Asunción, 13 de mayo de 2022.

Nota DGBE N° 440/2022

Señor
Miguel María Olmedo, Intendente
Municipalidad de Santa Elena
Departamento de Cordillera

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Santa Elena, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 173.051 de fecha 11 de mayo de 2022, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 339/2022*** en dos (02) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

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

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

MEMORÁNDUM DAE N°494/2022

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

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

Fecha : 13 mayo de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° 173.051- **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto **Memorándum DGPAE N°428/2022**, en la cual adjunta **Dictamen Técnico DGPAE N° 339/2022**, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022, PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE SANTA ELENA DEL DEPARTAMENTO DE CORDILLERA,** conforme al expediente xilema N° 173.051de fecha 11 de mayo de 2022. _

Atentamente. _

Elaborado por: Modesta Montiel

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar- DAE
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá (Edif.Beckelman, 6to. Piso)
Tel: (595 21) 454.220 int 18

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

MEMORÁNDUM DGPAE N°428/2022

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

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

FECHA : 12 de mayo de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°173051

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°339/2022** referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022, presentado por la Municipalidad de Santa Elena según expediente xilema N°173051 de fecha 11 de mayo del año 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 173051
Recibido por: Modesta
Fecha: 13/05/2022 Hora: 07:20

Elaborado por: Claudia Benitez

Revisado por: Liz Samudio

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

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

DICTAMEN TÉCNICO N° 339 /2022

Referencia: Expediente Xilema N° 173051
de fecha 11 de mayo de 2022.

1. Antecedentes

El Sr. **Miguel María Olmedo,** Intendente de la Municipalidad de Santa Elena del departamento de Cordillera, presenta nota con expediente xilema N°173051 de fecha 11 de mayo del 2022, pedido de modificación del Proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del municipio a su cargo, conforme a lo autorizado por el MEC según Nota DGBE N°267/2022 en fecha 24 de marzo del 2022.

Tabla 1. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N°267/2022 en fecha 24 de marzo del 2022.

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
04	191	2022	139	Lunes a Viernes	Alimentos preparados en las escuelas.

Fuente: Nota DGBE N°267/2022 en fecha 24 de marzo del 2022.

2. Consideraciones técnicas

2.1 La modificación solicitada hace referencia a: **la rectificación de los siguientes ítems autorizados en el Proyecto de almuerzo escolar en los folios 11 (once) al 18 (dieciocho).**

- Ítem N° 7 Recetario del menú y preparación.

2.2 Cabe mencionar que la Municipalidad de Santa Elena se encuentra en proceso de llamado a Licitación para el Proyecto de Almuerzo Escolar.

3. Conclusiones

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

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

Elaborado por: Claudia Benitez **Revisado por: Liz Samudio**

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
Asuncion - Paraguay

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

Tabla 2. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar modificado

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
04	191	2022	139	Lunes a Viernes	Alimentos preparados en las escuelas.

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

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

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

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Claudia Benitez
Registro Profesional N°: 2.647
Fecha: Jueves, 12 de mayo de 2022

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

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

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

PA

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Claudia Benitez

Revisado por: Liz Samudio

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

Municipalidad de Santa Elena

Distrito de Santa Elena – Dpto. de Cordillera

República del Paraguay

Santa Elena, 11 de mayo de 2022

Señor
HUGO RENÉ TINTEL, Director General
Dirección de General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias
Presente

Me dirijo a Usted como Intendente de la Municipalidad de Santa Elena, y por su intermedio a donde corresponda a objeto de remitir el Formulario del Proyecto de Almuerzo Escolar con las correcciones realizadas debido a un error involuntario, el mismo ya se encuentra autorizado según Nota DGBE Nº 267/2022 de fecha 24 de marzo de 2022.

Las correcciones realizadas fueron en el numeral 7. Recetario del menú cíclico, Menú 11 Picadito de carne con puré de papas, Menú 15 Tallarín con Salsa de pollo y en las Ensaladas 11 y 13.

Las siguientes correcciones se efectúan conforme a las consultas ingresadas en el portal de la DNCP en el apartado de ***Consultas realizadas para esta convocatoria,*** y las mismas se adjuntan a esta nota.

Sin otro particular, aprovecho para desearle éxitos en sus funciones.

Dr. MIGUEL MARIA OLMEDO LEITES
Intendente Municipal
Santa Elena – Departamento de Cordillera

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE Nº173051
FECHA 11-05-2022
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

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

Consultas realizadas para esta convocatoria

Nro. de Consulta	Título	Resumen de la Consulta	Fecha de Consulta	Fecha de Respuesta	Acciones
1	AUTORIZACIÓN DEL M.E.C.	Buenas tardes, por la presente consultamos cual sería el Menú Correcto, perteneciente al día Lunes de la Semana 3 (establecida dentro del Menú Ciclico) y el Menú 11, establecido en el Recetario del menú ciclico. En el Menú cíclico - Semana 3 - Día Lunes, dice: PICADITO DE CARNE CON PURÉ DE PAPA (página 12 de la Nota DGBE N° 267/2022 de fecha 24 de Marzo del año 2022, emititida por el M.E.C) En el Recetario del menú Ciclico - Menú 11, dice: PICADITO DE CARNE CON PAPA.(página 16 de la Nota DGBE N° 267/2022 de fecha 24 de Marzo del año 2022, emititida por el M.E.C) Consultamos, cuál es el correcto?	09-05-2022		Ver Detalle
2	AUTORIZACIÓN DEL M.E.C.	Buenas, por la presente consultamos cual sería los INGREDIENTES CORRECTOS del Menú TALLARIN CON SALSA DE POLLO.? • En el Menú cíclico - Semana 1 - Día Viernes, dice: TALLARIN CON SALSA DE POLLO (página 11 de la Nota DGBE N° 267/2022 de fecha 24 de Marzo del año 2022, emitida por el M.E.C) En el Recetario del menú Ciclico - Menú 5, dice: TALLARIN CON SALSA DE POLLO. Y los Ingredientes establecidos son: SALSA DE POLLO (pollo, tomate, zanahoria, cebolla, locote, aceite, ajo, sal yodada, laurel, agua potable) FIDEO (fideo, sal yodada, agua potable) Preparación: 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 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. (página 14 de la Nota DGBE N° 267/2022 de fecha 24 de Marzo del año 2022, emitida por el M.E.C) • En el Menú cíclico - Semana 3 - Día Viernes, dice: TALLARIN CON SALSA DE POLLO (página 12 de la Nota DGBE N° 267/2022 de fecha 24 de Marzo del año 2022, emitida por el M.E.C) En el Recetario del menú Ciclico - Menú 15, dice: TALLARIN CON SALSA DE POLLO. Y los Ingredientes establecidos son: SALSA DE CARNE (tomate, pollo, zanahoria, cebolla, locote, aceite, ajo, sal yodada, laurel, agua potable) FIDEO (fideo tallarín, sal yodada, agua potable) Preparación: 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 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. (página 18 de la Nota DGBE N° 267/2022 de fecha 24 de Marzo del año 2022, emitida por el M.E.C) Consultamos, si los Ingredientes y la preparación del Menú del día Viernes de la Semana 3, no debe ser igual a los Ingredientes y la preparación del Menú del Día Viernes de la Semana 1? ¿Por qué en uno mencionan SALSA DE POLLO y en el otro SALSA DE CARNE? ¿ Por qué en uno dicen LIMPIAR EL POLLO, DEJARLO LIBRE DE HUESO Y PIEL y en el otro dicen LIMPIAR LA CARNE, DEJARLO LIBRE DE LIGAMENTOS Y GRASA? SOLICITAMOS UNIFICAR DICHOS MENÚS.	10-05-2022		Ver Detalle

3	AUTORIZACIÓN DEL M.E.C.	Buenas, por la presente consultamos cual sería los INGREDIENTES CORRECTOS de la Ensalada: BERRO, TOMATE, Y CEBOLLA (ENSALADA 11 Y 13) (página 22 y 23 de la Nota DGBE N° 267/2022 de fecha 24 de Marzo del año 2022, emitida por el M.E.C) En los INGREDIENTES dice: BERRO, TOMATE, CEBOLLA, ACEITE Y SAL YODADA. En la PREPARACIÓN dice: Lavar y rallar la ZANAHORIA. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. Solicitamos corregir la PREPARACIÓN DE LA ENSALADA, o en todo caso, aclarar si en dicha ensalada estará el INGREDIENTE Zanahoria.	10-05-2022	Ver Detalle

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

Folio 127

Descargar datos como: Archivo CSV Archivo PDF

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*:Codillera	**Distrito*: Santa Elena**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Capitan Ramon Mrtino y Defensores del Chaco-Municipalidad Santa Elena	**N° de Tel*: 021 3385763**
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Dr. Miguel Maria Olmedo Leites	
N° de teléfono de línea baja*: 021 3385763	**N° de celular: 0984 406 761**
Dirección de correo electrónico*: uoc.munisantaelena@outlook.es	
Nombre del/la nutricionista*: María Epifania Ruìz Díaz Aquino	
Nº de Registro Profesional*: 4139	**N° de celular: 0976341342**
Dirección de correo electrónico*:mariaepi2010@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 4 instituciones	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 191 alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 139 DIAS	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: mayo 2021	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: noviembre 2022	
Presupuesto estimado para el servicio*: 334.000.000 (guaraníes trescientos treinta cuatro millones)	
Precio referencial por plato*: 12.500 (guaraníes once mil doscientos veinticinco)	
% de la agricultura familiar a implementar*: *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

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

Lic. M. Epifania Ruiz Díaz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.149

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.

Fol. 04/27

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(Prejardín - 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	0317001	2634	Escuela Básica Nº 48 Dr. Victor Boettner	Centro	16	17	29	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Fuente 30
2	0317005	2638	Escuela Básica Nº 454 Manuel Dominguez	Paso Tranquera	11	10	12	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Fuente 30
3	0312018	2791	Escuela Básica Nº 5987 Julián Riquelme	Yhaguy Costa	1	2	13	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Fuente 30
4	0317012	10290	Escuela Básica Nº 6726 Divino Niño Jesús	Ycua Pora	2	2	8	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Fuente 30
5																			
n																			
				Sub total	30	31	62	68											
				Total general	**191**														

Lic. M. Epifania Ruiz Díaz A.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.149

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

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

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**	**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 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		Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Tallarín con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	170 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos de fideo
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	250 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalaca de vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)	Ensalada de frutas	Arroz con leche	Fruta de estación (banana)

SEMANA 2						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Revuelto de mandioca	So`oapu`a	Guiso de arroz con poroto	Vori Vori Blanco	Estofado de pollo con papa
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	170 gramos	240 gramos	200 gramos	240 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	250 gramos	350 gramos	300 gramos	350 gramos	300 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)	Futa cítrica (naranja)	Dulce de batata	Fruta de estación (Banana)

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

Lic. M. Epifania Ruiz Díaz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.149

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		Picadito de carne con puré de papa	Guiso de mandioca con carne	Caldo de poroto con arroz	Soyo	Tallarín con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	70 gramos picadito + 110 gramos de puré	170 gramos	200 gramos	240 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos de fideo
	Edad Escolar	100 gramos picadito + 160 gramos de puré	250 gramos	300 gramos	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos de fideo
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Ensalada de Fruta	Fruta Cítrica (mandarina)	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)

SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Vori Vᶜori de carne	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con poroto	So`oɑpu`a	Revuelto de mandioca
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	200 gramos	200 gramos	240 gramos	170 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	300 gramos	350 gramos	250 gramos
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (Banana)	Futa cítrica (naranja)	Dulce de batata	Fruta de estación (banana)

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

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Soyo **Rendimiento: 1 porción** Energía: 297 kcal Peso por	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz. Con

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

Lic. M. Epifania Ruiz Díaz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.149

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: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado y orégano.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 307 kcal Peso por porción: Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**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 maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien y retira del fuego.
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**

Fol. 08/21

Lic. M. Epifania Ruiz Díaz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.149

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.

Guiso de mandioca con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 363 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento: 1 porción** Energía: 292 kcal Peso por porción: **Nivel inicial:** 70 g salsa + 80 g fideo **Edad escolar:** 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Revuelto de mandioca **Rendimiento: 1 porción** Energía: 339 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 170	Mandioca Huevo* Queso Paraguay Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo	200 g 50 g 20 g 20 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g	116 g 50 g 20 g 18 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. **Revuelto:** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos.

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

Lic. M. Epifania Ruiz Díaz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.149

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

gramos Edad escolar: 250 gramos	Sal yodada Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. Agregar huevo, sal yodada y queso desmenuzado. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule). *50 g de huevo corresponde a 1 unidad
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
So´oapu´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 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con poroto Rendimiento: 1 porción Energía: 317 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori blanco **Rendimiento:** 1 porción Energía: 340 kcal	Zapallo Leche fluida Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla	60 g 50 ml 40 g 25 g 20 g 15g 10 g	32 g 50ml 40 g 24 g 16 g 15g 9 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la cebolla, locote y ajo con aceite, agregar zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos.

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

Lic. M. Epifania Ruiz Díaz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.149

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: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	aprox. Agregar zapallo y leche, cocinar hasta que se ablande el zapallo. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción Energía: 257 kcal Peso por porción: Nivel inicial:200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de carne con puré de papas **Rendimiento:** 1 porción Energía: 319 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 gramos picadito + 110 gramos de puré Edad escolar: 100 gramos picadito + 160 gramos de puré	**Picadito de carne** Carne vacuna Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilandro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g	 50 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g	**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 sellada 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

Folio 11/27

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

Lic. M. Epifania Ruiz Díaz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.149

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

	Sal yodada Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	**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 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 363 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con arroz **Rendimiento:** 1 porción Energía: 266 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 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 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo **Rendimiento: 1**	Carne vacuna magra Zapallo Tomate	60 g 60 g 30 g	52 g 32 g 29 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.

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

Lic. M. Epifania Ruiz Díaz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.149

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

porción Energía: 297 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. 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. Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado y orégano.
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento: 1 porción** Energía: 292 kcal Peso por porción: **Nivel inicial:** 70 g salsa + 80 g fideo **Edad escolar:** 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori de carne **Rendimiento:** 1 porción Energía: 398 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel	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	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	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE
Folio 13/21

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

Lic. M. Epifania Ruiz Díaz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.149

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

	Agua potable	c/n	c/n	bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción Energía: 257 kcal Peso por porción: Nivel inicial:200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con poroto Rendimiento: 1 porción Energía: 317 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
So´opapu´a **Rendimiento: 1 porción** Energía: 306 kcal	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla	80 g 60 g 30 g 20 g 10 g	70 g 32 g 29 g 20 g 9 g	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

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

Lic. M. Epifania Ruiz Díaz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.149

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

Peso por porción: **Nivel inicial:** 240 gramos **Edad escolar:** 350 gramos	Locote Harina de maíz Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	10 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	8 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	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 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Revuelto de mandioca **Rendimiento: 1 porción** Energía: 339 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Huevo* Queso Paraguay Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 50 g 20 g 20 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	116 g 50 g 20 g 18 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. **Revuelto:** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. Agregar huevo, sal yodada y queso desmenuzado. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule). *50 g de huevo corresponde a 1 unidad

Ensaladas	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 1 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 43 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 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: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 2 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 42 kcal** **Peso por porción:**	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 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, 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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE
Folio 15/27

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

Lic. M. Epifania Ruiz Diaz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.149

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

60 g				
Ensalada 3 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 37 kcal** **Peso por porción: 50g**	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 4 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 43 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 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: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 5 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 42 kcal** **Peso por porción: 60 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 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 6 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 40 kcal** **Peso por porción: 60 g**	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 7 **Rendimiento: 1 porción**	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.

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

Lic. M. Epifania Ruiz Díaz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.149

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

Energía: 46 kcal **Peso por porción: 50 g**				Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 8 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 42 kcal** **Peso por porción: 60 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 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 9 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 37 kcal** **Peso por porción: 50g**	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 10 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 38 Kcal** **Peso por porción: 55 g**	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 11 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 39 kcal** **Peso por porción:**	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 picar 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.

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

Lic. M. Epifania Ruiz Díaz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.149

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

50g				
Ensalada 12 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 38 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 13 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 39 kcal** **Peso por porción: 50g**	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 picar 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.
Ensalada 14 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 46 Kcal** **Peso por porción: 50 gr**	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 15 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 42 kcal** **Peso por porción: 60 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 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 16	Tomate Zanahoria Cebolla	30 g 20 g 10 g	29 g 16 g 9 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y

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

Folio 18/27

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

Lic. M. Epifania Ruiz Díaz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.149

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

Rendimiento: 1 porción **Energía: 43 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 17 **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.
Ensalada 18 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 43 kcal** **Peso por**	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 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: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

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

Fol. 0 / 1127

Lic. M. Epifania Ruiz Díaz A.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.149

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

porción: 55 g				
Ensalada 19 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 42 kcal** **Peso por porción: 60 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 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 20 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 52 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Postre 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

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

Folio 020/27

Lic. M. Epifania Ruiz Díaz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.149

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.

Postre 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas 1 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 64 kcal** **Peso por porción: 100g**	Mamón Naranja Banana	60g 50g 50g	31g 37g 32g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Postre 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Arroz con Leche **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 50 kcal**	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón, terminar la cocción hasta que el arroz este totalmente cocido Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. Espolvorear con canela y servir
Postre 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

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

Lic. M. Epifania Ruiz Díaz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.149

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

Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta Citrica **Rendimiento:1 porción** **Energía : 62 kcal**	Naranja	180gr	130gr	Lavar y pelar antes de consumir
Postre 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de membrillo/ batata **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 79 kcal**	Dulce de batata	30 g	30 g	Servir el dulce.
Postre 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

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

Fol.: 22/27

Lic. M. Epifania Ruiz Díaz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.149

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.

Postre 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas 1 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 64 kcal** **Peso por porción: 100g**	Mamón Naranja Banana	60g 50g 5	31g 37g 32g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Postre 13	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
Postre 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **En90ergía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Folio 23/27

Lic. M. Epifania Ruiz Díaz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.149

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.

Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta Citrica **Rendimiento:1 porción** **Energía : 62 kcal**	Naranja	180gr	130gr	Lavar y pelar antes de consumir
Postre 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de membrillo/ batata **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 79 kcal**	Dulce de batata	30 g	30 g	Servir el dulce.
Postre 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

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

Folio 24/27

Lic. M. Epifania Ruiz Díaz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.149

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.

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:	2022
Institucion Educativa:	4
Nº de comensales:	139
N° de meses del proyecto:	6,6

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	7,64	7,64	7,64	7,258	30,178	5764
Ajo	kg	0,4775	0,4775	0,382	0,4775	1,8145	252,216
Arroz	kg	8,595	11,46	6,685	11,46	38,2	5309,8
Arveja en granos	kg	0	0,955	0,955	0,955	2,865	398,235
Azúcar	kg	0,955	0	0	0	0,955	132,745
Banana	kg	51,57	63,03	42,02	63,03	219,65	30531,4
Berro	Kg	0	5,73	11,46	0	17,46	2389,41
Carne vacuna magra *	kg	22,92	15,28	22,92	30,56	91,68	12743,5
Cebolla de cabeza	kg	19,1	21,01	22,92	21,01	84,04	11681,6
Cebollita de hoja	kg	0,955	2,101	1,91	2,0055	6,9715	969,039
Choclo	kg	11,46	11,46	0	11,46	34,38	4778,82
Fideo	kg	15,28	8,595	7,64	8,5595	40,11	5575,29
Harina de maíz	kg	7,64	16,235	0	16,235	40,11	5575,29
Huevo	kg	0	19,1	0	9,55	28,65	3,982
Laurel	kg	0,1719	0,0764	0,0955	0,1719	0,557	71,6823
Lechuga	kg	5,73	17,19	5,73	5,73	34,38	4778,82
Locote	kg	9,55	9,55	10,505	11,49	41,065	5708,04
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	30,56	0	30,56	4247,84
Mandioca	kg	38,2	76,4	0	38,2	152,8	21239,2
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	9,55	68,76	9,55	68,76	156,62	21770,18

Fol. 025/27

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

Lic. M. Epifania Ruiz Díaz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.149

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

Orégano	kg	0,191	0,1528	0,0955	0,1528	0,5921	82,3019
Papa	kg	0	0	76,4	38,2	114,6	15929,4
Pechuga de pollo	kg	22,92	11,46	22,92	11,46	68,76	9557,64
Pepino	kg	3,82	7,64	3,82	3,82	19,1	2654,9
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	5,73	11,46	0	11,46	28,65	3982,35
Queso	kg	13,37	9,55	7,64	13,37	34,38	4778,82
Repollo	kg	5,73	17,19	0	11,46	34,38	4778,82
Remolacha	kg	0,955	0,955	0,955	0,955	3,82	530,98
Sal yodada	kg	0,955	0,955	0,955	0,955	3,82	530,98
Tomate	kg	63,985	46,765	58,255	52,525	221,56	30796,8
Zanahoria	kg	28,65	19,1	36,29	28,65	112,69	15663,9
Zapallo	kg	22,92	11,46	22,92	22,92	80,22	11150,58

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

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	El Proveedor debe disponer de un funcionario técnico Licenciado/a en Nutrición para acompañamiento en las unidades atendidas con los productos, entrenamiento de cómo utilizar los productos de la mejor forma, la preparación correcta de los alimentos y los menús para tener una nutrición balanceada de las comidas, previa coordinación entre la Municipalidad y la empresa adjudicada, además de las demostraciones que la Municipalidad considere necesaria.
9.2. Plan de capacitaciones	La empresa deberá realizar capacitaciones a los personales encargados de la producción y distribución de los alimentos según exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP y BS). El nutricionista de la Municipalidad realizara capacitaciones permanentes a los niños de cada institución escolar beneficiados para el almuerzo escolar, en forma conjunta con la nutricionista de la empresa adjudicada.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	El Proyecto de Alimentación Escolar es promocionado y difundido por medios de comunicación local y Departamental brindando a la ciudadanía información acerca del menú anual, de la empresa ganadora de la licitación y proveedora del Almuerzo en el periodo 2019.

1. MODALIDAD DEL SERVICIO

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

1. **Recepción:**

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

2. Almacenamiento:

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas asi 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.

3. Higiene:

Lic. M. Epifania Ruiz Díaz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.149

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

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

4. Pre elaboración y elaboración

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00hs. 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 postres. 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 directamente las porciones del menú, en cantidad equivalente al número de destinatarios de cada escuela. El oferente es responsable de producir los alimentos conforme al menú establecido en PBC, de la entrega de los alimentos a las escuelas, de la distribución de las raciones al interior de las escuelas, asi como el retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

5. Distribución:

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de 11:00hs a 13:00hs. en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plásticos, 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 días hábiles de clase comprendidas en la semana.

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

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

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Lic. M. Epifania Ruiz Díaz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.149

Firma de la Nutricionista
Aclaración

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

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