Asunción, 03 de julio de 2023.

**Nota DGBE N° 649/2023**

Señor
***Arturo Rey Jara,*** Intendente
Municipalidad de Yhú
Departamento de Caaguazú

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Yhú, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 178.909 de fecha 29 de junio 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 346/2023*** en cuatro (04) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

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

**Elaborado por:** Javier Aguilar **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°635/2023

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

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

**Fecha** : **03** de julio de 2023

**Referencia** : **Responder Expediente Xilema N°178.909/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

---

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°492/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°346/2023**, en la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR,** para el ejercicio fiscal 2023/2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE YHÚ DEL DEPARTAMENTO CAAGUAZÚ,** según expediente de referencia de fecha 29 de junio de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. _

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 178.909/23
Recibido por: Iarin
Fecha: 03/07/23 Hora: 09:34

**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

Asunción - Paraguay

# MEMORÁNDUM DGPAE N°492 /2023

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

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

**FECHA** : 30 de junio de 2023.

**REFERENCIA:** Expediente Xilema N°178909 de fecha 29 de junio de 2023.

---

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°346/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DEL ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la Municipalidad de Yhú a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 178.909
Recibido por: Esmc
Fecha: 03-07-23 Hora: 07:00

**Elaborado por:** Noelia Romero **Revisado por:** Claudia Benítez


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

# DICTAMEN TÉCNICO N°346 /2023

**Referencia:** Expediente Xilema N° 178909
de fecha 29 de junio de 2023.

## 1. Antecedentes

El Sr **Arturo Rey Jara,** Intendente de la Municipalidad de Yhú del departamento de Caaguazú, 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 | ✓ | |

**Elaborado por:** Noelia Romero **Revisado por:** Claudia Benítez



**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 Programas 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.

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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 | | |
| 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.** | | | |

**Elaborado por:** Noelia Romero

**Revisado por:** Claudia Benítez

**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 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
Dpto. de Gestión de PAE

## 3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 26 (veintiséis); 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 | |
| 12 | 562 | 2023 | 49 | Lunes a viernes | Alimentos preparados en las escuelas |
| | | 2024 | 49 | | |

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.

**Elaborado por:** Noelia Romero **Revisado por:** Claudia Benítez



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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS • DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR • Jefe de Gestión de Salud

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. Noelia Romero**
Registro Profesional N°: 1.084
**Fecha:** Jueves, 29 de junio de 2023

**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.

**Lic. Andrea Milena Fernández,** Directora
Dirección de Alimentación Escolar

**Elaborado por:** Noelia Romero

**Revisado por:** Claudia Benítez



**Departamento de Gestión de Programas de Alimentación 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

MUNICIPALIDAD DE YHU
Dirección: Mcal. Estigarribia y Tte. Irala Fernández
Teléfono: 0213253112- Email: muniyhu@hotmail.com

**Yhu, 28 de junio de 2023.**

**Señor:**

**Hugo Rene Tintel Romero, Director**

**Dirección General de Bienestar Estudiantil – MEC**

**Presente**

Tengo el agrado de dirigirme a Ud., a fin de informar que se ha incluido a dos instituciones Educativas, incorporando entre las 10 Instituciones ya mencionada en la nota anterior de fecha 19 de mayo de 2023 para el proyecto de Almuerzo Escolar del Ejercicio Fiscal 2023-2024, que a continuación que se detallan las Instituciones incluidas :

Esc. Bas.Nº 6927 Santa Librada

Esc. Bas. Nº 6062 San Francisco de Asis

En este sentido solicito la revisión de los documentos a fin de poder contar con la autorización del expediente, ya que las instituciones más arriba mencionadas se encuentran en zonas muy vulnerables y de escasos recursos económicos.

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

**Atentamente**

MUNICIPALIDAD DE YHU
INTENDENCIA

.....
Dr. **Arturo** Rey Jara
Intendente Municipal

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

Fdo1/26

# MUNICIPALIDAD DE YHU

Mariscal Estigarribia y Tte. Irala Fernández
Yhú - Caaguazú – Paraguay
RUC. N° 80025022-2

muniyhu@hotmail.com

Tel: 021-3283112


## CARTA COMPROMISO

**PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR PARA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE YHU PARA EL EJERCICIO 2023-2024.-**

La **MUNICIPALIDAD DE YHU** Domiciliada en Mcal. Estigarribia y Tte. Irala Fernández de esta Ciudad, Departamento de Caaguazú, República del Paraguay, representada para este acto por el Intendente Municipal, **señor ARTURO REY JARA ESPINOZA**, con C.I. N° 3.245.009, en su carácter de Intendente Municipal, ante el señor **CELSO ANDRES ROBERTTI DUARTE**, con Cedula de Identidad N° 1.429.427, Secretario General de la Municipalidad de Yhu acuerda celebrar la presente **"CARTA COMPROMISO"**, en los siguientes términos.

**EN VIRTUD DEL PRESENTE ACTO LA MUNICIPALIDAD DE YHU EXTIENDE EL COMPROMISO DE AMPLIAR LOS DIAS DE PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE YHU, EN CASO DE CONTAR CON DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA EN EL EJERCICIO 2023-2024.**

EN TESTIMONIO de conformidad se suscriben 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la ciudad de Yhu, República del Paraguay, a los 16 días del mes de mayo de 2023.

MUNICIPALIDAD DE YHÚ – SECRETARIA GENERAL

**Lic. Celso Andrés Robertti Duarte**
Secretario Municipal

MUNICIPALIDAD DE YHÚ – INTENDENCIA

**Dr. Arturo Rey Jara Espinoza**
Intendente Municipal.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS – DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR

Fo 02/26

## 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*: Caaguazú | Distrito*: Yhu |
| Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Mcal.Estigarribia y Tte. Irala Fernández | N° de Tel*: 0982 978925 |
| Nombre del Gobernador/ Intendente*: Arturo Rey Jara | |
| N° de teléfono de línea baja*: 0213283112 | N° de celular: 0981204923 |
| Dirección de correo electrónico*: muniyhu@hotmail.com | |
| Nombre del/la nutricionista*: Lic. Maxima Britos Cuenca | |
| N° de Registro Profesional*: 2.283 | N° de celular: 0971638945 |
| Dirección de correo electrónico*: manchi87britos@gmail.com | |
| **2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar** | |
| Cantidad de instituciones seleccionadas*: 12 ( Doce) | |
| Cantidad de estudiantes beneficiados*: 562 (Quinientos sesenta y dos ) | |
| Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)2023*: 49<br>Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)2024*: 49 | |
| Fecha estimada de inicio de la provisión 2023*: Agosto<br>Fecha estimada de inicio de la provisión 2024*: Febrero | |
| Fecha estimada de finalización de la provisión 2023*: Octubre<br>Fecha estimada de finalización de la provisión 2024*: Mayo | |
| Presupuesto estimado para el servicio 2023*: 392.691.380 gs<br>Presupuesto estimado para el servicio 2024*: 392.691.380 gs | |
| Precio referencial por plato*: 14.260 | |
| % de la agricultura familiar a implementar*: 10 %<br>*Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%* | |

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2283

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

MUNICIPALIDAD DE YHU
INTENDENCIA

Dr. Arturo Rey Jara Espinoza
Intendente Municipal



Folio 3/26

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

## 3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

| Orden | Código de establecimiento escolar (**) | Código de Institución (**) | Nombre de la Institución/Centro (**) | Localidad o Barrio | Beneficiarios | | | | | | | | | | | | | | Fuente de Financiación |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | E.I(Pre Jardín - Jardín - preescolar) | | E.E.B. 1º y 2º Ciclo | | E.E.B. 3º 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 | 0511131 | 10499 | Esc. Bas. N° 5942 San Agustín | Correntina | - | - | 18 | 14 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 2 | 0511005 | 3793 | Esc. Bas. N° 3102 Dr. Felix M. Salmena Villalba | San Miguel | 15 | 10 | 43 | 33 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 3 | 511138 | 11487 | Esc. Bas. N° 6927 Santa Librada | Asent. Santa Librada Kaiho | - | - | 1 | 5 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 4 | 0511129 | 10497 | Esc. Bas. N° 6062 San Francisco de Asis | Asent. San Francisco | - | - | 4 | 7 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 5 | 0511031 | 3819 | Esc. Bas. N° 1.600 inmaculado Corazón de | Cañadita | 5 | 5 | 30 | 40 | | | | | | | | | | | FONACIDE |

Lic. Maxima Britos C.
TAQUIGRAFA
Reg. N° 2.283

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
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

Dr. Adolfo Rey Jara Espinoza
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE YHÚ
INTENDENCIA

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

Folio 04/16

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mitarandeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | María | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 0511070 | 3858 | Esc. Bas. N° 3.761 Santa Teresita del Niño Jesús | Adriz Cue 2° Linea | 2 | 1 | 16 | 16 | | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 7 | 0511072 | 3866 | Esc.Bas. N° 4122 Espíritu Santo | Cambilo Cue | 8 | 5 | 41 | 25 | | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 8 | 0511011 | 3799 | Esc. Bas.N° 2915 San José | Colonia María Auxiliadora | 4 | 8 | 19 | 25 | | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 9 | 0511128 | 3922 | Esc. Bas.N° 4779 Santa Rosa de Lima | ka'iho | 7 | 4 | 11 | 2 | | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 10 | 0511051 | 3839 | Esc. Bas.N° 3.122 Virgen del Rosario | Maracaná | 3 | 3 | 14 | 17 | | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 11 | 0511049 | 3837 | Esc. Bas.N° 3.121 Nva. Esperanza | Deposito Cue | 1 | 3 | 19 | 20 | | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 12 | 0511002 | 3790 | Esc. Bas. N° 1745 Manuel María Cáceres Ruiz Diaz | San Antonio | 4 | 2 | 26 | 26 | | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| | | | | Sub total | 49 | 41 | 242 | 230 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Total general | 90 | | 472 | | | | | | | | | | | | | |

Lic. Maxima Britos C
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2[illegible]

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

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

MUNICIPALIDAD DE YHÚ
INTENDENCIA

Lic. Adolfo Rey Jara Espinosa
Intendente Municipal

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.

| 4. Requerimiento nutricional | | | |
|---|---|---|---|
| 4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo. | Nivel Inicial | Edad escolar | Adolescente |
| | 312 kcal +/- 30 kcal | 450 kcal +/- 50 kcal | NO APLICA |
| **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<br>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 | Caldo de poroto con fideo | Guiso de arroz con carne | Polenta con salsa de pollo | soyo | Tallarin con salsa de pollo |
| Porción para EDI | - | - | - | - | - |
| *Porción para Nivel Inicial* | 240 gramos | 200 gramos | 70 gramos salsa + 170 gramos polenta | 240 gramos | 70 gramos salsa + 80 gramos fideo |
| *Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)* | 350 gramos | 300 gramos | 100 gramos salsa + 250 gramos polenta | 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 |
| Postre | Fruta cítrica | Fruta de estación | Fruta de estación | Fruta de estación | Dulce de membrillo/ batata |

MUNICIPALIDAD DE YHU
INTENDENCIA
Dr. Carlos Rog. Jara Espinozza
Intendente Municipal

Lic. Maxima Britos
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
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.

| SEMANA 2 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Días de la semana | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| Plato Principal | Polenta con salsa de pollo | Soyo | Guiso de arroz con poroto | Tallarin con salsa de pollo | Picadito de carne con papa |
| Porción para EDI | - | - | - | - | - |
| *Porción para Nivel Inicial* | 70 gramos salsa + 170 gramos polenta | 240 gramos | 200 gramos | 70g salsa + 80 g fideo | 200 gramos |
| *Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)* | 100 gramos salsa + 250 gramos polenta | 350 gramos | 300 gramos | 100g salsa + 120 g 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 | Fruta de estación | Fruta de estación | Fruta cítrica | Fruta de estación | crema |

| SEMANA 3 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Días de la semana | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| Plato Principal | Caldo de poroto con fideo | Guiso de arroz con carne | Polenta con salsa de pollo | soyo | Tallarin con salsa de pollo |
| Porción para EDI | - | - | - | - | - |
| *Porción para Nivel Inicial* | 240 gramos | 200 gramos | 70 gramos salsa + 170 gramos polenta | 240 gramos | 70 gramos salsa + 80 gramos fideo |
| *Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)* | 350 gramos | 300 gramos | 100 gramos salsa + 250 gramos polenta | 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 |
| Postre | Fruta cítrica | Fruta de estación | Fruta de estación | Fruta de estación | Dulce de membrillo/ batata |

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

*Lic. Maxima Britos C.*
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283



MUNICIPALIDAD DE YHU
www.yhu.gov.py
INTENDENCIA

Dr. Gilberto Roy Jara Espinoza
Intendente Municipal

Dió 7/26

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

| SEMANA 4 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Días de la semana** | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **Plato Principal** | Guiso de fideo con pollo | Estofado de carne con papa | Caldo de poroto con fideo | Albóndigas de carne con arroz | Polenta con salsa de pollo |
| **Porción para EDI** | - | - | - | - | - |
| ***Porción para Nivel Inicial*** | 200 gramos | 200 gramos | 240 gramos | 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz | 70 gramos salsa + 170 gramos polenta |
| ***Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)*** | 300 gramos | 300 gramos | 350 gramos | 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz | 100 gramos salsa + 250 gramos polenta |
| ***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** | Fruta de estación | Fruta de estación | Fruta cítrica | Fruta de estación | Fruta cítrica |

MUNICIPALIDAD DE YHÚ
INTENDENCIA
Dr. Adriano Rey Frías Espinoza
Intendente Municipal

## 7. Recetario del menú cíclico

| Menú 1 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Caldo de poroto con fideo<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 271 Kcal<br><br>Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos | Zapallo<br>Poroto seco<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Fideo nido<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>30 g<br>25 g<br>20 g<br>15 g<br>15 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 32 g<br>30 g<br>24 g<br>16 g<br>15 g<br>15 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.<br>Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.<br>Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente, agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada, servir el plato.<br>Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.<br><br>Lic. Maxima Britos G.<br>NUTRICIONISTA<br>Reg. Nº 2.202 |

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

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.



Tb68/26

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 |
|---|---|---|---|---|
| Guiso de arroz con carne<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 340 kcal<br><br>Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos | Carne magra<br>Tomate<br>Arroz<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 60g<br>70g<br>45g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>0.5g<br>0.5g<br>0.2g<br>c/n | 52g<br>69g<br>45g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>0.5g<br>0.5g<br>0.2g<br>c/n | Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.<br>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 arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente) |

| Menú 3 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Polenta con salsa de pollo<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 307 Kcal<br><br>Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta | Salsa de pollo<br>Tomate<br>Pechuga de pollo<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>Polenta<br>Agua potable<br>Harina de maíz<br>Cebolla<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Sal yodada | 70 g<br>60 g<br><br>10 g<br>10 g<br>3 ml<br>0.5 g<br>0.5 g<br>0.2 g<br>c/n<br><br>200 ml<br>40 g<br>15 g<br>10 g<br>2 ml<br>0.5 g | 69 g<br>52 g<br><br>9 g<br>8 g<br>3 ml<br>0.5 g<br>0.5 g<br>0.2 g<br>c/n<br><br>200 ml<br>40 g<br>14 g<br>10 g<br>2 ml<br>0.5 g | Salsa de pollo<br>Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.<br>Lavar, pelar y cortar las verduras.<br>Sellar el pollo con el ajo y aceite.<br>Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.<br><br>Polenta<br>Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada.<br>Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maiz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.<br>Agregar el queso desmenuzando, mezclar bien. Retirar del fuego |

| Menú 4 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Soyo<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 320 Kcal<br><br>Peso por Porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos | Carne vacuna magra<br>Zapallo<br>Tomate<br>Arroz<br>Zanahoria<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Orégano<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>60 g<br>30 g<br>20 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0.5 g<br>0.5 g<br>0.5 g<br>c/n | 52 g<br>32 g<br>29 g<br>20 g<br>16 g<br>15 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0.5 g<br>0.5 g<br>0.5 g<br>c/n | Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.<br>Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida.<br>Retirar del fuego y agregar el queso y orégano. |

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

| Menú 5 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Tallarín con salsa de pollo | Salsa de pollo<br>Tomate<br>Pechuga de | 60 g<br>60 g | 52 g<br>52 g | . Salsa de pollo<br>Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. |

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



MUNICIPALIDAD DE Y.H. · INTENDENCIA · Firma digital

Fdo 09/26

Mario Roy Jara Espinoza
Intendente Municipal

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<br><br>Energía: 367 kcal<br><br>Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo<br>Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo | pollo<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>Fideo<br>Fideo tallarin<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | <br>20 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.<br>Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.<br>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.<br><br>Fideo<br>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 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Polenta con salsa de pollo<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 307 Kcal<br><br>Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta<br>Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta | Salsa de pollo<br>Tomate<br>Pechuga de pollo<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>Polenta<br>Agua potable<br>Harina de maíz<br>Cebolla<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Sal yodada | <br>70 g<br>60 g<br><br>10 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 ml<br>40 g<br>15 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g | <br>69 g<br>52 g<br><br>9 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 ml<br>40 g<br>14 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g | Salsa de pollo<br>Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.<br>Lavar, pelar y cortar las verduras.<br>Sellar el pollo con el ajo y aceite.<br>Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.<br><br>Polenta<br>Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada.<br>Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.<br>Agregar el queso desmenuzando, mezclar bien. Retirar del fuego |
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Soyo<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 320 Kcal<br><br>Peso por Porción: Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Carne vacuna magra<br>Zapallo<br>Tomate<br>Arroz<br>Zanahoria<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Orégano<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br><br>60 g<br>30 g<br>20 g<br>20 g<br>15 g<br><br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 52 g<br><br>32 g<br>29 g<br>20 g<br>16 g<br>15 g<br><br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.<br>Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida.<br>Retirar del fuego y agregar el queso y orégano. |
| **Menú 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Guiso de arroz con poroto<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 317 kcal | Tomate<br>Arroz<br>Poroto<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite | 70g<br>40g<br>20g<br>15g<br><br>15g<br>10g<br>5ml | 69g<br>40g<br>20g<br>15g<br><br>14g<br>8g<br>5ml | Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos.<br>Por último, agregar la cebollita de hoja.<br>Observación: Si la legumbre utilizada es seca |

Lic. Maxima Britos
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283



MUNICIPALIDAD DE ... INTENDENCIA

Antonio Rey Jara Espinoza
Intendente Municipal

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y CIENCIAS ESCOLAR

Folio 10 /26

**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<br>Sal yodada<br>Ajo<br>Agua potable | 5g<br>0.5g<br>0.5g<br>c/n | 5g<br>0.5g<br>0.5g<br>c/n | (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. |
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso/ Neto** | **Preparación** |
| Tallarín con salsa de pollo<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 367 kcal<br><br>Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo<br>Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo+ | Salsa de pollo<br>Tomate<br>Pechuga de pollo<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>Fideo<br>Fideo tallarín<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>60 g<br>60 g<br><br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0.5 g<br>0.5 g<br>0.2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>0.5 g<br>c/n | <br>52 g<br>52 g<br><br>20 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0.5 g<br>0.5 g<br>0.2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>0.5 g<br>c/n | . Salsa de pollo<br>Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.<br>Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.<br>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.<br><br>Fideo<br>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 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Picadito de carne con papa<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 319 kcal<br><br>Peso por porción: Nivel inicial:200g Edad escolar:300 g | Papa<br>Carne vacuna magra<br><br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Arveja<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 200 g<br>60 g<br><br>60 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 g<br>5ml<br>5g<br>0.5 g<br>0.5 g<br>c/n | 134 g<br>52 g<br><br>59 g<br>16 g<br>18 g<br>8 g<br>5 g<br>5ml<br>5g<br>0.5 g<br>0.5 g<br>c/n | - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br><br>- Lavar, pelar y cortar las verduras.<br><br>- Sellar la carne con ajo, una vez sellada agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate. Agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes<br><br>- Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas |
| **Menú 11** | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Caldo de poroto con fideo<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 271 Kcal<br><br>Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos | Zapallo<br>Poroto seco<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Fideo nido<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>30 g<br>25 g<br>20 g<br>15 g<br>15 g<br><br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0.5 g<br>0.5 g<br>c/n | 32 g<br>30 g<br>24 g<br>16 g<br>15 g<br>15 g<br><br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0.5 g<br>0.5 g<br>c/n | Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.<br>Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.<br>Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente, agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada, servir el plato.<br>Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente. |

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.365

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

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

MUNICIPALIDAD DE ... INTENDENCIA

Antonio Rey Jara Espinoza
Intendente Municipal

Folio 11/26

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 |
|---|---|---|---|---|
| Guiso de arroz con carne<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 340 kcal<br><br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Carne magra<br>Tomate<br>Arroz<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 60g<br>70g<br>45g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | 52g<br>69g<br>45g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.<br>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 arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente) |

| Menú 13 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Polenta con salsa de pollo<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 307 Kcal<br><br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta<br>Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta | **Salsa de pollo**<br>Tomate<br>Pechuga de pollo<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Polenta**<br>Agua potable<br>Harina de maíz<br>Cebolla<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Sal yodada | 70 g<br>60 g<br><br>10 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>200 ml<br>40 g<br><br>15 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g | 69 g<br>52 g<br><br>9 g<br>8 g<br>3 ml<br>0.5 g<br>0.5 g<br>0.2 g<br>c/n<br><br>200 ml<br>40 g<br><br>14 g<br>10 g<br>2 ml<br>0.5 g | Salsa de pollo<br>Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.<br>Lavar, pelar y cortar las verduras.<br>Sellar el pollo con el ajo y aceite.<br>Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por último agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.<br><br>Polenta<br>Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada.<br>Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.<br>Agregar el queso desmenuzando, mezclar bien. Retirar del fuego |

| Menú 14 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Soyo<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 320 Kcal<br><br>Peso por Porción:<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Carne vacuna magra<br>Zapallo<br>Tomate<br>Arroz<br>Zanahoria<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Orégano<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>60 g<br>30 g<br>20 g<br>20 g<br>15 g<br><br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0.5 g<br>0.5 g<br>0.5 g<br>c/n | 52 g<br>32 g<br>29 g<br>20 g<br>16 g<br>15 g<br><br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0.5 g<br>0.5 g<br>0.5 g<br>c/n | Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.<br>Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida.<br>Retirar del fuego y agregar el queso y orégano. |

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.783

| Menú 15 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Tallarín con salsa de pollo<br><br>Rendimiento: | **Salsa de pollo**<br>Tomate<br>Pechuga de pollo | 60 g<br>60 g | 52 g<br>52 g | . Salsa de pollo<br>Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. |


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

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

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUA
INTENDENCIA

Dr. Diego Ray Julá Espinosa
Intendente Municipal

Folio 12/26

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 porción<br><br>Energía: 367 kcal<br><br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo<br>Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo | Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>Fideo<br>Fideo tallarin<br>Sal yodada<br>Agua potable | 20 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | 20 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.<br>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.<br><br>Fideo<br>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 16** | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Guiso de fideo con pollo<br><br>Rendimiento:1 porción<br><br>Energía: 308 kcal<br><br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 200 g<br>Edad escolar: 300 g | Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Fideo<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 60g<br><br>70g<br>45g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>0.5g<br>0.5g<br>0.2g<br>c/n | 42g<br><br>69g<br>45g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>0.5g<br>0.5g<br>0.2g<br>c/n | - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>- Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel.<br>- Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua.<br>- Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente) |
| **Menú 17** | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Estofado de carne con papa<br><br>Rendimiento:1 porción<br><br>Energía: 265 kcal<br><br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 200 g<br>Edad escolar: 300 g | Papa<br>Carne vacuna magra<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 200g<br>60g<br><br>60 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 ml<br>5 g<br><br>0.5g<br>0.5g<br>c/n | 134 g<br>42g<br><br>59 g<br>16 g<br>18 g<br>8 g<br>5 ml<br>5 g<br><br>0.5g<br>0.5g<br>c/n | Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos.<br>- Lavar, pelar y cortar las verduras.<br>- Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>- Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.<br>- Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yoda<br><br>Lic. Maxima Britos C.<br>NUTRICIONISTA<br>Reg. Nº 2785 |
| **Menú 18** | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Caldo de poroto con fideo<br><br>Rendimiento: I porción<br><br>Energía: 271 Kcal<br><br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 240 gramos | Zapallo<br>Poroto seco<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Fideo nido<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>30 g<br>25 g<br>20 g<br>15 g<br>15 g<br><br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0.5 g<br>0.5 g<br>c/n | 32 g<br>30 g<br>24 g<br>16 g<br>15 g<br>15 g<br><br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0.5 g<br>0.5 g<br>c/n | Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.<br>Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.<br>Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente, agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada, servir el plato.<br>Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural 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 Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

MUNICIPALIDAD DE ... INTENDENCIA

Dr. Gilberto Rolf Jara Espinola
Intendente Municipal

Folio 13/26

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

| Edad escolar: 350 gramos | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 19** | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| **Albóndigas de carne con arroz**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 332 Kcal<br><br>**Peso por Porción:**<br>**Nivel inicial:** 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz<br>**Edad escolar:** 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz | **Albóndigas de carne:**<br>Tomate<br>Carne vacuna magra<br>Cebolla<br>Harina de maíz<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br>**Arroz**<br>Arroz<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>70 g<br>60 g<br><br>15 g<br>10 g<br><br>10 g<br>3ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>45 g<br>2 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | <br>69 g<br>50 g<br><br>14 g<br>10 g<br><br>8 g<br>3ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>45 g<br>2 ml<br>0,5 g<br>0, 5g<br>c/n | **Albóndigas**<br>- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos, cortar en cubos y procesarla.<br>- Mezclar la carne con la harina de maíz y el diente de ajo picado. Amasar bien la mezcla.<br>- Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar.<br>**Salsa**<br>- Lavar, pelar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ajo y locote en aceite y luego agregar tomate y cocinar hasta formar una salsa.<br>- Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación.<br>- Una vez cocinadas apagar el fuego.<br>**Arroz**<br>- Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente.<br>- Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. |
| **Menú 20** | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| **Polenta con salsa de pollo**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 307 Kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>**Nivel inicial:** 70g salsa + 170g polenta<br>**Edad escolar:** 100g salsa + 250g polenta | **Salsa de pollo**<br>Tomate<br>Pechuga de pollo<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Polenta**<br>Agua potable<br>Harina de maíz<br>Cebolla<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Sal yodada | <br>70 g<br>60 g<br><br>10 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>200 ml<br>40 g<br>15 g<br><br>10 g<br><br>2 ml<br>0,5 g | <br>69 g<br>52 g<br><br>9 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>200 ml<br>40 g<br>14 g<br><br>10 g<br><br>2 ml<br>0,5 g | Salsa de pollo<br>Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.<br>Lavar, pelar y cortar las verduras.<br>Sellar el pollo con el ajo y aceite.<br>Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.<br><br>Polenta<br>Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada.<br>Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.<br>Agregar el queso desmenuzando, mezclar bien. Retirar del fuego. |

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.288

MUNICIPALIDAD DE YHU
INTENDENCIA

Dr. Nilson Ray Jara Espinoza
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 14/26

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<br>Energía: 40 kcal<br>Peso por porción: 60 g | Lechuga<br>Tomate<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>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 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 44 kcal<br>Peso por porción: 55 g | Repollo<br>Remolacha<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>17 g<br>8 g<br>3 ml<br>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.<br>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<br>Energía: 38 kcal<br>Peso por porción: 55 g | Tomate<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>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 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 37 kcal<br>Peso por porción: 50g | Repollo<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>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.<br>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 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 40 kcal<br>Peso por porción: 60 g | Lechuga<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>15 g<br>16 g<br>3 ml<br>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.<br>Lic. Maxima Britos C.<br>NUTRICIONISTA<br>Reg. Nº 2.765 |
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 38 kcal | Tomate<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>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 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

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

MUNICIPALIDAD DE YHU
INTENDENCIA

Folio 15/26

Alvaro Ray Jara Espinoza
Intendente Municipal

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Peso por porción: 55 g | | | | |
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 44 kcal<br>Peso por porción: 55 g | Repollo<br>Remolacha<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0.5 g | 24 g<br>17 g<br>8 g<br>3 ml<br>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 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 40 kcal<br>Peso por porción: 60 g | Lechuga<br>Tomate<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0.5 g | 28 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>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 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 40 kcal<br>Peso por porción: 60 g | Lechuga<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0.5 g | 28 g<br>15 g<br>16 g<br>3 ml<br>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 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 37 kcal<br>Peso por porción: 50g | Repollo<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0.5 g | 24 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>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. |
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 40 kcal<br>Peso por porción: 60 g | Lechuga<br>Tomate<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0.5 g | 28 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>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. |

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.285

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


Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 c/ 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

MUNICIPALIDAD DE YHU
INTENDENCIA

Dr. Aldano Roy Jara Espinosa
Intendente Municipal

Folio 10 /26

**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 |
|---|---|---|---|---|
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 44 kcal<br><br>Peso por porción: 55 g | Repollo<br>Remolacha<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0.5 g | 24 g<br>17 g<br>8 g<br>3 ml<br>0.5 g<br>/ | Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria.<br>Lavar y picar el repollo.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>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<br>Energía: 38 kcal<br><br>Peso por porción: 55 g | Tomate<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0.5 g | 29 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0.5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>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 |
|---|---|---|---|---|
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 37 kcal<br><br>Peso por porción: 50g | Repollo<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0.5 g | 24 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0.5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>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 | Ingredientes |
|---|---|---|---|---|
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 40 kcal<br><br>Peso por porción: 60 g | Lechuga<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0.5 g | 28 g<br>15 g<br>16 g<br>3 ml<br>0.5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>Servir. |

| Menú 16 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Ingredientes |
|---|---|---|---|---|
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 38 kcal<br><br>Peso por porción: 55 g | Tomate<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0.5 g | 29 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0.5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Lic. Maxima Britos C.<br>NUTRICIONISTA<br>Reg. Nº 2.285 |

| Menú 17 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Ingredientes |
|---|---|---|---|---|
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 37 kcal | Repollo<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0.5 g | 24 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0.5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad |



Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6tó. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 522
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

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

MUNICIPALIDAD DE ITAHU
www.mec.gov.py
INTENDENCIA

Dr. Antonio Ruy Díaz Espinoza
Intendente Municipal

Fl 017/26

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: 50g | | | | de la misma. |
| **Menú 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 40 kcal<br><br>Peso por porción: 60 g | Lechuga<br>Tomate<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 40 kcal<br><br>Peso por porción: 60 g | Lechuga<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>15 g<br>16 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>Servir. |
| **Menú 20** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 38 kcal<br><br>Peso por porción: 55 g | Tomate<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir |

MUNICIPALIDAD DE YHU
INTENDENCIA
Dr. Gildaro Rey Jara Espinoza
Intendente Municipal

## POSTRES

| Menú 1 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Fruta cítrica<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 61 kcal | Naranja | 180 g | 131 g | Lavar y pelar antes de consumir |

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

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

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
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

Folio 18 /26

**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 |
|---|---|---|---|---|
| Fruta de estación<br><br>Rendimiento: 2 porciones<br><br>Energía: 126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación<br><br>Rendimiento: 2 porciones<br><br>Energía: 126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación<br><br>Rendimiento: 2 porciones<br><br>Energía: 126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Dulce de membrillo/ batata<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 79 kcal | Dulce de membrillo/ batata | 30 g | 30 g | Servir el dulce |
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación<br><br>Rendimiento: 2 porciones<br><br>Energía: 126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir |
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir |

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

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

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

MUNICIPALIDAD DE YHU
INTENDENCIA

Dr. Juan Espinosa
Intendente Municipal

Folio 19/26

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Rendimiento: 2 porciones<br><br>Energía: 126 kcal | | | | |
| Menú 8 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Fruta cítrica<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 61 kcal | Naranja | 180 g | 131 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| Menú 9 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Fruta de estación<br><br>Rendimiento: 2 porciones<br><br>Energía: 126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir |
| Menú 10 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Crema<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 110 kcal | Leche fluida<br>Azúcar<br>Fécula de maíz<br>Cáscara de naranja o limón<br>Vainilla o canela | 120 ml<br>10 g<br>5 g<br>c/n<br>c/n | 120 ml<br>10 g<br>5 g<br>c/n<br>c/n | Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella.<br>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.<br>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.<br>Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego.<br>Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío |
| Menú 11 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Fruta cítrica<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 61 kcal | Naranja | 180 g | 131 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| Menú 12 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Fruta de estación<br><br>Rendimiento: 2 porciones<br><br>Energía: 126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

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

Folio 80/126



MUNICIPALIDAD DE YATAITY * INTENDENCIA
www.mec.gov.py

Dr. Pablo Ruiz Díaz Jara Espinosa
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 13 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Fruta de estación<br><br>Rendimiento: 2 porciones<br><br>Energía: 126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 14** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación<br><br>Rendimiento: 2 porciones<br><br>Energía: 126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 15** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Dulce de membrillo/ batata<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 79 kcal | Dulce de membrillo/ batata | 30 g | 30 g | Servir el dulce |
| **Menú 16** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación<br><br>Rendimiento: 2 porciones<br><br>Energía: 126 kcal | Banana | 220 gr | 140gr | Lavar, pelar antes de consumir |
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación<br><br>Rendimiento: 2 porciones<br><br>Energía: 126 kcal | Banana | 220 gr | 140gr | Lavar, pelar antes de consumir |
| **Menú 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta cítrica<br><br>Rendimiento: | Naranja | 180 g | 131 g | Lavar y pelar antes de consumir |

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2285

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



MUNICIPALIDAD DE ... INTENDENCIA
www.mec.gov.py
MEC Digital
Dr. Carlos Diego Ruiz Caporale
Intendente Municipal

Folio 21/26

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 porción<br><br>Energía: 61 kcal | | | | |
| Menú 19 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Fruta de estación<br><br>Rendimiento: 2 porciones<br><br>Energía: 126 kcal | Banana | 220 gr | 140gr | Lavar, pelar antes de consumir |
| Menú 20 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Fruta cítrica<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 61 kcal | Naranja | 180 g | 131 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.

MUNICIPALIDAD DE ... INTENDENCIA

Dr. Aldo Ruy Jara Espinosa
Intendente Municipal

Lic. Maxuna Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

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

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.

Año: 2023 y 2024
Institucion Educativa: 12
Nº de comensales: 562
N° de meses del proyecto: 4,9

| Insumo | Unidad de | Semana 1 TOTAL l/kg Peso Bruto | Semana 2 TOTAL l/kg Peso Bruto | Semana 3 TOTAL l/kg Peso Bruto | Semana 4 TOTAL l/kg Peso Bruto | TOTAL EN EL MES | TOTAL DEL PROYECT |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Aceite | l | 21,8 | 21,8 | 21,8 | 21,8 | 87,2 | 427,28 |
| Ajo | kg | 1,3625 | 1,3625 | 1,3625 | 1,635 | 6 | 28 |
| GALLETA MOLIDA | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Arroz | kg | 35,425 | 32,7 | 35,425 | 24,525 | 128,075 | 627,5675 |
| Arveja en granos | kg | 0 | 2,725 | 0 | 0 | 2,725 | 13,3525 |
| Azúcar | kg | 0 | 5,45 | 0 | 0 | 5,45 | 26,705 |
| Banana | kg | 359,7 | 359,7 | 359,7 | 359,7 | 1438,8 | 7050,12 |
| Batata | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Berro | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Carne vacuna magra * | kg | 65,4 | 65,4 | 65,4 | 65,4 | 261,6 | 1281,84 |
| Carne vacuna magra molida ** | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Cebolla de cabeza | kg | 46,325 | 51,775 | 49,05 | 51,775 | 198,925 | 974,7325 |
| Cebollita de hoja | kg | 0 | 2,725 | 0 | 2,725 | 5,45 | 26,705 |
| Choclo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Dulce de membrillo batata | kg | 16,35 | 0 | 16,35 | 0 | 32,7 | 160,23 |
| Mamón | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Fideo | kg | 29,975 | 21,8 | 32,7 | 32,7 | 117,175 | 574,1575 |
| Harina de maíz | kg | 21,8 | 21,8 | 21,8 | 27,25 | 92,65 | 453,985 |
| Fecula de maíz | kg | 0 | 2,725 | 0 | 0 | 2,725 | 13,3525 |
| Laurel | kg | 0,3815 | 0,218 | 0,327 | 0,218 | 1,1445 | 5,60805 |
| Leche entera | l | 0 | 65,4 | 0 | 0 | 65,4 | 320,46 |
| Lechuga | kg | 32,7 | 32,7 | 32,7 | 32,7 | 130,8 | 640,92 |
| Lentejas | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Locote | kg | 27,25 | 27,25 | 27,25 | 27,25 | 109 | 534,1 |
| Locro | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mandarina | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mandioca | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| BARRA DE MANI | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| HUEVO | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Melón | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Margarina | l | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Miel de caña o negra | l | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Naranja | kg | 98,1 | 98,1 | 98,1 | 196,2 | 490,5 | 2403,45 |
| Orégano | kg | 0,2725 | 0,2725 | 0,545 | 0 | 1,09 | 5,341 |
| Papa | kg | 0 | 109 | 0 | 109 | 218 | 1068,2 |
| Pechuga de pollo | kg | 65,4 | 65,4 | 65,4 | 65,4 | 261,6 | 1281,84 |
| Pera | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Perejil | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Pepino | kg | 32,7 | 32,7 | 32,7 | 43,6 | 141,7 | 694,33 |
| Pescado sin hueso ni piel | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Piña | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Pomelo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Poroto | kg | 16,35 | 10,9 | 16,35 | 16,35 | 59,95 | 293,755 |
| Queso | kg | 21,8 | 21,8 | 21,8 | 13,625 | 79,025 | 387,2225 |
| Repollo | kg | 32,7 | 32,7 | 32,7 | 16,35 | 114,45 | 560,805 |
| Remolacha | kg | 10,9 | 10,9 | 10,9 | 0 | 32,7 | 160,23 |
| Sal yodada | kg | 2,725 | 3,5425 | 2,725 | 3,27 | 12,2625 | 60,08625 |
| Tomate | kg | 166,225 | 185,3 | 158,05 | 204,375 | 713,95 | 3498,355 |
| Zanahoria | kg | 54,5 | 54,5 | 49,05 | 43,6 | 201,65 | 988,085 |
| Zapallo/calabaza | kg | 65,4 | 32,7 | 65,4 | 32,7 | 196,2 | 961,38 |

Lic. Maxima Brito
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2283

**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 la persona y la sociedad.

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

MUNICIPALIDAD DE ... INTENDENCIA
www.mec.gov.py
MEC Digital

Dr. Abel Rey Jara Espinola
Intendente Municipal

Folio 23/26

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

## 9. Control de calidad y participación social

| | Descripción |
|---|---|
| 9.1. Plan de Monitoreo | El control del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Municipalidad. El cual deberá incluir el monitoreo a la cantidad, inocuidad y calidad de los alimentos.<br>-La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida.<br>- En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas.<br>-La Municipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes |
| 9.2. Plan de capacitaciones | Se realizaran antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria a futuros cocineros y auxiliares de cocina, la misma estará a cargo del profesional Nutricionista de la empresa adjudicada, deberán contar con una constancia de Capacitación en BPM certificada por el INAN, conforme a sus normativas vigentes. |
| 9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad | Será a través de medios de comunicación radiales del distrito, página web de la Municipalidad y DNCP. |

## 10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

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

### 1.1. Recepción:

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

### 1.2. Almacenamiento.

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

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

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



MUNICIPALIDAD DE YHU · INTENDENCIA

Fio 24/26

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

1.3 Higiene.

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

1.4. Pre Elaboración y Elaboración.

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

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

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

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

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

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

1.5. Distribución

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

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

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.783

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR



MUNICIPALIDAD DE YHU
INTENDENCIA
Dr. Pablo Ray Jara Espinosa
Intendente Municipal

Folio 25

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

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

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

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración: **Arturo Rey Jara**

Firma del/la Nutricionista
Aclaración: **Lic. Máxima Britos C.**

Sello de la institución

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

MUNICIPALIDAD DE YHÚ
INTENDENCIA
Arturo Rey Jara Espinoza
Intendente Municipal

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



Folio 26