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

Nota DAE N°: 44 **/2021**

Asunción, 12 de febrero de 2021

Señor
Fernando Negrete Caballero, Intendente
Municipalidad de Ypacaraí
Departamento de Central

El Ministerio de Educación y Ciencias, se dirige a Usted con relación a la nota presentada por la Municipalidad de Ypacaraí en fecha 11 de febrero del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N°32.073/21; en la cual solicita la autorización al Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar que será proveído a los estudiantes.

Al respecto, la Dirección de Alimentación Escolar autoriza el proyecto para el servicio de almuerzo escolar en vista que reúne los requisitos exigidos en las normativas legales vigentes. Se adjunta los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 32 (Treinta y dos).

Se resume en el siguiente cuadro los datos del proyecto autorizado:

Datos del proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar autorizado. Año 2021-2022					
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
03	188	2021	180	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas.
		2022	180		

El MEC no se hace responsable sobre la ejecución fuera del proyecto autorizado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación ni la modalidad de servicio seleccionado por la contratante y los datos omitidos en el Formulario N° 01, el cual es exclusiva responsabilidad de la Municipalidad de Ypacaraí; circunscribiéndose al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los estudiantes a ser beneficiados y a lo establecido en las normativas legales vigentes. Se remitirá al órgano de control correspondiente en caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo.

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

La presente autorización tiene una vigencia de 45 (cuarenta y cinco) mes a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Sin otro motivo, deseándole éxitos en sus funciones se despiden atentamente.

Noelia Romero, Nutricionista
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

P/A
Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

Melissa Desvars, Jefa
Departamento de Educación Alimentaria y Nutricional

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. Piso. Teléf.: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentación.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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*: Central	Distrito*: Ypacaraí
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Av. Yegros esq. Mcal. José Félix Estigarribia	N° de Tel*: 0513-432-135
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Fernando Negrete Caballero	
N° de teléfono de línea baja*: 0513-432-135	N° de celular: 0982-477-982
Dirección de correo electrónico*: -	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Yvanna Brugada	
N° de Registro Profesional*: 2.123	N° de celular: 0992-221-963
Dirección de correo electrónico*: iva_brugada@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 3 (tres)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 188 (ciento ochenta y ocho)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 360 (trescientos sesenta) días. 180 días – año 2021 180 días – año 2022	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Año 2021: Marzo del 2021 Año 2022: Marzo del 2022	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Año 2021: Noviembre del 2021 Año 2022: Noviembre del 2022	
Presupuesto estimado para el servicio*: Año 2021: 423.000.000. (cuatrocientos veinte y tres millones) guaraníes Año 2022: 423.000.000. (cuatrocientos veinte y tres millones) guaraníes	
Precio referencial por plato*: 12.500 (doce mil quinientos) guaraníes	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10 (diez) % *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 sociedad.

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.123

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I (Pre jardín Jardín - preescolar)		E.E.B. 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	1117018	8763	Escuela Básica N° 7274 Las Residentas	Compañía Itapytangua	2	-	11	13											Recursos del Fonacide
2	1117008	8753	Escuela Básica N° 350 Sagrada Familia de Nazareth	Compañía Pedrozo	9	11	37	27											Recursos del Fonacide
3	1117016	8761	Escuela Básica N° 3628 Mbokaja Poty	Compañía Mbokajaty	11	8	25	34											Recursos del Fonacide
				Sub total	22	19	73	74											
				Total general	188														

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.123

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal

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

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

4. Requerimiento nutricional		
	Nivel Inicial	**Edad escolar**
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	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
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas

6. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Vori Vori de carne	Tallarín con salsa de pollo	Caldo de poroto con arroz	Salsa de pollo con arroz	So´o apu'a
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70g salsa + 80 g fideo	240 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	240 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100g salsa + 120 g fideo	350 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	350 gramos
Ensalada		Ensalada 4 Lechuga Pepino Zanahoria	Ensalada 1 Remolacha Tomate Cebolla	Ensalada 3 Lechuga Tomate Cebolla	Ensalada 4 Lechuga Pepino Zanahoria	Ensalada 11 Berro Tomate Cebolla
Postre		Fruta de estación (2 unidades de banana)	Ensalada de frutas	Fruta cítrica (naranja)	Dulce de batata	Fruta de estación (2 unidades de banana)

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

Folio 3

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.

SEMANA 2						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Caldo de poroto con fideo	Picadito de carne con puré de papa	Polenta con salsa de pollo	Guiso de fideo con carne	Salsa de legumbres con arroz quesú
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70g de picadito + 110g de pure	70 g salsa + 170 g polenta	200 gramos	70 g salsa + 100 g arroz
	Edad Escolar	350 gramos	100g de picadito + 160g de puré	100 g salsa + 250 g arroz	300 gramos	100 g salsa + 130 g arroz
Ensalada		Ensalada 4 Lechuga Pepino Zanahoria	Ensalada 13 Repollo Tomate Zanahoria	Ensalada 3 Lechuga Tomate Cebolla	Ensalada 2 Remolacha Zanahoria Cebolla	Ensalada 5 Lechuga Tomate Zanahoria
Postre		Fruta cítrica (naranja)	Fruta de estación (2 unidades de banana)	Ensalada de fruta	Fruta de estación (2 unidades de banana)	Fruta cítrica (mandarina)

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal

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

SEMANA 3

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Vori vori blanco	Chupín de pollo	Jopara	Polenta con salsa de carne	Tallarín con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240g	120 gramos	240 gramos	70 g salsa 170 g+ 90 g polenta	70 g salsa + 80 g Fideo
	Edad Escolar	350g	180 gramos	350 gramos	100 g salsa + 250 g polenta	100 g salsa + 120 g fideo
Ensalada		Ensalada 14 Repollo Remolacha Zanahoria	Ensalada 10 Berro Tomate Zanahoria	Ensalada 3 Lechuga Tomate Cebolla	Ensalada 2 Remolacha Zanahoria Cebolla	Ensalada 12 Repollo Pepino Zanahoria
Postre		Fruta de estación (2 unidades de banana)	Arroz con leche	Fruta cítrica (naranja)	Fruta de estación (2 unidades de banana)	Ensalada de fruta

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

SEMANA 4

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de pollo con verduras y arroz	Guiso de arroz con poroto	Tallarín con salsa de carne	Polenta con salsa de pollo	Locro
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	200 gramos	70 g salsa + 80 g fideo	70 g salsa + 170 g polenta	350 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	100 g salsa + 120g fideo	100 g salsa + 250g polenta	350 gramos
Ensalada		Ensalada 14 Repollo remolacha Zanahoria	Ensalada 6 Lechuga Zanahoria Cebolla	Ensalada 12 Repollo Pepino Zanahoria	Ensalada 11 Berro tomate Cebolla	Ensalada 5 Lechuga Tomate Zanahoria

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

Postre	Fruta de estación (2 unidades de banana)	Fruta cítrica (naranja)	Dulce de batata	Fruta de estación (2 unidades de banana)	Fruta cítrica (naranja)

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

7. **Recetario del menú cíclico**

Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú **Vori de carne** **Rendimiento:** 1 porción **Energía : 398 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial 240 Gramos** **Edad escolar 350 gramos**	Carne vacuna Magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne libre de ligamentos y grasa cortar en porciones iguales Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequemos Sellar la carne con aceite agregar cebolla locote ajo, zanahoria sal yodada y cocinar hasta que este blandos liego agregar tomate Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja Agregar agua caliente laurel continua 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 la cocción y amasar para formar las bolitas se debe agregar poca cantidad de agua apenas para que ligue todo y poder formar una masa uniforme Agregar las bolitas de maíz al caldo Cocinar hasta que salga a la superficie y luego apagar el fuego agregar el oregano

Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 292 kcal **Peso por**	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel 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	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal

Lic. Yvanna Brugo
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

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.

porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	**Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 40 g 0,5 g c/n	 40 g 0,5 g c/n	**Fideo:** Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 3	**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 este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 296 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	**Salsa de pollo** Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	 69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **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 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

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

So´o apu´a **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 306 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harina de maíz Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	80 g 60 g 30 g 20 g 10 g 10 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 29 g 20 g 9 g 8 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Mezclar la carne molida con harina de maíz, ajo, y la mitad de sal. Formar las esferas. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar las esferas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, arroz, el resto de sal yodada y laurel. Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 271 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. **Observación:** si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

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.

Fl 108

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

Picadito de carne con puré de papas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 276 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 110 g puré Edad escolar:100 g picadito + 160 g pure	**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	 60g 60g 20g 15g 10g 5g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 200g 50ml 5g 0.5g c/n	 50g 59g 16g 14g 8g 5g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g 134g 50ml 5g 0.5g c/n	Picadito de carne: Limpiar la carne, dejarlo 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 sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. Puré de papas Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 307 kcal **Peso por porción:**	**Salsa de carne** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta**	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de pollo** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. **Polenta.**

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, 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.

Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta	Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	200ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	200ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	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, mezclar bien. Retirar del fuego.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energia:** 316 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne vacuna magra 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 la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento:** 1 porción	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo	70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g	69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g	**Salsa de legumbres:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción.

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.123

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

	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	**Arroz quesú**
Energía:	laurel	0,2 g	0,2 g	Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y
304 kcal	Agua potable	c/n	c/n	sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos
Peso por	**Arroz quesú**			aproximadamente. Apagar el fuego.
porción:	Arroz	40 g	40 g	
Nivel inicial:	Queso	10 g	10 g	**Observación:** Si la legumbre utilizada es
70g salsa +	Paraguay			seca deberá ser remojada 1 día antes en
100g de arroz	Aceite	2 ml	2 ml	agua a temperatura natural o 1 hora antes
Edad escolar:	Ajo	0,5 g	0,5 g	en agua caliente. La cantidad de agua
100 g salsa +	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	hirviendo que se agrega al cereal es 2
130 g de arroz	Agua potable	c/n	c/n	veces su volumen.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en
	Leche fluida	50ml	50ml	cubos pequeños.
Menú 10	Harina de maíz	40 g	40 g	Sellar cebolla, locote y ajo con aceite, agregar zanahoria, sal yodada y cocinar
Vori vori blanco	Tomate	25 g	24 g	hasta que estén blandos, luego agregar
	Zanahoria	20 g	16 g	tomate.
	Queso	15g	15g	Cocinar hasta que el tomate forme una
Rendimiento:	Paraguay			salsa roja, agregar agua caliente, laurel
1 porción	Cebolla	10 g	9 g	continuar la cocción por 10 minutos
	Locote	10 g	8 g	aprox.
Energía:	Aceite	5 ml	5 ml	Agregar zapallo y leche, cocinar hasta
340 kcal	Orégano	0,5 g	0,5 g	que se ablande el zapallo.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	Mezclar en un bol, la harina de maíz con
Peso por	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	el queso Paraguay e integrar bien, luego
porción:	Laurel	0,2 g	0,2 g	agregar el caldo de la cocción y amasar
Nivel inicial:	Agua potable	c/n	c/n	para formar las bolitas. Se debe agregar
240 gramos				poca cantidad de agua, apenas para que
Edad escolar:				se ligue todo y poder formar una masa
350 gramos				uniforme.
				Agregar las bolitas de maíz al caldo.
				Cocinar hasta que salgan a la superficie
				y luego apagar el fuego, agregar los
				condimentos.

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.123

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

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Chupín de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 275 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 120 gramos Edad escolar: 180 gramos	Papa Tomate Pechuga de pollo Leche fluida Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	200 g 70 g 60 g 20 ml 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134g 69 g 42 g 20ml 18 g 16 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas. En una bandeja, colocar ordenadamente la papa, encima el pollo, luego cebolla y locote, por último, tomate. Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior. Cocinar en horno moderado por 25 a 30 minutos. Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente. Retirar del horno y servir.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Jopará **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 264 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Tomate Locro Queso Paraguay Poroto Cebolla Locote Aceite Sal yodada Ajo Perejil Agua potable	60 g 40 g 30 g 20 g 15 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	32 g 39 g 30 g 20 g 15 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	Pelar, lavar y picar todos los vegetales en cubos pequeños. En una olla saltear con aceite, cebolla, locote, tomate y ajo, con sal yodada hasta que estén blandos. Agregar agua, zapallo, locro y porotos. Cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, agregar queso Paraguay y perejil. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2423

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal

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

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

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de carne 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 Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 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** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el 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. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maiz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Retirar del fuego.

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2123

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarin con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel inicial:70g salsa + 80 g	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo**	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	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	**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 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

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

fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de pollo con verduras y arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 254 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita en hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 35 g 20 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	56 g 32 g 34 g 20 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada, cebollita de hoja y laurel, cocinar hasta que estén tiernas. Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con poroto **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 317 kcal **Peso por porción:**	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

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

Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos				agua caliente.
Menú 18	**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	**Salsa de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml	**Salsa de pollo** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

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

Energía: 307 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. **Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Retirar del fuego.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Menú 6 **Locro** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 343 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna 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. Cortar la carne en trozos 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 aprox. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada.

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal

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

Semana 1

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía :** **Peso por porción:**	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5g	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar Servir
Ensaladas				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía : 46 kcal** **Peso por porción: 60 g**	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar 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 **Energia : 40kcal** **Peso por porción: 60 g**	Lechuga Tomate Cebolla 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 cortar los vegetales colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite servir. Observación: la cebolla una vez picada se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energia :** **Peso por porción:**	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5g	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite Servir

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.123

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal

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 : 39 kcal** **Peso por porción: 50 g**	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir Observación: el repollo una vez picado se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

SEMANA 2

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía :** **Peso por porción:**	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5g	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

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.123

Ensaladas				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía : 46 kcal** **Peso por porción: 60 g**	Repollo Tomate zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite servir Observación: el repollo una vez picado se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.-
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Tomate Cebolla Aceite	30 g 20 g 10 g 3 ml	24 g 15 g 8 g 3 ml	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y picar los demás vegetales colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada

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

Energía : 40kcal **Peso por porción: 60 g**	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	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 : 37 kcal** **Peso por porción: 50 g**	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua luego pelar y cortar en cubos pequeños Lavar y cortar 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.
Ensaladas				
Menú 5	**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 0,5g	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

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

SEMANA 3

Ensaladas				
Menú 1	**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 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5g	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite Servir Observación: el repollo una vez picado se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Ensaladas				

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

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía : 44 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5g	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 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía : 44 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5g	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite Servir Observación: la cebolla una vez picada se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía : 49kcal** **Peso por porción: 50 g**	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 20 g 9 g 3 ml 0,5g	Lavar y cocinar la remolacha en agua luego pelar y cortar en cubos pequeños Lavar y cortar los demás vegetales Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite Servir Observación: la cebolla una vez picada se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía : 49kcal**	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5g	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite Servir Observación: el repollo una vez

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

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.

Peso por porción: 50 g				picado se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

SEMANA 4

Menú 1	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 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía : 49kcal** **Peso por porción: 50 g**	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5g	Lavar y cortar os vegetales Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar en sal
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía : 40 kcal** **Peso por porción: 60 g**	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5g	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales colocar los vegetales en un recipiente y mesclar 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

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal

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

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

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía : 39 kcal** **Peso por porción: 50 g**	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 9 g 3 ml 0,5g	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite servir **Observación:** el repollo una vez picado se recomienda sumergir en agua heada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma

Menú 5	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 0,5g	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortr los demás vegetales colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite servir

Postres				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 2 porciones **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

Postres				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas 1	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.

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:** 64 kcal **Peso por porción:** 100 g				

Postres				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción **Energía : 61 kcal** **Peso por porción: 115 g**	Naranja	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir

Postres				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de batata Rendimiento: 1 porción **Energía : 79 kcal** **Peso por porción: 30 g**	Dulce de batata	30 g	30 g	Servir el dulce

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

Postres				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 2 porciones	Banana	220 g	114g	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.

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

Energía: 126 kcal				

Semana 2

Postres				
Menú 1	**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

Postres				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 2 porciones **Energía:** 126 kcal	Banana	110 gr	70 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

Postres				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de fruta **Rendimiento:** 1 porción **Energía : 79 kcal** **Peso por porción: 30 g**	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas Cortar en trozos Colocar las frutas en un recipiente de servir

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

Postres				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 2 porciones **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	114 g	Lavar y pelar antes de consumir.

Postres				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta citrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía : 61 kcal**	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir

Semana 3

Postres				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 2 porción **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	114 g	Lavar, pelar antes de consumir.

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.123

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Arroz con leche	Agua potable Leche fluida	150 ml 100 ml	150 g 100ml	Blanquear el arroz en agua por unos 10 minutos

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: 115 kcal**	Arroz Canela Azúcar Piel de naranja o limón	10 g 0,2 g 5 g c/n	10 g 0,2 g 5 g	aproximadamente. Agregar leche, arroz, 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.

Postres				
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

Postres				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 2 porción **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	114 g	Lavar, pelar antes de consumir.

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

Postres				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de fruta **Rendimiento:** 1 porción **Energía : 79 kcal**	Piña Naranja banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas Cortar en trozos Colocar las frutas en un recipiente de 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.

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: 30 g				

Semana 4

Postres				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 2 porciones **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	114 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Postres				
Menú 2	**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

Postres				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de batata **Rendimiento:** 1 porción **Energía : 79 kcal** **Peso por porción: 30 g**	Dulce de batata	30 g	30 g	Servir el dulce

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

Menú 4	Ingredientes	Peso	Peso	Preparación

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

		Bruto	Neto	
Fruta de estación **Rendimiento:** 2 porciones **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	114 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Menú 5	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

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año:	2021
Institución Educativa:	3
Nº de comensales:	188
N° de meses del proyecto:	18

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DE PROYECT
		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	10,24	9,728	10,24	10,24	40,448	10354,6
Ajo	kg	0,376	0,47	0,47	0,376	1,692	30,4
Arroz	kg	15,04	7,52	1,88	11,28	35,72	642,
Banana	kg	92,12	92,12	92,12	82,72	359,08	6463,
Berro	kg	11,28	0	5,64	5,64	22,56	406,
Carne vacuna magra *	kg	30,08	22,56	11,28	26,32	90,24	1624,
Cebolla de cabeza	kg	18,8	14,1	17,86	15,04	65,8	1184
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	2,82	2,82	50,
Dulce de batata	kg	5,64	0	0	5,64	11,28	203,

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.

Fideo	kg	7,52	2,82	7,52	7,52	25,38	456,84
Harina de maíz	kg	8,46	7,52	15,04	7,52	38,54	693,72
Laurel	kg	0,1504	0,1504	0,1128	0,1504	0,564	10,152
Leche entera	l	0	9,4	28,2	0	37,6	676,8
Lechuga	kg	16,92	16,92	5,64	11,28	50,76	913,68
Locote	kg	9,4	9,4	11,28	9,4	39,48	710,64
Locro	kg	0	0	5,64	7,52	13,16	236,88
Mamón	kg	0	37,6	0	0	37,6	(
Mandarina	kg	30,08	30,08	0	30,08	90,24	1624,32
Margarina	kg	0	0,94	0	0	0,94	(
Naranja	kg	9,4	39,48	43,24	33,84	125,96	2267,28
Orégano	kg	0,188	0	0,094	0	0,282	5,076
Papa	kg	0	37,6	37,6	0	75,2	1353,6
Pechuga de pollo	kg	22,56	11,28	22,56	26,32	82,72	1488,96
Perejil	kg	0	0,94	1,88	0	2,82	50,76
Pepino	kg	7,52	3,76	3,76	3,76	18,8	338,4
Piña	kg	11,28	48,88	11,28	0	71,44	1285,92
Poroto	kg	5,64	9,4	2,82	3,76	21,62	389,16
Queso	kg	4,7	6,58	10,34	4,7	26,32	473,76
Repollo	kg	0	5,64	11,28	11,28	28,2	507,4
Remolacha	kg	7,52	7,52	11,28	5,64	31,96	575,28
Sal yodada	kg	1,222	1,128	1,128	1,128	4,606	82,908
Tomate	kg	30,08	64,86	55,46	58,28	208,68	3756,24
Zanahoria	kg	15,04	15,04	15,04	18,8	63,92	1150,56
Zapallo	kg	33,84	11,28	22,56	22,56	90,24	1624,32

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

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	El control de calidad del almuerzo escolar consumido por lo/as niñas será verificado por personal técnico con título de grado como licenciado en ciencia y tecnología de alimento y/o nutricionista, a ser contratado por la municipalidad. La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectara muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas a aceptables de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos de la comida. En case de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas. La municipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificara el cumplimiento de todo lo solicitado en el pliego de bases y condiciones y podrá cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes.

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

9.2. Plan de capacitaciones	Se realiza un mes antes de la Ejecución del Proyecto, a través de charlas y capacitaciones personalizadas a cada cocinera y auxiliar de cocina, esta 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). Dicha capacitación estará a cargo de la Nutricionista de la empresa.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La Municipalidad difundirá el proyecto autorizado por el MEC (a través de la página del portal de la SENATICS y el portal de la dirección nacional de contrataciones públicas DNCP a fin de que toda la comunidad personas interesadas y público en general se orienten de toda la información referente a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de la adquisición de la agricultura familiar, menús recetario y proceso de licitación aplicado.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

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

RECEPCIÓN

Selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihortícolas que no cumplan con dichas normas.

El responsable de recepcionar los alimentos que componen el almuerzo escolar en las instituciones educativas no deberá aceptar productos en las condiciones citadas más abajo:

Lote de producto vencido

Producto que no cuente con fecha de vencimiento legible.

Producto que tenga olor desagradable, que a simple vista se encuentren enmohecidos.

Productos cuyos envases se encuentren rotos, sucios, averiados o aplastados.

Productos que no se contemple como componente del servicio de almuerzo escolar en el presente documento.

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal

Lic. Yvanna Brugai
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

ALMACENAMIENTO

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas de manera a evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma diaria o tres veces por semana. Para ello cada institución cuenta con freezer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

Mantener limpios y bien tapados los alimentos aun dentro de la heladera para evitar la contaminación cruzada.

Lavar y secar bien las frutas y verduras antes de guardarlas en la heladera, en

recipientes cerrados.

Antes de guardar los huevos en la heladera se deben limpiar con un paño limpio y seco, colocándolos en el recipiente bien separados de otros alimentos.

Guardar los alimentos en recipientes de vidrio o de plásticos con tapa.

HIGIENE

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

El personal encargado de elaborar el menú dispondrá de uniformes tales como: cofia, delantal, guardapolvo, guantes, tapabocas, para que puedan realizar una correcta manipulación de los alimentos.

Las personas que manipulan y sirven los alimentos deben estar en óptimas condiciones de salud, libre de enfermedades respiratorias o infectocontagiosas, además deberán mantener limpias las manos constantemente (uñas cortas sin esmaltes y accesorios).

Además los estudiantes deben lavarse correctamente las manos antes de consumir los alimentos.

PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN

El horario de pre elaboración es a partir de las 07.00hs a 10.00hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

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

El menú establecido para el día, será elaborado con alimentos frescos e inocuos y la cocción se realizará en cada Institución, de acuerdo a la cantidad de alumnos que cuentan con el beneficio del almuerzo.

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

DISTRIBUCIÓN

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal

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 y cucharas). Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y

Bienestar Social (MSPyBS).

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, para garantizar la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

MUNICIPALIDAD DE YPACARAI
INTENDENTE

FERNANDO NEGRETE
Intendente Municipal
Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Firma del/la Nutricionista
Aclaración
Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

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