Asunción, 27 de mayo de 2022.

Nota DGBE N° 488/2022

Señora
Cynthia Godoy de Egusquiza, Intendente
Municipalidad de Pirayú
Departamento de Paraguarí

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Pirayú, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 190.423 de fecha 23 de mayo 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 364/2022*** en dos (02) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

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

Elaborado por: Arzacia Olmedo

Revisado por: Hugo Tintel

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

MEMORÁNDUM DAE N°541/2022

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

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

Fecha : 26 mayo de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° 190.423- **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto **Memorándum DGPAE N°466/2022**, en la cual adjunta **Dictamen Técnico DGPAE N° 364/2022**, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022, 2023 PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE PIRAYÚ DEL DEPARTAMENTO PARAGUARÍ,** conforme al expediente xilema N° 190.423 de fecha 23 de mayo de 2022. _

Atentamente. _

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Elaborado por: Erma Ocampo

Dirección de Alimentación Escolar- DAE
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional N°874 c/ Humaita.(Edif.Beckelman, 6to. Piso)
Tel: (595.21) 454.220 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° 466/2022

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

DE : **Liz Samudio,** Jefa
Departamento de Gestión de Programas de alimentación escolar

FECHA : 25 de mayo de 2022.

REFERENCIA : Expediente Xilema N° 190.423

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N° 364/2022** referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022 y año 2023 presentado por la Municipalidad de Pirayu según expediente xilema Nº 190.423 de fecha 23 de mayo 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 190423
Recibido por: Erma
Fecha: 26-05-22 Hora: 13:30

Elaborado por: Selba Montania

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 Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595) 21 492 512
Asunción - Paraguay

DICTAMEN TÉCNICO N° 364/2022

Referencia: Expediente Xilema Nº 190.423
de fecha 23 de mayo de 2022.

1. Antecedentes

La Sra. **Cynthia Godoy de Egusquiza,** Intendente de la Municipalidad de Pirayú, presenta nota con expediente xilema N° 190.423 de fecha 23 de mayo del 2022, pedido de modificación del Proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del municipio a su cargo, conforme a lo autorizado por el MEC según Nota DGBE N° 383/2022 en fecha 25 de abril del 2022.

Tabla 1. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N° 383/2022 en fecha 25 de abril del 2022.

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
04	377	2022	99	Lunes a Viernes	Alimentos preparados en las escuelas.
		2023	99		

Fuente: Nota DGBE N° 383/2022 en fecha 25 de abril del 2022.

2. Consideraciones técnicas

2.1 La modificación solicitada en el Proyecto de almuerzo escolar hace referencia: a la modificación **en el tiempo de provisión año 2023** debido a un ajuste en el monto del presupuesto estimado para el año 2023.

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizo en concordancia a los documentos que forman parte del expediente, teniendo en cuenta la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su **decreto reglamentario N°2366/14**, 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.

Tabla 2. Resumen de la modificación solicitada en relación al servicio de almuerzo escolar

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
04	377	2022	99	Lunes a Viernes	Alimentos preparados en las escuelas.
		2023	87		

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por: Liz Samudio**

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Direcciòn General de bienestar Estudiantil
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación del punto 2 de este informe, 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.

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. Selba Montania
Registro Profesional N°: 2.287
Fecha: Miércoles, 25 de mayo 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: Selba Montania **Revisado por: Liz Samudio**

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Direcciòn General de bienestar Estudiantil
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

Municipalidad de Pirayú
Juntos por la pujante e histórica ciudad de Pirayú
RUC N° 80000725-5
Tel.: (0519) 20112
www.pirayu.gov.py
Tte. R. Gómez entre Gral. Díaz y Juan Pablo II

Pirayú, 19 de mayo de 2022

SEÑOR:
Hugo Tintel
DIRECTOR GENERAL
DIRECCION DE GESTION DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
PRESENTE:

En representación de la Municipalidad de la Ciudad de Pirayú, me dirijo a usted con relación al **Proyecto de Almuerzo Escolar Cocinando en las Escuelas Año 2022 - 2023**, ya autorizado según Nota DGBE 383/2022 a fin de solicitar una modificación del mismo en relación al presupuesto estipulado a ser proveídas en el período escolar Año 2022-2023 a las Instituciones beneficiadas. Se remite Formulario N° 1 con las correcciones correspondientes, planilla cálculo de materia prima, contrato del Nutricionista con sus respectivas documentaciones----------

Orden	Código de la Institución	Nombre de la Institución Educativa	Cantidad de Beneficiarios	Dirección y N° de Teléfono	Nombre del Director/a	Fuente de Financiación	Cantidad de días de provisión año 2022	Cantidad de días de provisión año 2023
1	13.678	**Esc. Bás. N° 7291 Carlos Morphis**	68	**Compañía Ykua kau**	**Freddy Fernández**	FONACIDE	99	87
2	6.158	Es. Bás. N° 616 Santo Domingo Savio	145	**Compañía Potrero Avendaño**	**Lorena Lery**	FONACIDE	99	87
3	10.972	Esc. Bás. N° 6101 Reino de España	44	**Compañía Tuyucua kokue**	**Yimmy Velázquez**	FONACIDE	99	87
4	6.160	Esc. Bás. N° 1363 Rca. del Paraguay	120	**Compañía Azcurra**	**Luisa Reyes**	FONACIDE	99	87

Sin otro particular aprovecho la ocasión para saludarle muy Atentamente. ----------

Prof. Cynthia Godoy de Egusquiza
Intendente Municipal

DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE Nº 190423
FECHA 23-05-2022
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

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

Folio 1/37.

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mitanandeha
Ministerio de EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

Formulario N° 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar Año 2022 - 2023

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad : Municipalidad de Pirayú	
Departamento*: Paraguarí	Distrito*: Pirayú
Dirección del local de la Municipalidad*: Tte. Ramón Gomez entre Gral. Díaz y Juan Pablo II	N° de Tel*: 0519) 20112
Nombre del Intendente*:Prof. Cynthia Godoy de Egusquiza	
N° de teléfono de línea baja*: 0519)20112	N° de celular: 0994) 316993
Dirección de correo electrónico*: uoc@pirayu.gov.py municipalidaddepirayu@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista* Rosalía Concepción Rojas Arce	
N° de Registro Profesional*: 1690	N° de celular: 0981- 615510
Dirección de correo electrónico*: ross.cep@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 4 (cuatro)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*:377 (Trescientos setenta y siete)	

- Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) * año 2022: **99 Días (Noventa y nueve) días hábiles escolares.**
- Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) * año 2023: **87 Días (OCHENTA Y SIETE) días hábiles escolares.**

- **OBS.:. Considerando el presupuesto/desembolso de FONACIDE con que cuenta la Municipalidad de Pirayú resulta imposible cubrir los días totales previstos en el calendario escolar para la provisión del Almuerzo Escolar, teniendo en cuenta lo expuesto más arriba dejamos nuestro compromiso en realizar todas las gestiones ante las instancias correspondientes para lograr una ampliación de los días en dicha provisión en caso de contar con una mayor disponibilidad**

Lic. Rosalía Rojas
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1690

MUNICIPALIDAD DE PIRAYÚ
INTENDENCIA MUNICIPAL

Prof. Cynthia Godoy de Egusquiza
Intendente Municipal

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

Folio 2/37

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

presupuestaria.
Fecha estimada de inicio de la provisión* año 2022: 20 de junio de 2022
Fecha estimada de finalización de la provisión* año 2022: 22 de noviembre 2022
Fecha estimada de inicio de la provisión* año 2023: 20 de febrero de2023, inicio primer día de clases (de acuerdo al calendario MEC 2023)
Fecha estimada de finalización de la provisión* año 2023: 24 de junio 2023 (aproximadamente)
Presupuesto estimado para el servicio*: AÑO 2022: 466.537.500 Gs (Guaraníes Cuatrocientos sesenta y seis millones, quinientos treinta y siete mil quinientos) AÑO 2023: 409.987.500 Gs (Guaraníes cuatrocientos nueve millones novecientos ochenta y siete mil quinientos)
Precio referencial por plato*:12.500 Gs (Guaraníes Doce mil quinientos)
% 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. Rosalía Rojas
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1690

MUNICIPALIDAD DE PIRAYU
INTENDENCIA MUNICIPAL

Prof. Cynthia Godoy de Eguaquizo
Intendente Municipal

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

Folio 3/37

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de institución (**)	Nombre de la institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo		E.E.B. 3° Ciclo		Educación Media		Educación Inclusiva		Educación Permanente				
											Bach. Científico	Bach. Técnico-Profesional							
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	909020	13.678	Esc. Bás. Nº 7291 Carlos Morphis	Compañía Ykua Kau	12	8	33	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
2	909007	6158	Esc. Bás. Nº 616 Santo Domingo Savio	Compañía Potrero Avendaño	16	16	59	54	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
3	909018	10972	Esc. Bás. Nº 6101 Reino de España	Compañía Tuyucuá Cocué	3	9	15	17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
4	909009	6160	Esc. Bás. Nº 1363 Rca. del Paraguay	Compañía Azcurra	19	9	44	48	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE

Lic. Rosalía Rojas
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1690

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

MUNICIPALIDAD DE PIRAYÚ
INTENDENCIA MUNICIPAL

Folio 4/37

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

	Sub total	50	42	151	134	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
	Total general	**377**														

Lic. Rosalia Rojas
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1690

MUNICIPALIDAD DE PIRAYÚ

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

Fdo 5/37

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mitanondéva
Ministerio de EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de 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	Escribir la modalidad seleccionada: a) Alimentos preparados en las escuelas		

6. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Vori- vori de carne	Guiso de fideo con pollo	Guiso de arroz con poroto	Tallarín con salsa de carne	Picadito de pollo con puré de papa
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 g	200 g	200 g	70 g de salsa + 80 g de fideo	70 g picadito + 110 g de puré
	Edad Escolar	350 g	300 g	300 g	100 g de salsa + 120 g de fideo	100 g picadito + 160 g puré
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		De lechuga, tomate y zanahoria	De Repollo, pepino y zanahoria	De lechuga, tomate y zanahoria	De berro, tomate y zanahoria	De tomate, pepino y zanahoria
Postre		Fruta de estación Banana	Fruta de estación (Mamón)	Fruta cítrica Naranja	Ensalada de Frutas (Banana, Naranja y piña)	Fruta de estación Banana

SEMANA 2						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Caldo de pollo con verduras y arroz	Polenta con salsa de carne	Guiso de arroz con poroto	Tallarín con salsa de pollo	So' o Apu'a
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 g	70 g salsa + 170 g polenta	200 g	70 g salsa + 80 g fideo	240 g
	Edad Escolar	350 g	100 g salsa + 250 g polenta	300 g	100 g salsa + 120 g fideo	350 g

Lic. Rosa Mejor
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1680

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

Folio 6/37

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		De berro, tomate y zanahoria	De Lechuga, tomate y zanahoria	De Tomate, pepino y zanahoria	De repollo, tomate y zanahoria	De lechuga, Pepino y zanahoria
Postre		Arroz con leche	Fruta de estación Banana	Fruta cítrica Naranja	Fruta de estación Banana	Ensalada de frutas (**Banana, mamón, naranja)**

SEMANA 3						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Picadito de carne con papa	Salsa de legumbres con arroz quesu	Vori- vori de pollo	Soyo	Polenta con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	200 g	70 g salsa + 100 g de arroz	240 g	240 g	70 g salsa + 170 g polenta
	Edad Escolar	300 g	100 g salsa + 130 g de arroz	350 g	350 g	100 g salsa + 250 g polenta
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		De berro, tomate y zanahoria	De lechuga, tomate y zanahoria	De repollo, remolacha y zanahoria	De berro, tomate y zanahoria	De tomate, pepino y zanahoria
Postre		Fruta de estación Banana	Fruta cítrica Naranja	Fruta de estación Banana	Crema	Fruta de estación Banana

SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Guiso de arroz con carne	Chupín de pollo	Tallarín con salsa de carne	Caldo de poroto con fideo	Guiso de fideo con pollo
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	200 g	120 g	70 g salsa +80 g fideo	240 g	200 g
	Edad Escolar	300 g	180 g	100 g salsa + 120 g fideo	350 g	300 g
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		De repollo, tomate y zanahoria	De lechuga, zanahoria y cebolla	De repollo, tomate y zanahoria	De lechuga, tomate y cebolla	De tomate, pepino y zanahoria
Postre		Fruta de estación Banana	Crema	Fruta de estación Banana	Fruta cítrica Naranja	Fruta de estación Banana

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

Lic. Rosalía Rojas
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1690

Folio 7|37

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Opto. de Gestión de PAE
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mbotenondeva
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Nombre del Menú: Vori vori de carne Rendimiento:1 porción Energía : 398 kcal 240g (Nivel Inicial) Peso por porción: 350 g (Edad Escolar)	- Carne vacuna magra -Zapallo -Harina de maíz -Tomate -Zanahoria -Cebolla - Locote -Queso Py -Aceite -Orégano -Ajo -Sal yodada -Laurel -Agua potable	80g -60g -40g -25g -20g -10g -10g -10g -5g -0,5g -0,5g 0,5g -0,2g -c/n	-70g -32g -40g -24g -16g -9g -8g -10g -5g -0,5g -0,5g -0,5g -0,2g -c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de pigmentos y grasas. Cortar en trozos pequeños. 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 el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel, continuar la cocción por 10 min 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 de vori. Se debe agregar poca cantidad de caldo, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego. Agregar el orégano

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60g	-Lechuga - Tomate - Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-28g -19g -8g -3ml -0,5g	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente, y mezclar con sal yodada y aceite. Servir

Lic. Rosa
Nutricionista
Reg. Prof. N

Folio 8/37.

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Postres				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de Estación: Banana Rendimiento: 1 porción Energía:63 kcal Peso por porción: g	-Banana	-110g	-70g	Lavar y pelar antes de consumir

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Guiso de fideo con pollo Rendimiento:1 porción Energía : 308 kcal Peso por porción: 200g (Nivel Inicial) 300 g (Edad Escolar)	- Pechuga de pollo -Tomate -Fideo -Cebolla -Locote -Aceite -Ajo -Sal yodada -Laurel -Agua potable	-60g -70g -45g -15g -10g -5g -0,5g -0,5g -0,3g -c/n	-42g -69g -45g -14g -8g -5g -0,5g -0,5g 0,3g -c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo. Agregar cebolla, locote y tomate, con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua potable caliente Cocinar hasta que se ablande el fideo (8 min aprox.)

Ensaladas

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de Repollo, pepino y zanahoria Rendimiento: 1 porción	-Repollo -Pepino -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-24g -15g -8g -3ml -0,5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir ***Obs:** El repollo una vez picado, se recomienda

Lic. Rosalía Rojas
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1690

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

Folio 9/37

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mokomondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g				sumergir en agua potable helada, durante 90 minutos, a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación: Mamón Rendimiento: 1 porción Energía: 60 kcal Peso por porción: g	-Mamón	-200 g	- 100 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Guiso de arroz con poroto Rendimiento:1 porción Energía : 317kcal Peso por porción: 200g (Nivel Inicial) 300 g (Edad Escolar)	- 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, locote, tomate y ajo, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto junto con la sal yodada y agua potable caliente y cocinar hasta que estén blandos, Luego agregar el arroz y cocinar por 10 a 15 min aprox. Por ultimo agregar la cebollita de hoja *OBS.: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja), deberá ser remojada un día antes en agua potable a temperatura natural, o 1 hora antes en agua potable caliente.

Lic. Rosalía Ríos
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1690

MUNICIPALIDAD DE PIRAYÚ

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

Folio 10|37

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Ensaladas

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de Lechuga, tomate y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60g	-Lechuga - Tomate -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir

Postres

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta Cítrica: Naranja Rendimiento: 1 porción Energía:62 kcal Peso por porción: 1 ración	-Naranja	-180g	-130g	Lavar y pelar antes de consumir

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Tallarin con salsa de carne Rendimiento:1 porción Energía : 337 kcal	**Salsa de carne** -Tomate -Carne vacuna magra -zanahoria -Cebolla -Locote -Aceite -Ajo -Sal yodada -Laurel	 -70g -60g -20g 15g -10g -5ml -0,5g 0,5g -0,2g	 -69g -52g -16g -14g -8g -5ml -0,5g -0,5g -0,2g	Salsa de carne Limpiar la carne, dejar libre de ligamentos y grasas. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales . Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar la cebolla, locote y la sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente agregar agua potable caliente hasta cubrir los ingredientes y dejar cocinar por unos minutos hasta que se forme una salsa roja. Fideo

Lic. Rosalía Mojica
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1690

Folio 11/37

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

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mbaranondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Peso por porción: 70g de salsa + 80g de fideo (Nivel Inicial) 100 g de salsa + 120g de fideo (Edad Escolar)	-Agua potable FIDEO -Fideo tallarin -Sal yodada -Agua potable	-c/n -40g -0,5g -c/n	-c/n -40g -0,5g -c/n	Hervir el fideo en un recipiente con abundante agua potable, agregar sal yodada y cocinar por 8 minutos aprox hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir

Ensaladas

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de berro, tomate y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía: 38kcal Peso por porción: 48g	-Berro -Tomate -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-18g -19g -8g -3ml -0,5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir

Postres

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de Fruta Rendimiento: 1 porción Energía: 62kcal Peso por porción: 100g	-Piña -Naranja -Banana	-60g -50g -50g	-31g -37g -32g	Lavar y pelar las frutas Cortar en trozos pequeños Colocar las frutas en un recipiente Servir

Lic. Rosalía Rojas
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1690

MUNICIPALIDAD DE ASUNCIÓN

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

Folio 12/37

TEKOMBO´E ÑA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Picadito de pollo con puré de papa Rendimiento:1 porción Energía : 285kcal Peso por porción: 70 g de picadito + 110g de purè (Nivel inicial) 100g de salsa + 160g de puré (Edad Escolar)	**Picadito de pollo** -Pechuga de pollo -Tomate -Zanahoria -Cebolla -Locote -Perejil -Aceite -Ajo -Sal yodada -Laurel -Agua potable **Puré de papas** -Papa -Leche fluída -Margarina -Sal yodada -Agua potable	 -60g -60g -20g -15g -10g -5g -3ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n -200g -50g -5g -0,5g -c/n	 -42g -59g -16g -14g -8g -5g -3ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n -134g 50g -5g -0,5g -c/n	**Picadito de pollo** Limpiar el pollo, dejar libre de hueso, piel y ligamentos. Cortar en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales, sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandas Luego agregar tomate, sal yodada y agua potable caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo), por aprox 20 a 30 min a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua potable caliente si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas en un recipiente, cubrir con agua potable caliente y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer puré. Agregar leche, margarina, sal yodada y mezclar uniformemente.

Ensaladas

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

Lic. [illegible]
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1090

MUNICIPALIDAD DE TIBAPÉ

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

Folio 13/37

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mbosamodeha
Ministerio de EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Postres

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Banana Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal Peso por porción: g	-Banana	-110g	-70g	Lavar y pelar antes de consumir

SEMANA 2

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú :Caldo de pollo con verduras y arroz Rendimiento:1 porción Energía :254 kcal Peso por porción: 240g (Nivel Inicial) 350g (Edad Escolar)	-Pechuga de pollo -Zapallo -Tomate -Arroz -Zanahoria -Cebolla -Locote -Aceite -Cebollita de hoja -Ajo -Sal yodada -Laurel -Agua potable	-80g -60g -35g -20g -20g -10g -10g -5ml -5g -0,5g 0,5g 0,2g -c/n	-56g -32g -34g -20g -16g -9g -8g -5ml -5g -0,5g -0,5g -0,2g -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 y laurel. Cocinar hasta que estén tiernas. Por ultimo agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo. Una vez apagado el fugo, agregar la cebollita de hoja.

Ensaladas

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada: de berro, tomate y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal	-Berro -Tomate -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-18g -19g -8g -3ml -0,5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir

Lic. Rosario Rojas
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1690

Folio 14/37

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Peso por porción: 50 g				

Postres

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Arroz con leche Rendimiento: 1 porción Energía: 115kcal Peso por porción: 100g	-Agua potable -Leche fluida -Arroz -Azúcar -Canela -Cascara de naranja o limón	-150ml -100ml -10g -5g -0,2g -c/n	-150ml -100ml -10g -5g -0,2g -c/n	Blanquear el arroz con el agua potable por unos 10 min aprox. Agregar leche, arroz y azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz este totalmente cocido. Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón Espolvorear con canela y servir

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Polenta con salsa de carne Rendimiento:1 porción Energía :356 kcal Peso por porción: 70g de salsa + 170g de polenta (Nivel Inicial) 100 g de salsa + 250 g polenta (Edad Escolar)	**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	-70g -60g -10g -10g -3ml -0,5g -0,5g -0,2g c/n -200ml -40g -15g -10g -2ml -0,5g	-69g -52g -9g -8g -3ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejar libre de ligamentos y grasa. Cortar en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite, con el ajo y sal yodada, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos. Por ultimo agregar el tomate, posteriormente agua potable caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie (rojo). Aprox. 20 a 30 min a fuego fuerte, cuidando que no quede sin liquido. Agregar agua potable, si es necesario. ***Polenta*** Pelar, Lavar y picar la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado. Retirar del fuego

Lic. Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1596

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

Folio 15/37

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Ensaladas

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía:39 kcal Peso por porción: 60g	-Lechuga -Tomate -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-28g -19g -8g -3ml -0,5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir

Postres

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Banana Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal Peso por porción: g	-Banana	-110g	-70g	Lavar y pelar antes de consumir

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Guiso de arroz con poroto Rendimiento:1 porción Energía :317kcal Peso por porción: 200g (Nivel	-Zapallo -Poroto seco -Tomate -Zanahoria -Arroz -Queso Paraguay -Cebolla -Locote -Aceite -Ajo	-60g -20g -25g -20g -40g -15g -10g -10g -5ml -0,5g	-32g -20g -24g -16g -40g -15g -9g -8g 5ml -0,5g	Lavar, pelar y cortar 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, agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Anadir la porción el arroz. Retirar la preparación del fuego luego de unos 10 a 15 min aprox, agregando el queso antes de servir el plato. *OBS.: Si utiliza la legumbre seca deberá ser

Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1690

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

Folio 16/37

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mozondcha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Inicial) 300g (Edad Escolar)	-Sal yodada -Agua potable	-0,5g -c/n	-0,5g -c/n	remojada un día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Ensaladas

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de tomate, pepino y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía 38kcal Peso por porción: 55g	- Tomate -Pepino -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-19g -15g -8g -3ml -0,5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir

Postres

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica: NARANJA Rendimiento: 1 porción Energía: 62kcal Peso por porción: g	-Naranja	-180g	-130g	Lavar y pelar antes de consumir

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Tallarín con salsa de pollo Rendimiento:1	Salsa de pollo -Pollo -Tomate -Zanahoria -Cebolla -Locote	 -60g -60g -20g -15g -10g	 -42g -59g -16g -14g -8g	Salsa de pollo Limpiar el pollo, dejarlo libre de hueso y piel. Cortarlos en trozos iguales Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar la cebolla, locote, zanahoria y sal yodada.

Lic. Rosalba Rojas
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1699

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

Folio 17/37

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

porción Energía : 292kcal Peso por porción: 70g de salsa + 80g de fideo (Nivel Inicial) 100g de salsa + 120 g de fideo (Edad Escolar)	-Aceite -Ajo -Sal yodada -Laurel -Agua potable **Fideo** -Fideo -Sal yodada -Agua potable	-5ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n -40g -0,5g -c/n	-5ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n -40g -0,5g -c/n	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 potable y sal yodada, y cocinar por 8 minutos hasta que este al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir

Ensaladas

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de repollo, tomate y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía 40 kcal Peso por porción: 55g	- Repollo -Tomate -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g 3ml -0,5g	-24g -19g -9g -3ml -0,5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir .*OBS.: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua potable helada durante 90 min, a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Banana Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal Peso por porción: g	-Banana	-110g	-70g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Lic. Rosalia Rojas
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1640

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

Folio 18/37

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mitarendahu
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Menú: 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: So'o Apu'a Rendimiento:1 porción Energía :306 kcal Peso por porción: 240 g (Nivel Inicial) 350g (Edad Escolar)	-Carne vacuna magra -Zapallo -Tomate -Arroz -Cebolla -Locote -Harina de maíz -Aceite -Orégano -Sal yodada -Aje -Laurel -Agua potable	-80g -60g -30g -20g -10g -10g -5g -5ml -0,5g -0,5g 0,5g -0,2g -c/n	-70g -32g -29g -20g -9g -8g -5g -5ml -0,5g -0,5g -0,5g -0,2g -c/n	.Limpiar la carne, dejar libre de pigmentos y grasas. Molinar y reservar Mezclar la carne con la harina de maíz, ajo, la mitad de la sal yodada. 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 bolitas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, el arroz, el resto de sal yodada y laurel Una vez listo apagar el fuego y agregar el orégano.

Ensaladas

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía 40kcal Peso por porción: 60g	- Lechuga -Pepino -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -20g 3ml -0,5g	-28g -15g -16g -3ml -0,5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir ..

Lic. Rosalía Rojas
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1690

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

Folio 19/37

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Postres

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de Frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 64kcal Peso por porción: 100 g	- Mamón -Naranja -Banana	-60g -50g -50g	-31g -37g -32g	Lavar y pelar las frutas Cortar en trozos pequeños Colocar las frutas en un recipiente. Servir

SEMANA 3

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Picadito de carne con papa Rendimiento:1 porción Energía : 319 kcal Peso por porción: 200g (Nivel Inicial) 300g (Edad Escolar)	-Papa -Carne vacuna magra -Tomate -Zanahoria -Cebolla -Locote -Arveja -Aceite -Cebollita de hoja -Ajo -Sal yodada -Agua potable	-200g -60g -60g -20g -20g -10g -5g -5ml -5g -0,5g -0,5g -c/n	-134g -52g . -59g -16g -18g -8g -5g -5ml -5g -0,5g -0,5g -c/n	Limpiar la carne dejándola libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar la carne con el ajo. Una vez sellada agregar el tomate, cebolla, zanahoria, locote , cubrir los ingredientes con agua potable caliente y cocinar hasta que estén tiernas. Por ultimo agregar las papas , las arvejas y la cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.

Lic. Rosalía Rojas
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1090

MUNICIPALIDAD DE PIRAYU
INTERVENCIÓN MUNICIPAL

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

Folio 20|37

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mokomondeha
Ministerio de EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Ensalada

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de berro, tomate y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía 38kcal Peso por porción: 48g	-Berro -Tomate -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-18g -19g -8g -3ml -0,5g	. Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir

Postres

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de Estación: Banana : 1 porción Energía: 63 kcal Peso por porción: g	-Banana	-110g	-70g	Lavar y pelar antes de consumir

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Salsa de legumbres con arroz quesu Rendimiento:1 porción Energía : 304kcal Peso por porción: 70g salsa + 100g de arroz (Nivel Inicial)	**Salsa de legumbres** -Tomate -Poroto -Cebolla -Locote -Aceite -Ajo -Sal yodada -Laurel -Agua potable **Arroz Quesu** -Arroz -Queso Py -Aceite	 -70g -20g -15g -10g -3ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n -40g -10g -2ml	 -69g -20g -14g -8g -3ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n -40g -10g -2ml	Salsa de legumbres Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear tomate, cebolla, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua potable caliente y terminar la cocción. Arroz Quesu Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua potable caliente y cocinar de 10 a 15 min aprox. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien Apagar el fuego *OBS: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua potable a

Lic. Rocío Rojas
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1040

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

Folio 21/37

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mocoondeha
Ministerio de EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

100g de salsa + 130 g de arroz (Edad Escolar)	-Ajo -Sal yodada -Agua potable	-0,5g -0,5g -c/n	-0,5g -0,5g -c/n	temperatura natural o 1 hora antes en agua potable caliente. La cantidad de agua de potable hirviendo que se le agrega al cereal es 2 veces su volumen.

Ensaladas

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía 39kcal Peso por porción: 60 g	-Lechuga -TOMATE Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g 20g -10g -3ml -0,5g	-28g -19g -8g -3ml -0,5g	. Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir

Postres

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica: Naranja Rendimiento: 1 porción Energía: 62kcal Peso por porción: g	Naranja	-180g	-130g	Lavar y pelar antes de consumir

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Vori vori de pollo Rendimiento:1 porción	- Pechuga de pollo -Zapallo Harina de maíz -Tomate -Zanahoria	-80g -60g -40g -25g -20g	-56g -32g -40g -24g -16g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en trozos pequeños. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada, y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate

Lic. Rosalía Rojas
Nutricionista
Reg Prof. Nº 1690

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

Folio 22/37

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

Energía : 351 kcal Peso por porción: 240g (Nivel Inicial) 350g (Edad Escolar)	-Queso Paraguay -Cebolla -Locote -Aceite -Orégano -Ajo Sal yodada -Laurel -Agua potable	-10g -10g -10g -5ml -0,5g -0,5g -0,5g -0,2g -c/n	-10g -9g -8g -5ml -0,5g -0,5g -0,5g -0,2g -c/n	forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aprox 10min Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de 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. Agregar las bolitas de vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar el fuego y agregar el orégano.

Ensaladas

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de Repollo, remolacha y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía 44kcal Peso por porción: 55g	-Repollo -Remolacha -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -30g -10g -3ml -0,5g	-24g -20g -8g -3ml -0,5g	. Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir *OBS. El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua potable helada durante 90 min, para mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Banana Rendimiento: 1 porción Energía: 63kcal Peso por porción: g	Banana	-110g	-70g	Lavar y pelar antes de consumir

Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1690

MUNICIPALIDAD DE PIRAYÚ

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

Folio 23/37

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Soyo Rendimiento:1 porción Energía : 297kcal Peso por porción: 240g (Nivel Inicial) 350g (Edad Escolar)	-Carne vacuna magra -Zapallo -Tomate -Fideo nido -Zanahoria -Queso Py -Cebolla -Locote -Aceite -Orégano -Ajo -Sal yodada -Agua potable	-60g -60g -30g -15g -20g -15g -10g -10g -5ml -0,5g 0,5g -0,5g -c/n	-52g -32g -29g -15g -16g -15g -9g -8g -5ml -0,5g -0,5g -0,5g -c/n	Limpiar la carne, dejar libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar, picar los vegetales en trozos pequeños Saltear la cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Agregar el agua hervida, la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el fideo Revolver lentamente hasta que la preparación este totalmente cocida Retirar del fuego, agregar el queso desmenuzado y el orégano

Ensaladas

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de berro, tomate y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía 38kcal Peso por porción: 50g	-Berro -Tomate -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-18g -19g -8g -3ml -0,5g	. Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir

Postres

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 ración Energía: 110 kcal	-Leche fluida -Azúcar -Fécula de maíz -Cascara de	-120g -10g -5g -c/n	-120g -10g -5g -c/n	Separar 25 ml 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, cascara de limón o naranja y remover constantemente.

Lic. Rosalía Rojas
Nutricionista
Reg.

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

24/37

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Peso por porción: 60g	naranja o limón -Vainilla o canela	-c/n	-c/n	Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio mínimo), retirar la canela y/o cascara de naranja y verter la mezcla anterior lentamente sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5min aprox y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frio.

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Polenta con salsa de pollo Rendimiento:1 porción Energía : 307kcal Peso por porción: 70g salsa + 170g polenta (Nivel inicial) 100g de salsa + 250 g de polenta (Edad Escolar)	Salsa de pollo -Tomate -Pechuga de pollo -Cebolla -Locote -Aceite -Ajo -Sal yodada -Laurel -Agua potable **Polenta** -Agua potable -Harina de maíz -Cebolla -Queso Py -Aceite -Sal yodada	 -70g -60g 10g -10g -3ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n -200ml -40g -15g -10g -2ml -0,5g	 -69g -52g -9g -8g -3ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n -200ml -40g -14g -10g -2ml -0,5g	Salsa de pollo Lavar, sacar la piel, y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras, por ultimo agregar el agua potable caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. **Polenta** Lavar, pelar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en aceite con sal yodada. Agregar el agua, cuando hierve incorporar la harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Retirar del fuego

Ensaladas

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

Lic. Rosalia [illegible]
Nutricionista
Reg. [illegible]

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

Folio 25/37

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Peso por porción: 55g				

Postres

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta : Banana Rendimiento: 1 porción Energía: 63kcal Peso por porción: g	-Banana	-110g	-70g	Lavar y pelar antes de consumir

SEMANA 4

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Guiso de arroz con carne Rendimiento:1 porción Energía : 340kcal Peso por porción: 200g (Nivel Inicial) 300g (Edad Escolar)	- Carne magra vacuna -Tomate -Arroz -Cebolla -Locote -Aceite -Ajo -Sal yodada -Laurel -Agua potable	-60g -70g -45g -15g -10g -5ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n	-52g -69g -45g -14g -8g -5ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n	.Limpiar la carne vacuna. Dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos Saltear la carne con el aceite y el ajo, agregar cebolla, tomate, locote y sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz y revolver. Luego agregar el agua potable caliente y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 min aprox.)

Lic. Rosalía Rojas
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1690

MUNICIPALIDAD DE PIRAYU

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

26/07

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mitarendeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Ensaladas

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de repollo, tomate y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía 40kcal Peso por porción: 55g	-Repollo -Tomate -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-24g -19g -9g -3ml -0,5g	. Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir ***OBS.:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua potable helada durante 90 min a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo

Postres

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Banana Rendimiento: 1 Porción Energía: 63kcal Peso por porción: g	-Banana	-110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Chupín de pollo Rendimiento:1 porción Energía : 275kcal Peso por porción: 120g (Nivel Inicial) 180g (Edad Escolar)	- Papa -Tomate -Pechuga de pollo -Leche fluida -Cebolla -Locote -Queso Py -Aceite -Perejil -Ajo -Orégano -Sal yodada -Agua potable	-200g -70g -60g -20g -20g -20g -10g -5ml -5g -0,5g -0,5g -0,5g -c/n	-134g - 69g -42g -20g -18g -16g -10g -5ml -5g -0,5g -0,5 g -0,5g -c/n	Limpiar el pollo dejándolo libre de hueso y piel. Cortarlo en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar en finas rodajas los vegetales. Las hojas verdes picadas. En un recipiente colocar ordenadamente, la papa, el pollo, luego la cebolla, el locote y tomate por ultimo. 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 min aprox. Retirar del horno, agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno por 5 min para gratinar. Retirar del horno y servir.

Lic. Rosalía Rojas
Nutricionista
Reg. [illegible]

MUNICIPALIDAD [illegible]

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

Folio 27/37

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Ensaladas

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla Rendimiento: 1 porción Energía 42kcal Peso por porción: 56g	-Lechuga -Zanahoria -Cebolla -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-28g -16g -9g -3ml -0,5g	. Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir *OBS.: La cebolla una vez picada se recomienda sumergir en agua potable helada durante 20 min a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 ración Energía: 110kcal Peso por porción: 60g	-Leche fluida -Azúcar -Fécula de maíz -Cascara de naranja o limón -Vainilla o canela	-120ml -10g -5g -c/n -c/n	-120ml -10g -5g -c/n -c/n	Separar 25 ml 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, cascara de limón o naranja y remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio mínimo), retirar la canela y/o cascara de naranja y verter la mezcla anterior lentamente sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 min aprox y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío. *OBS. : Se podrá utilizar producto envasado o pre elaborado

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Tallarin con salsa de carne Rendimiento:1	Salsa de carne -Tomate -Carne vacuna magra -Zanahoria -Cebolla	 -70g -60g -20g -15g	 -69g -52g -16g -14g	Salsa de carne Limpiar la carne, dejar libre de ligamentos y grasas y cortar en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote, zanahoria y sal

Lic. Nutricionista Reg. Prof.

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

Folio 28/37

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

porción Energía : 337kcal Peso por porción: 70g de salsa + 80g fideo (Nivel Inicial) 100g salsa + 120 g fideo (Edad Escolar)	-Locote -Aceite -Ajo -Sal yodada -Laurel -Agua potable ***Fideo*** -Fideo -Sal yodada -Agua potable	-10g -5ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n -40g -0,5g -c/n	-8g -5ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n -40g -0,5g -c/n	yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente agregar agua potable 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 potable y sal yodada y cocinar por 8 min hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir

Ensaladas

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de Repollo, tomate y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía 40kcal Peso por porción:55 g	-Repollo -Tomate -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-24g -19g -9g -3ml -0,5g	. Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir

Postres

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Banana Rendimiento: 1 porción Energía: 63kcal Peso por porción: g	-Banana	-110g	-70g	Lavar y pelar antes de consumir.

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre de:	-Zapallo -Poroto seco	-60g -30g	-32g -30g	Lavar y pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, zanahoria y ajo

Lic. Rosalía Rojas
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1690

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

Folio 29/37

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mitenondeha
Ministerio de EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Menú: Caldo de poroto con fideo Rendimiento:1 porción Energía : 271kcal Peso por porción: 240g (Nivel Inicial) 350g (Edad Escolar)	-Tomate -Zanahoria -Fideo nido -Queso Py -Cebolla -Locote -Aceite -Ajo -Sal yodada -Agua potable	-25g -20g -15g -15g -10g -10g -5ml -0,5g -0,5g -c/n	-24g -16g -15g -15g -9g -8g -5ml -0,5g -0,5g -c/n	con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Anadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 min aprox, agregando el queso desmenuzado junto con la sal yodada, y servir el plato. ***OBS.:** Si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada un día antes en agua potable a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Ensaladas

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Rendimiento: 1 porción Energía 40kcal Peso por porción: 60g	-Lechuga -Tomate -Cebolla -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-28g -19g -9g -3ml -0,5g	.Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir *OBS.: La cebolla una vez picada se recomienda sumergir en agua potable helada durante 20 min a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

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

Lic. Rosalía Rojas
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1600

Folio 30/37

TEKOMBO'E MA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Guiso de fideo con pollo Rendimiento:1 porción Energía : 308kcal Peso por porción: 200g (Nivel Inicial) 300g (Edad Escolar)	-Pechuga de pollo -Tomate Fideo -Cebolla -Iocote -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 trozos pequeños. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo Agregar cebolla, tomate, Iocote y sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar agua potable. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 min aprox). Luego retirar del fuego

Ensaladas

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

Postres

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de Estación: Banana Rendimiento: 1 ración Energía: 63kcal Peso por porción: g	-Banana	-110g	-70g	Lavar y pelar antes de consumir

Lic. Rosalia [illegible]
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 169[illegible]

MUNICIPALIDAD DE PIRAYU
INTERVENTORA MUNICIPAL

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
REPUBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Control de PAE

Folio 31/37

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mokomondcha
Ministerio de EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

8- Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año: 2022 - 2023
Institución Educativa: 4 (cuatro)
Nº de comensales: 377
Nº de meses del proyecto: 4.19

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	Total para 99 días. Cantidad a proveer en el año 2022 – 2023
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	L	15,08	15,08	15,08	15,08	60,32	252,7408
Ajo	Kg	0,9425	0,9425	0,9425	0,9425	3,77	15,7963
Arroz	Kg	15,08	33,93	15,08	16,965	81,055	339,6205
Arveja en granos	Kg	1,885	0	0	0	1,885	7,89815
Banana	kg	101,79	101,79	124,41	124,41	452,4	1895,556
Berro	kg	11,31	11,31	22,62	0	45,24	189,5556
Carne vacuna magra *	kg	52,78	52,78	45,24	45,24	196,04	821,4076
Cebolla de cabeza	kg	26,39	26,39	30,16	35,815	118,755	497,5835
Cebollita de hoja	kg	1,885	1,885	1,885	0	5,655	23,69445
Fideo	kg	32,045	15,08	5,655	37,7	90,48	379,1112
Harina de maíz	kg	15,08	16,965	30,16	0	62,205	260,639
Harina de trigo	kg						
Laurel	kg	0,3393	0,3016	0,1508	0,2262	1,0179	4,265001
Leche entera	L	18,85	37,7	45,24	52,78	154,57	647,6483
Lechuga	kg	22,62	22,62	11,31	22,62	79,17	331,7223
Locote	kg	18,85	18,85	18,85	22,62	79,17	331,7223
Mamón	kg	75,4	22,62	0	0	98,02	410,7038
Melón	kg	113,1	0	0	0	113,1	473,889
Naranja	kg	86,71	86,71	67,86	52,78	294,06	1232,111
Orégano	kg	0,1885	0	0,377	0,1885	0,754	3,15926
Papa	kg	75,4	0	75,4	75,4	226,2	947,778
Pechuga de pollo	kg	45,24	52,78	52,78	45,24	196,04	821,4076
Perejil	kg	1,885	0	0	0	1,885	7,89815
Pepino	kg	15,08	15,08	7,54	7,54	45,24	189,5556
Piña	kg	22,62	0	0	75,4	98,02	410,7038
Poroto	kg	7,54	7,54	7,54	11,31	33,93	142,1667
Queso	kg	9,425	9,425	16,965	9,425	45,24	189,5556

Lic. Rosalía Bojas
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1000

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

Folio 32/37

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Repollo	kg	11,31	11,31	11,31	22,62	56,55	236,9445
Remolacha	kg	0	0	11,31	0	11,31	47,3889
Sal yodada	kg	2,262	2,262	2,262	2,0735	8,8595	37,12131
Tomate	kg	145,145	116,87	130,065	148,915	540,995	2266,769
Zanahoria	kg	26,39	45,24	41,47	33,93	147,03	616,0557
Zapallo/calabaza	kg	22,62	45,24	45,24	22,62	135,72	568,6668

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

Lic. Rosalía Rojas
Nutricionista
Reg. Prot. Nº 1690

MUNICIPALIDAD DE PIRAYÚ
INTENDENCIA MUNICIPAL

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

Folio 33/37

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mbaenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

9- Control de calidad y participación social

	Descripción
a. Plan de Monitoreo	Los controles serán realizados durante todo el lapso de provisión del almuerzo escolar, en forma semanal en cada institución beneficiada, por parte de la nutricionista contratada por el municipio, verificando el cumplimiento de las normas de buenas prácticas de manufacturas de las operarias, durante todo el proceso de elaboración y al momento de servir los alimentos, la misma deberá verificar que la materia prima recepcionada cumplan los criterios correspondientes. También deberá realizar un informe detallado y presentar al municipio en forma mensual. De igual manera la empresa adjudicada para la provisión del almuerzo deberá realizar los controles respectivos mediante su profesional y elevar un informe detallado al municipio.
b. Plan de capacitaciones	La empresa deberá realizar capacitaciones a los personales encargados de la producción y distribución de los alimentos de acuerdo a las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición.
c. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La divulgación del servicio se realizara en forma constante por medio de la página oficial de la Municipalidad (Instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la Agricultura familiar, menús, proceso de licitación, y toda información relevante en relación a la misma).

Lic. Rosalia Rego
Nutricionista
Reg. Prof. Nº

MUNICIPALIDAD DE PIRAYÚ
INTENDENCIA MUNICIPAL

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

34/37

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

10- Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

. La modalidad empleada es "Alimentos preparados en las escuelas" (cocinando en las escuelas): La elaboración del almuerzo escolar es realizada en cada institución beneficiada, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene y salubridad. Se tiene especial cuidado en cuanto a la:

a) RECEPCIÓN

Donde en la selección de la materia prima, se tiene en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando las que no cumplan con dichas normativas.

b) ALMACENAMIENTO

Se tiene en cuenta las características de cada alimento, permitiendo así la protección ante agentes contaminados, reducir al mínimo el deterioro de la materia prima. Para ello cada institución cuenta con equipos de frío, estantes; para la preparación (ollas, cucharones, etc.) y los utensilios para la posterior distribución a los niños (platos, cubiertos, etc.) proveídos por la empresa contratada.

c) HIGIENE

Se establecerán sistemas de limpieza tanto de los utensilios, personal encargado y de los alimentos que serán almacenados y las que se utilizarán como materia prima, a fin de eliminar sustancias toxicas y de todo posible agente contaminante. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

d) PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN

En este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato, técnicas de cocción, respetando el menú del día. Se cuenta con un encargado de cocina y un auxiliar de cocina previamente capacitados. El horario de elaboración será desde las 07:00 horas. Se cuenta con los utensilios necesarios provistos por la empresa contratada, para la elaboración eficaz de los menús, ollas de diferentes dimensiones, cucharones, tablas de cortar, cuchillos de cocina, indumentarias adecuada para el personal de cocina. La elaboración del Almuerzo

Lic. Rosalía Rojas
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 169

Folio 35|37

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

Escolar será realizada en cada 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.

e) DISTRIBUCIÓN

Se realizará de manera ordenada y equitativa, se tendrá en cuenta el horario establecido de 11:00 a 12 00 para el turno mañana y 12:00 a 13:00 hs turno tarde, a fin de que los alimentos mantengan la temperatura adecuada para su consumo como así también la calidad de los mismos. Se utilizan utensilios no tóxicos (platos de plásticos, cucharas, un pote plástico para la ensalada y otro para el postre) que serán proveídos por la empresa contratada.
Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos durante todas las etapas (desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución, y posterior limpieza del área utilizada asegurando así la inocuidad de los mismos.

f) EQUIPAMIENTOS BÁSICOS MÍNIMOS QUE DEBE SER MONTADO EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA

- Heladeras y congeladores
- Cocina/ fogón
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, los mismos deben ser de material no contaminante
- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, cucharones, tenedores, tablas diferenciadas para cortar carne y vegetales, bol, bandejas, entre otros), se debe minimizar/ evitar la utilización de utensilios de madera
- Utensilios para el servicio (platos, cucharas), aptos para entrar en contacto con los alimentos
- Basureros con bosas y tapas

g) PROCEDIMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO

- Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipulada en el PBC
- Almacenar adecuadamente cada ingrediente conforme a la naturaleza requerida para cada producto (temperatura ambiente, refrigerada o congelada)
- Preparar el menú correspondiente a cada día, llevar a la práctica las BPM, debiendo los encargados de la preparación contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene (delantales, gorros, calzados, entre otros)

Lic. Rosalia
Nutricionista
Reg. Prof. Nº

Folio 36/37

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Motenondeiu
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

- **Distribuir el almuerzo escolar a los** estudiantes **utilizando los utensilios como platos y cubiertos (cuchara)**
- **Retirar todos los utensilios y enseres para su correspondiente limpieza y posterior desinfección, luego de finalizado el servicio**
- **Las personas responsables de elaborar los alimentos en las instituciones beneficiadas, deberán cumplir con todas las normas prácticas de higiene y salubridad**
- **La empresa** proveedora **deberá disponer de los siguientes recursos humanos para la ejecución del** contrato:
  - **1 (UN)** Cocinero/a **(demanda: 1** cocinero/a **por cada 100 estudiantes)**
  - **1 (UN)** Auxiliar **de cocina (demanda: 1** auxiliar **por cada 100 estudiantes)**
  - **1 (UN)** Personal para **la** limpieza **y** desinfección **de los utensilios y del espacio (demanda: 1 por institución educativa)**
  - **1 (UN)** Profesional **nutricionista (demanda: 1 profesional por cada 1.000 estudiantes)**

Firma del Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Firma del/la Nutricionista
Aclaración
Lic. Rosalía Rojas
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1690

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

Folio 37/37