Asunción, 17 de abril de 2023.

Nota DGBE N° 273/2023

Señor
Florentín Benítez, Intendente
Municipalidad de General Delgado
Departamento de Itapúa

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de General Delgado, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 96.060 de fecha 03 de abril de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 200/2023*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

Hugo René Tintel, 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°348/2023

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

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

Fecha : **14** de abril de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N°96.060/23 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°266/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°200/2023**, en la que se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR,** para el ejercicio fiscal 2023,2024, de la **MUNICIPALIDAD DE GENERAL DELGADO DEL DEPARTAMENTO DE ITAPÚA,** Expediente Xilema de referencia, de fecha 29 de marzo de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. –

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita. (Edif.Beckelman, 6to. Piso)

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

MEMORÁNDUM DGPAE N°266/2023

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

DE : **Robert Gayoso,** Jefe
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 13 de abril de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 96.060 de fecha 29 de marzo del año 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°200/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DEL ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la Municipalidad de General Delgado a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 96.060
Recibido por: Emma
Fecha: 14-04-23 Hora: 14:000

Elaborado por: Claudia Benítez **Revisado por:** Robert Gayoso

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
Asuncion - Paraguay

DICTAMEN TÉCNICO N°200/2023

Referencia: Expediente Xilema N°96.060
de fecha 03 de abril de 2023.

1. Antecedentes

El Sr. **Florentín Benitez,** Intendente de la Municipalidad de General Delgado del departamento de Itapúa, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar ejercicio fiscal 2023-2024 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

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

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Robert Gayoso

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
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

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

7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	Cálculo 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	✓	
***El Municipio presenta carta compromiso de días de provisión del servicio de almuerzo escolar ejercicio fiscal 2023-2024.**			

3. Conclusiones

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

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

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

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
06	238	2023	100	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	100		

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Robert Gayoso

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
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

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

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

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

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

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Claudia Benítez
Registro Profesional N°: 2.647
Fecha: Jueves, 13 de abril de 2023

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

Aprobado por: Mag. Robert Gayoso, Jefe
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.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Robert Gayoso

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
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

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

Municipalidad de "Gral. José María Delgado"
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES
Muy cerca de su Gente
Calle Joaquín Ibarra y José Kube *Telefax 0740270233*
Email: muni.gd@hotmail.com
General Delgado *Itapúa*

Misión: Lograr reivindicar la confianza hacia las autoridades proporcionando los servicios necesarios a la ciudadanía y así obtener el desarrollo sostenible del Distrito

General Delgado, 23 de marzo de 2023.-

DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXP. Nº. 96060
FECHA: 03/04/2023
RECIBIDO: ARZACIA OLMEDO

Señor Hugo Tintel, Director General
Dirección de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias
Presente.

La Intendencia Municipal del Distrito de General Delgado del Departamento de Itapúa, se dirige a Usted su por su intermedio a donde corresponda a objeto de solicitar el estudio y consideración del Proyecto de Almuerzo Escolar del Distrito de General Delgado en el marco de la Ley N° 4758/2012 FONACIDE que se encuentran dentro de las Microplanificaciones de la Instituciones Educativas.

Cabe mencionar Señor Director, que el Presupuesto de FONACIDE solamente cubrirá una cierta cantidad de dias a estas instituciones que son beneficiadas con el Almuerzo Escolar por parte de la Municipalidad de General Delgado por lo que vemos la necesidad de incluir a todas las instituciones educativas públicas a modo de paliar por lo menos una cierta cantidad de días de clases con la provisión de almuerzo, y el ánimo de la Intendencia Municipal es beneficiar a la totalidad de niños de la instituciones del Distrito de General Delgado. La modalidad de contrataciones que se quiere implementar es el Concurso de Precios por Licitación por Concurso de Oferta en un proceso de plurianual a fin de agilizar desde el inicio de las clases las provisiones de almuerzos en el siguiente año lectivo.

A fin de que el Proyecto tenga alcance a todos los niños solicitamos a través de nota a la Supervisión Pedagógica de General Delgado y al Director Departamental de Educación la cantidad de alumnos inscriptos en el RUE en el presenta año lectivo, cuya contestación anexamos al proyecto para que se pueda tener en cuenta a la hora de corroborar la microplanificacion.

Se adjunta el proyecto con las documentaciones anexas.

Sin otro particular aprovechamos la oportunidad para saludarle muy atentamente.

PEDRO CORONEL
Secretario General

FLORENTÍN BENÍTEZ
Intendente Municipal

Encarnación, 15 de marzo de 2023.-

Señor
Hugo Tintel, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
ASUNCIÓN – PARAGUAY
PRESENTE.

La Dirección Departamental de Educación de Itapúa y la Supervisión de Apoyo Técnico Pedagógico Área Educativa 07 - 17 Gral. Delgado, nos dirigimos a Usted y por su intermedio a donde corresponda en el Marco del PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES DEL DISTRITO DE GENERAL DELGADO a objeto de informarle de la cantidad de alumnos matriculados en el año 2023 según el Registro Único del Estudiante en las Instituciones Educativas beneficiadas tiene una variación de 15 (quince) alumnos en cuanto a la micro planificación presentada de acuerdo al siguiente cuadro:

MATRICULACIÓN SEGÚN MICROPLANIFIACIÓN:

Orden	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución/Centro	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departamento	Distrito		Localidad o Barrio	Zona (urbana o rural)	Educación Inicial		Educación Escolar Básica			
										Formal y No Formal		1° y 2° ciclo		3° ciclo	
										H	M	H	M	H	M
1	0713004	15020	Esc. Bás. Nº 250 " Prof. María F. González"	Oficial	Itapúa	Gral. Delgado		San Pedro	Rural	-	-	7	9		
2	0713008	5125	Esc. Bás. Nº 2017 "Excom. Ramón P. Vera M."	Oficial	Itapúa	Gral. Delgado		Jhugua Guazu	Rural	-	-	10	10		
3	0713006	15023	Escuela Básica Nº 760 "San Isidro Labrador"	Oficial	Itapúa	Gral. Delgado		San Isidro	Rural	9	9	23	22		
4	0713011	5128	Esc. Bás. Nº 1582 " Padre Hermann E. Pieper	Oficial	Itapúa	Gral. Delgado		Punta Pora	Rural	-	-	17	20		
5	0713003	5120	Esc. Bás. Nº 2018 "Doña Martina Castillo de Peña"	Oficial	Itapúa	Gral. Delgado		San Estanislao	Rural	7	7	46	42		

MUNICIPALIDAD DE GRAL. JOSE MARIA DELGADO
INTENDENCIA

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

6	0713010	5127	Escuela Básica Nº 2311 "Sargento Máximo Esteche Rojas"	Oficial	Itapúa	Gral. Delgado		Villa del Rosario	Rural	-	-	12	3		
									Sub total	**16**	**16**	**115**	**106**		
									Total general	**253**					

MATRICULACIÓN SEGÚN REGISTRO UNICO DEL ESTUDIANTE 2023

Orden	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución/Centro	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (urbana o rural)	Educación Inicial		Educación Escolar Básica			
									Formal y No Formal		1° y 2° ciclo		3° ciclo	
									H	M	H	M	H	M
1	0713004	15020	Esc. Bás. Nº 250 " Prof. María F. González"	Oficial	Itapúa	Gral. Delgado	San Pedro	Rural	-	-	7	8		
2	0713008	5125	Esc. Bás. Nº 2017 "Excom. Ramón P. Vera M."	Oficial	Itapúa	Gral. Delgado	Jhugua Guazu	Rural	-	-	5	8		
3	0713006	15023	Escuela Básica Nº 760 "San Isidro Labrador"	Oficial	Itapúa	Gral. Delgado	San Isidro	Rural	9	7	20	24		
4	0713011	5128	Esc. Bás. Nº 1582 " Padre Hermann E. Pieper	Oficial	Itapúa	Gral. Delgado	Punta Pora	Rural	-	-	14	18		
5	0713003	5120	Esc. Bás. Nº 2018 "Doña Martina Castillo de Peña"	Oficial	Itapúa	Gral. Delgado	San Estanislao	Rural	7	5	49	44		

MUNICIPALIDAD DE GRAL. JOSÉ MARÍA DELGADO
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPUBLICA DEL PARAGUAY

6	0713010	5127	Escuela Básica Nº 2311 "Sargento Máximo Esteche Rojas"	Oficial	Itapúa	Gral. Delgado	Villa del Rosario	Rural	-	-	8	5		
								Sub total	16	12	103	107		
								Total general	238					

Por lo expuesto señor Director solicitamos tener en cuenta esta cantidad de alumnos en el Marco del PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES DEL DISTRITO DE GENERAL DELGADO.

Sin otro particular aprovechamos la oportunidad para saludarle muy atentamente.-

Lic. Eusebio Coronel Osorio
Sup. de Apoyo Técnico Pedag.
Área Educativa 07 - 17

Lic. Eusebio Coronel Osorio, Supervisor
Supervisión de Apoyo Técnico Pedagógico –
Área Educativa 07 - 17 Gral. Delgado

Abog. Ignacio Ariel Paiva López
Dirección Departamental de Educación de Itapúa

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

Municipalidad de "Gral. José María Delgado"
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES
Muy cerca de su Gente
Calle Joaquín Ibarra y José Kube *Telefax 0740270233*
Email: mmd.gd@hotmail.com
General Delgado *Itapúa*

Misión: *Lograr reivindicar la confianza hacia las autoridades proporcionando los servicios necesarios a la ciudadanía y así obtener el desarrollo sostenible del Distrito*

General Delgado, 23 de marzo de 2023.-

Señor
Lic. Hugo Tintel, Director General
Dirección de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias
Presente.

La Intendencia Municipal del Distrito de General Delgado del Departamento de Itapúa, se dirige a Usted su por su intermedio a donde corresponda a objeto de elevar a su conocimiento; mi compromiso y responsabilidad que en caso de contar con aumento en los Desembolsos de los fondo FONACIDE para el ejercicio fiscal 2024 y por ende una mayor disponibilidad presupuestaria, estaríamos ampliando los días de Provisión de Almuerzo Escolar.

En virtud al Proyecto Presentado a la Dirección de Bienestar Estudiantil del Ministerio de Educación y Ciencias, el proyecto si abarca a partir de mayo del 2023 a octubre de 2023 y de febrero del 2024 a agosto de 2024, pudiendo ser ampliada los meses de provisión de acuerdo a la disponibilidad presupuestaria del Ejercicio Fiscal 2024.

Sin otro particular aprovechamos la oportunidad para saludarle muy atentamente.

PEDRO CORONEL
Secretario General

FLORENTÍN BENÍTEZ
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Escaneado con CamScanner

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*:Itapúa	Distrito*: General Delgado
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Calle Joaquín Ibarra y José Kube	N° de Tel*: 0740270233
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Lic. Florentín Benítez	
N° de teléfono de línea baja*: 0740270233	N° de celular:
Dirección de correo electrónico*: muni.gd@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Soledad Aquino	
Nº de Registro Profesional*: 2.968	N° de celular: 0986-842004
Dirección de correo electrónico*: aquinosoledad588@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 6 (seis) escuelas	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 238 alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 200 días Período 2023: 100 días Período 2024: 100 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Mayo de 2023 Fecha estimada de inicio de la provisión*: Febrero de 2024	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Octubre de 2023 Fecha estimada de finalización de la provisión*: Agosto de 2024	
Presupuesto estimado para el servicio*: Período 2023: 300.000.000 gs (trescientos millones de guaraníes) Período 2024: 300.000.000 gs (trescientos millones de guaraníes)	
Precio referencial por plato*: 12.500 gs	
% 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

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. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

MUNICIPALIDAD DE GRAL. JOSÉ MARÍA DEL PILAR
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas.

Orden	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución/Centro	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (urbana o rural)	Estudiantes Beneficiarios												Fuente de Financiación
									Educación Inicial		Educación Escolar Básica				Educación Media				Educ. Inclusiva		
									Formal y No Formal		1° y 2° ciclo		3° ciclo		Bach. Científico		Bach. Técnico				
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0713004	15020	Esc. Bás. Nº 250 " Prof. María F. González"	Oficial	Itapúa	Gral. Delgado	San Pedro	Rural	-	-	7	8									FONACIDE
2	0713008	5125	Esc. Bás. Nº 2017 "Excom. Ramón P. Vera M."	Oficial	Itapúa	Gral. Delgado	Jhugua Guazu	Rural	-	-	5	8									FONACIDE
3	0713006	15023	Escuela Básica Nº 760 "San Isidro Labrador"	Oficial	Itapúa	Gral. Delgado	San Isidro	Rural	9	7	20	24									FONACIDE
4	0713011	5128	Esc. Bás. Nº 1582 " Padre Hermann E. Pieper	Oficial	Itapúa	Gral. Delgado	Punta Pora	Rural	-	-	14	18									FONACIDE
5	0713003	5120	Esc. Bás. Nº 2018 "Doña	Oficial	Itapúa	Gral. Delgado	San Estanislao	Rural	7	5	49	44									FONACIDE

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.

			Martina Castillo de Peña"																			
6	0713010	5127	Escuela Básica Nº 2311 "Sargento Máximo Esteche Rojas"	Oficial	Itapúa	Gral. Delgado	Villa del Rosario	Rural	-	-	8	5										FONACIDE
								Sub total	16	12	103	107										
								Total general	238													

Lic. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

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

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

4. Requerimiento nutricional		
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**
	312 Kcal +/- 30 Kcal	450 Kcal +/- 50 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 Cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Salsa de carne con arroz	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de mandioca con carne
Porción para EDI					
Porción para Nivel Inicial	70 gramos salsa + 90 gramos arroz	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	170 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 gramos salsa + 130 gramos arroz	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	300 gramos	250 gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo y Nivel Medio)					
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	2 bananas	2 bananas	Fruta de estación	Crema	2 bananas

Lic. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

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
Folio: 9/31

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

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Guiso de Fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Caldo de poroto con arroz	Revuelto de mandioca	Vori vori de pollo
Porción para EDI					
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	240 gramos	170 gramos	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	300 gramos	350 gramos	250 gramos	350 gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo y Nivel Medio)					
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	2 bananas	Ensalada de frutas	Fruta de estación	2 bananas	2 bananas

SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Albóndigas de pollo con arroz	Picadito de carne con puré de papas	Guiso de fideo con poroto	Vori Vori de carne	Tallarín con salsa de pollo
Porción para EDI					
Porción para Nivel Inicial	70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz	70 gramos picadito + 110 gramos puré	200 gramos	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	100 gramos picadito + 160 gramos puré	300 gramos	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo
Porción para Nivel EEB (3° ciclo y Nivel Medio)					
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales

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. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

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

Postre	2 bananas	Crema	Fruta de estación	2 bananas	2 bananas

SEMANA 4					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Locro	Polenta con salsa de pollo	Guiso de arroz con poroto	Tallarín con salsa de carne	Picadito de pollo con papa
Porción para EDI					
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	200 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	300 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	300 gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo y Nivel Medio)					
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Ensalada de frutas	2 bananas	Fruta de estación	2 bananas	2 bananas

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.

MUNICIPALIDAD DE SAN JOSÉ MARÍA DEL PILAR
INTENDENCIA

Lic. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

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

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

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**
Salsa de carne con arroz **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 304 kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	 69 g 50 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de carne:** -Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. -Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. -Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. -Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. -Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Arroz** -Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. -Revolver y agregar agua caliente. -Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 307 kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de pollo** -Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y cortar las verduras. -Sellar el pollo con ajo y aceite. -Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes. -Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. **Polenta** -Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. -Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. -Por último, agregar el queso desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

Lic. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

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

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. -Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. -Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. **Observación:** si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 257 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	-Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y cortar las verduras -Sellar el pollo con el ajo, una vez sellado agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. -Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. -Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 363 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	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, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. -Saltear la carne con 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

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 GRAL. JOSÉ MARÍA BALIÑO
INTENDENCIA

Lic. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

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

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

Menú 6	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	-Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. -Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. -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 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de carne con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 319 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	-Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y cortar las verduras -Sellar la carne con ajo, una vez sellada agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate. -Agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes -Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.

Menú 8	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 ambiente o una hora antes en agua caliente.

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MUNICIPALIDAD DE ASUNCIÓN INTENDENCIA

Lic. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

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

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

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Revuelto de mandioca Rendimiento: 1 porción Energía: 339 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Huevo Queso Paraguay Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal Yodada Agua potable	200 g 50 g 20 g 20 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	116 g 50 g 20 g 18 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Mandioca:** -Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. **Revuelto:** -Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. -Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. -Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. -Agregar huevo, sal yodada y queso desmenuzado. Cocinar hasta que el mismo esté totalmente cocido (coagule el huevo). -Retirar del fuego y agregar cebollita de hoja picada. **50 g de huevo corresponde a 1 unidad.*
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 361 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	-Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. -Sellar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel. -Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. -Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. -Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. -Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. -Apagar del fuego y agregar el orégano.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

Lic. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

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

Guiso de arroz con pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 348 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate Pechuga de pollo Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70g 60g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	69g 48g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	-Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. -Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. -Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de carne con puré de papas Rendimiento: 1 porción Energía: 276 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	**Picadito de carne** Carne vacuna magra 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 c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	50 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 carne:** -Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos. -Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. -Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. -Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** -Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. -Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con poroto Rendimiento: 1 porción Energía:	Tomate Fideo Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite	70 g 40 g 20 g 15 g 15 g 10 g 5 ml	69 g 40 g 20 g 15 g 15 g 8 g 5 ml	-Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. -Saltear cebolla. tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. -Incorporar poroto, fideo, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos.

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. Soledad Aguino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

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

317 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Cebollita de hoja Sal Yodada Ajo Agua Potable	5 g 0,5 g 0,5 g c/n	5 g 0,5 g 0,5 g c/n	-Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguay desmenuzado. Observación: si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Menú 14	**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 0,5g 0,5g 0,5g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2 g c/n	-Limpiar la carne, dejarla 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 y laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. -Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. -Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo. -Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g 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 Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** -Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. -Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. -Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** -Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. -Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

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. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

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

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Locro Rendimiento: 1 porción Energía: 343 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 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 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	-Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. -Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. -Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Reservar. -Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. -Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. -Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 307 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de pollo** -Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y cortar las verduras. -Sellar el pollo con ajo y aceite. -Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes. -Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. **Polenta** -Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. -Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. -Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con poroto. Rendimiento: 1 porción Energía: 317 kcal	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml	-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.

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. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

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: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	5g 0,5g 0,5g c/n	5g 0,5g 0,5g c/n	-Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguay desmenuzado. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 337 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de carne:** -Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. -Cortar en porciones iguales. -Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. -Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. -Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. -Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** -Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. -Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 311 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	-Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y cortar las verduras. -Sellar el pollo con ajo, una vez sellado agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate, y agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes. -Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Tel.: (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 51[illegible]
Email: alimentacion.escolar[illegible]gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

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**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 46 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 56 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por Porción:** 55 gr	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.

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. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

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
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por Porción: 55 gr	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por Porción: 55 gr	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. -Lavar y picar el repollo. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la

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. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

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

				aceptabilidad del mismo.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. -Lavar y picar el repollo. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

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: 37 kcal Peso por porción: 50 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

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: 43 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada 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.

Postres				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar y pelar antes de consumir
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar y pelar antes de consumir
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	-Lavar y pelar antes de consumir

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

Lic. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

Folio 24/31

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
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	-Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. -Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. -Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. -Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. -Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar y pelar antes de consumir
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar y pelar antes de consumir
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas 2 Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción: 100 g	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	-Lavar y pelar las frutas. -Cortar en trozos pequeños. -Colocar las frutas en un recipiente. -Servir.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

Lic. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Fol. 325/131

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: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	-Lavar y pelar antes de consumir
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar y pelar antes de consumir
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar y pelar antes de consumir
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar y pelar antes de consumir
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	-Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. -Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. -Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. -Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. -Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

MUNICIPALIDAD CAP. JOSÉ MARÍA DEL SAUCE
INTENDENCIA

Lic. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	-Lavar y pelar antes de consumir
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 125 kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar y pelar antes de consumir
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar y pelar antes de consumir
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas 2 Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción: 100 g	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	-Lavar y pelar las frutas. -Cortar en trozos pequeños. -Colocar las frutas en un recipiente. -Servir.
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar y pelar antes de consumir
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	-Lavar y pelar antes de consumir
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Folio 27/32

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

Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar y pelar antes de consumir
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar y pelar antes de consumir

Lic. Soledad Aquino Téllez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

8- Calculo de insumos para el almuerzo escolar

Año:	2023-2024
Institucion Educativa:	6
Nº de comensales:	238
N° de meses del proyecto:	10

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	9.52	9.044	9.044	9.52	37.128	371.28
Ajo	kg	0.595	0.595	0.714	0.595	2.499	24.99
Almidón de maíz	kg	1.19	0	1.19	0	2.38	23.8
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	10.71	3.57	10.71	9.52	34.51	345.1
Arveja en granos	kg	1.19	1.19	0	1.19	3.57	35.7
Azúcar	kg	2.38	0	2.38	0	4.76	47.6
Banana	kg	157.08	168.98	157.08	168.98	652.12	6521.2
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0

Visión: Institución que brinda ecucación 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 SAN LORENZO DEPARTAMENTO CENTRAL INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR REPUBLICA DEL PARAGUAY

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

Carne vacuna magra *	kg	28.56	14.28	33.32	33.32	109.48	1094.8
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	24.99	17.85	15.47	20.23	78.54	785.4
Cebollita de hoja	kg	1.19	2.38	1.19	3.57	8.33	83.3
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	3.57	10.71	19.04	9.52	42.84	428.4
Galleta Molida	kg	0	0	2.38	0	2.38	0
Harina de maíz	kg	9.52	9.52	9.52	9.52	38.08	380.8
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	11.9	0	0	11.9	0
Laurel	kg	0.1428	0.0952	0.1904	0.1428	0.5712	5.712
Leche entera	l	28.56	0	40.46	0	69.02	690.2
Lechuga	kg	0	14.28	7.14	14.28	35.7	357
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	11.9	11.9	11.9	11.9	47.6	476
Locro	kg	0	0	0	9.52	9.52	95.2
Mamón	kg	0	0	0	0		0
Mandarina	kg	0	0	38.08	38.08	76.16	761.6
Mandioca	kg	47.6	47.6	0	0	95.2	952
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	1.19	0	1.19	
Melón	kg	0	0	0	0	0	
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	42.84	54.74	0	11.9	109.48	1094.8
Orégano	kg	0	0.119	0.119	0	0.238	2.38
Papa	kg	47.6	47.6	47.6	47.6	190.4	1904
Pechuga de pollo	kg	28.56	33.32	28.56	28.56	119	1190
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	1.19	0	1.19	11.9

Lic. Soledad Rojas Tinoc
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 0968

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

Pepino	kg	4.76	4.76	4.76	4.76	19.04	190.4
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	14.28	0	14.28	28.56	285.6
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	7.14	7.14	4.76	4.76	23.8	238
Queso	kg	5.95	10.71	5.95	5.95	28.56	285.6
Repollo	kg	14.28	14.28	14.28	14.28	57.12	571.2
Remolacha	kg	19.04	7.14	16.66	0	42.84	428.4
Sal yodada	kg	1.428	1.19	1.547	1.428	5.593	55.93
Tomate	kg	74.97	64.26	84.49	98.77	322.49	3224.9
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	26.18	26.18	28.56	26.18	107.1	1071
Zapallo	kg	14.28	28.56	14.28	14.28	71.4	714

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

9- Control de calidad y participación social

Describir el sistema de calidad a ser implementado	
9-1 Plan de Monitoreo	Monitoreo y control de calidad: para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo distrital, director del programa. Mediante las visitas semanales a las instituciones educativas se realiza el relevamiento de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. Se entregan informes mensuales de la situación
9-2 Plan de capacitaciones	Capacitación: es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).
9-3 Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	El Proyecto de Alimentación Escolar es promocionado y difundido por medios de comunicación local y Departamental brindando a la ciudadanía información acerca del menú anual, de la empresa ganadora de la licitación y proveedora del Almuerzo en el periodo 2023/2024.

10- Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

El Sistema de entrega es: Alimentos preparados en las Escuelas (Cocinando en las escuelas).

Lic. Soledad Agustina Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

1. RECEPCION.

Selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido

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

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

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

teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihortícolas que no cumplan con dichas normas.

2. ALMACENAMIENTO.
Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de estas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello cada institución cuenta con frezzer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

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

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.
El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00hs a 10:30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.
Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.
Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.

5. DISTRIBUCIÓN.
Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento.
Se utilizaran utensilios no tóxicos (platos, cucharas, potes para postres). Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).
La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.
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.

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Lic. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

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.

INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PNE
Fdi 031/31