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
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.

Menú 19	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	Picadito de pollo Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Puré de papas Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	Picadito de pollo: Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. Puré de papas: Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

Menú 20	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	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 el poroto, fideo, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Por último, agregar la cebollita de hoja picada. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. No. 2.283

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.

Julián Abel Barressi M.
Intendente Municipal
Villa del Rosario

Folio 13/27

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

ENSALADAS

Ensalada	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada 1 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los 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.
Ensalada 2 Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 17 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.
Ensalada 3 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. Lic. Maxiña Britos C. NUTRICIONISTA Reg. Prof. No. 2.283
Ensalada 4 Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por	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.

Julian Abel Barressi M.
Intendente Municipal
Villa del Rosario

Folio 14/27

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

porción: 50g				
Ensalada 5 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 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.
Ensalada 6 **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.
Ensalada 7 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 17 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. Lic. Maxima Brítos C. NUTRICIONISTA Reg. Prof. No 2.283
Ensalada 8 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por**	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

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

MUNICIPALIDAD DE VILLA DEL ROSARIO
Julian Abel Barressi M.
Intendente Municipal
Villa del Rosario

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

Folio 15/27

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

porción: 60 g				
Ensalada 9 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.
Ensalada 10 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 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.
Ensalada 11 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los 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.
Ensalada 12 Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción:	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	24 g 17 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

Lic. Maxima Britos C
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. No. 2.283

Julián Abel Barressi M.
Intendente Municipal
Villa del Rosario

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

Folio 16/27

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

55 g				mismo.
Ensalada 13 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.
Ensalada 14 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.
Ensalada 15 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 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. Lic. Maxima Brítos C NUTRICIONISTA Reg. Prof. No. 2.283
Ensalada 16 Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por	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.

Julian Abel Barressi M.
Intendente Municipal
Villa del Rosario

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

Folio 17/27

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

porción: 55 g				
Ensalada 17 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los 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.
Ensalada 18 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.
Ensalada 19 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 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. Lic. Maxima Ríos NUTRICIONISTA Reg. Prof. No. 2.283
Ensalada 20 Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal	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

Julián Abel Barressi M.
Intendente Municipal
Villa del Rosario

Folio 18/27

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				

POSTRES

Menú 1	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 2	**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 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Naranja	180 g	131 g	Lavar y pelar antes de consumir Lic. Noelia Ortiz C. NUTRICIONISTA Reg. Prof. No. 2.283
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal	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 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Julián Abel Barressi M.
Intendente Municipal
Villa del Rosario

Folio 19/27

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: 63 kcal				
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Naranja	180 g	131 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 7	**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 8	**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 9	**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 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Máxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. No. 2.283

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.

Julián Abel Barressi M.
Intendente Municipal
Villa del Rosario

Folio 20/27

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

Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 61 kcal**	Naranja	180 g	131 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Naranja	180 g	131 g	Lavar y pelar antes de consumir
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: 61 kcal	Naranja	180 g	131 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal	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**
Fruta de estación	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Maxima Brítos C
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. No. 2.283

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.

Julián Abel Barressi M.
Intendente Municipal
Villa del Rosario

Folio 21/27

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: 63 kcal				
Menú 16	**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 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Naranja	180 g	131 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 18	**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 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 gr	70gr	Lavar, pelar antes de consumir Lic. Maxima Britos C. NUTRICIONISTA Reg. Prof. No. 2.232
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Naranja	180 g	131 g	Lavar y pelar antes de consumir

Julián Abel Barressi M.
Intendente Municipal
Villa del Rosario

Folio 22/27

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.

Julián Abel Barressi M.
Intendente Municipal
Villa del Rosario

Lic. Maxima Lobos C
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. No 2.283

Folio 23/27

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

Año: 2022
Institucion Educativa: 1
Nº de comensales: 262
N° de meses del proyecto: 4,05

Insumo	Unidad d	Semana 1 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 2 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 3 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 4 TOTAL l/kg Peso Bruto	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECT
Aceite	l	10,48	10,48	10,48	10,48	41,9	169,695
Ajo	kg	0,655	0,655	0,655	0,655	3	10,6
GALLETA MOLIDA	kg	0	0	2,62	0	2,62	10,611
Arroz	kg	10,48	22,27	11,79	3,93	48,47	196,3035
Arveja en granos	kg	0	0	0	0	0	0
Azúcar	kg	2,62	0	2,62	0	5,24	21,222
Banana	kg	86,46	86,46	57,64	86,46	317,02	1283,931
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Bierro	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	36,68	15,72	36,68	15,72	104,8	424,44
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	20,96	23,58	23,58	20,96	89,08	360,774
Cebollita de hoja	kg	0	1,31	0	1,31	2,62	10,611
Chocio	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	0	0	0	0	0	0
Mamon	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	10,48	15,72	3,93	20,96	51,09	206,9145
Harina de maiz	kg	10,48	10,48	10,48	0	31,44	127,332
Fecula de maiz	kg	1,31	0	1,31	0	2,62	10,611
Laurel	kg	0,1572	0,1048	0,2096	0,1048	0,5764	2,33442
Leche entera	l	44,54	0	44,54	13,1	102,18	413,829
Lechuga	kg	15,72	15,72	15,72	15,72	62,88	254,664
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	13,1	13,1	13,1	13,1	52,4	212,22
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	52,4	0	52,4	52,4	157,2	636,66
BARRA DE MANI	kg	0	0	0	0	0	0
HUEVO	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	l	1,31	0	1,31	1,31	3,93	15,9165
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	47,16	47,16	94,32	94,32	282,96	1145,988
Orégano	kg	0	0	0	0	0	0
Papa	kg	52,4	0	52,4	52,4	157,2	636,66
Pechuga de pollo	kg	31,44	31,44	31,44	31,44	125,76	509,328
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	1,31	1,31	2,62	10,611
Pepino	kg	15,72	15,72	15,72	20,96	68,12	275,886
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	5,24	13,1	7,86	13,1	39,3	159,165
Queso	kg	5,24	10,48	6,55	7,86	30,13	122,0265
Repollo	kg	15,72	15,72	15,72	7,86	55,02	222,831
Remolacha	kg	5,24	5,24	5,24	0	15,72	63,666
Sal yodada	kg	1,31	1,31	1,31	1,441	5,371	21,75255
Tomate	kg	85,15	93,01	75,98	93,01	347,15	1405,958
Zanahoria	kg	26,2	20,96	26,2	26,2	99,56	403,218
Zapallo/calabaza	kg	15,72	15,72	31,44	15,72	78,6	318,33

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

Lic. Maxima Brítos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. No. 2.287

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

MUNICIPALIDAD DE VILLA DEL ROSARIO · INTENDENCIA MUNICIPAL · REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Julián Abel Barressi M.
Intendente Municipal
Villa del Rosario

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

folio 24/27

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	El control del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Municipalidad. El cual deberá incluir el monitoreo a la cantidad, inocuidad y calidad de los alimentos. -La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida. - En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas. -La Municipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes
9.2. Plan de capacitaciones	Se realizaran antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria a futuros cocineros y auxiliares de cocina, la misma estará a cargo del profesional Nutricionista de la empresa adjudicada, deberán contar con una constancia de Capacitación en BPM certificada por el INAN, conforme a sus normativas vigentes.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Será a través de medios de comunicación radiales del distrito, página web de la Municipalidad y DNCP.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

El Sistema de entrega es: Alimentos preparados en las Escuelas (Cocina–Comedor Escolar).

Lic. Maxima Brítos C
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. No. 2.283

1.1.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 frutihortícolas que no cumplen con dichas normas.

1.2. Almacenamiento.

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

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.

Julián Abel Barressi M.
Intendente Municipal
Villa del Rosario

Folio 25/27

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

1.3 Higiene.

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

1.4. Pre Elaboración y Elaboración.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

Para dicha elaboración se cuenta con cocinera con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de los alimentos que incluye compra de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y prostres.

Los alimentos deberán ser elaborados en las Instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, **no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.**

El oferente deberá entregar diariamente las porciones el menú, en cantidad equivalente al número de destinatarios de cada escuela.

El oferente es responsable de producir los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de la Bases y Condiciones, de la entrega de los alimentos a las escuelas, de la distribución de las raciones al interior de las escuelas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

Lic. Maxima Britos C
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. No. 2.283

1.5. Distribución

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 has a 13:00 has, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plástico, cuchara, vaso de plástico, o un pote de plástico para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada.

La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.

Julián Abel Barressi M.
Intendente Municipal
Villa del Rosario

Folio 26/27

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

La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa, se encargarán de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.

Lic. Máxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. No. 2 283

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración: **Julián Abel Barressi**

Firma delta Nutricionista
Aclaración: **Lic. Máxima Britos C.**

Julián Abel Barressi M.
Intendente Municipal
Sello **de la institución** Villa del Rosario

Folio 27/27