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

Nota DAE N°: 152 **/2020** Asunción, 12 de marzo de 2020

Señor
JUAN FÉLIX RAMIREZ RUIZ, Intendente
Municipalidad de Altos.
Departamento de Cordillera.

El Ministerio de Educación y Ciencias, se dirige a Usted con relación a la nota presentada por la Municipalidad de Altos en fecha 12 de marzo del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N°73.593; en la cual hace referencia a la solicitud de cancelación de la Nota DAE 19/2019 de fecha 17 de diciembre de 2019, debido a que feneció la vigencia del mismo y se procede a la autorización del Proyecto de Almuerzo Escolar para su implementación en las instituciones educativas.

Al respecto, la Dirección de Alimentación Escolar autoriza el proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar en vista que reúne los requisitos exigidos en las normativas legales vigentes. Se adjunta los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 36 (treinta y seis). Se resume en el siguiente cuadro los datos de la nueva autorización al proyecto:

Datos del proyecto para el servicio de Almuerzo escolar autorizado. Año 2020					
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
06	256	2020	139	Lunes a viernes	Alimentos Preparados en las Escuelas.

El MEC no se hace responsable sobre la ejecución fuera del proyecto autorizado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, cantidad de matriculados, los procesos de contratación, ni la modalidad de servicio seleccionada por la contratante y los datos omitidos en el Formulario N° 1, el cual es exclusiva responsabilidad de la Municipalidad de Altos; 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 remitirá al órgano de control correspondiente en caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo.

Dirección DE Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentaciónescolar.py@gmail.com
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Claudia Acosta
Técnica Nutricionista
Direcc. 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.

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

La presente actualización tiene una vigencia de 10 (diez) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

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

Claudia Benítez, Nutricionista
Departamento de Educación Alimentaria y Nutricional

Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de PAE

Melissa Desvars, Jefa
Departamento de Educación Alimentaria y Nutricional

MUNICIPALIDAD DE ALTOS

Cuna de Luis Alberto del Paraná

Calle Luis Alberto del Paraná c/ Defensores del Chaco

Teléfono Fax 0512-230.030 – **Email:** munaltos@gmail.com

Altos – Paraguay

Altos, 05 de marzo de 2020.-

Señora:

Sra. Killy Moleda Gamarra, Directora General
Dirección de Bienestar Estudiantil

Presente:

La Intendencia Municipal de Altos se dirige a Ud., a fin de solicitar la cancelación de la Autorización del Proyecto de Almuerzo Escolar 2020 expedido según Nota DAE N° 19/2019, y a la vez solicitar una nueva Autorización de la Dirección a su cargo. Dicho pedido obedece a que venció el plazo establecido ya que tuvimos algunos inconvenientes presentados en la Dirección de Contrataciones Públicas por la tardía aceptación mediante Resolución del Pliego de Bases y Condiciones por parte de la Junta Municipal de Altos.
Es importante mencionar que cumpliendo con todos los requisitos y el proceso de Licitación estaríamos comenzando el Almuerzo Escolar 2020 los primeros días del mes de Abril del corriente año.

En espera la comprensión del caso y que la petición tenga una respuesta favorable, con los sinceros agradecimientos del caso, aprovecho la ocasión para hacerle llegar cordiales y respetuosos saludos.

Atentamente.

MUNICIPALIDAD DE ALTOS · INTENDENCIA

Abg. Juan Félix Ramírez Ruiz
Intendente Municipal de Altos

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIA.
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº 73593
Recibido por: Eli Cuceres
Fecha: 12-03-2020 Hora: 8:09

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

Formulario Nº 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: Cordillera	Distrito*: Altos
Dirección del local de la Municipalidad*: Luis Alberto del Paraná C/ Defensores del Chaco	N° de Tel*: 0512-230030
Nombre del Intendente*: Abg. Juan Félix Ramírez Ruíz	
N° de teléfono de línea baja*:	N° de celular: 0981-908569
Dirección de correo electrónico*: juanfelixramirez82@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Yvanna Brugada	
N° de Registro Profesional*: 2.123	N° de celular: 0992-221-963
Dirección de correo electrónico*: iva_brugada@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 6 (seis) Instituciones	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 256 Alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 139 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Marzo de 2.020	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: octubre de 2.020	
Presupuesto estimado para el servicio*: 533.760.000 Gs.	
Precio referencial por plato*: 15.000 Gs.	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

*Son campos obligatorios

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

MUNICIPALIDAD DE ALTOS INTENDENCIA
Juan Félix Ramírez
Intendente Municipal
Municipalidad de Altos

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

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.

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
					EI (Pre Jardín Jardín - preescolar)		E.E.B 1° y 2° Ciclo		E.E.B. 3° Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach. Científico		Bach. Técnico Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0802002	2332	Esc. Bás. Nº 42 Domingo Martínez de Irala	María Auxiliadora											10	15			03-30 Recursos del Fonacide
2	0802012	13287	Esc. Bás. N° 4689 Ing. William Whythead	Barrio San José	14	17	32	36											03-30 Recursos del Fonacide
3	0802005	2341	Esc. Bás. N° 720 Cristóbal Colón	Compañía Tucangua Cañada			7	4											03-30 Recursos del Fonacide
4	0802032	13677	Esc. Bás. N° 7289 Sagrado Corazón de Jesús	Barrio Corazón de Jesús	11	7	31	33											03-30 Recursos del Fonacide
5	0802009	2345	Esc. Bás. N° 2334 Sebastián Gaboto	Compañía Yacare	5	4	5	5											03-30 Recursos del Fonacide
6	0804042	13745	Esc. Bás. N° 7304 San Roque González de Santacruz	Compañía Tucangua Cordillera	2	3	7	8											03-30 Recursos del Fonacide
				Sub total	32	31	82	86							10	15			
				Total general	256														

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

4. Requerimiento nutricional		
	Nivel Inicial	**Edad escolar**
Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 30 kcal
5. Composición del menú		
5.1 Horario de preparación del menú	De 07:00 hs a 10:00 hs	
5.2 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs	
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales	
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas	

6. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Vori vori de carne	Tallarín con salsa de pollo	Caldo de poroto con arroz	Salsa de pollo con arroz	So´o apu´a
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70g salsa + 80 g fideo	240 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	240 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100g salsa + 120 g fideo	350 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (piña)	Fruta cítrica	Dulce de batata	Ensalada de fruta

③

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Folio 3

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

SEMANA 2

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de poroto con fideo	Picadito de carne con puré de papas	Polenta con salsa de pollo	Guiso de fideo con carne	Salsa de legumbres con arroz quesu
Cantidad por ración en gramos	Nivel inicial	200g	70 g picadito + 110g de pure	70g de salsa + 170g de polenta	200 gramos	70 g salsa + 100 g arroz
	Edad Escolar	300g	100g de picadito + 160 g pure	100 g de salsa + 250 g de polenta	300 gramos	100 g salsa + 130 g arroz
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Ensalada de frutas	Banana con miel	Fruta cítrica

SEMANA 3

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Vori vori blanco	Chupín de pollo	Jopara	Polenta con salsa de carne	Tallarín con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	240g	240g	120 gramos	240 gramos	70 g salsa + 110 g polenta	70 g salsa + 80 g Fideo
	350g	350g	180 gramos	350 gramos	100 g salsa +250 g polenta	100 g salsa + 120 g fideo
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Arroz con leche	Fruta cítrica	Fruta de estación (piña)	Ensalada de fruta

④

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

de la gente

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

SEMANA 4

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de pollo con verduras	Guiso de arroz con poroto	Tallarin con salsa de carne	Polenta con salsa de pollo	Locro
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	200 gramos	70 g salsa + 80 g fideo	70 g salsa + 170 g polenta	350 gramos
	Edad Escolar	350gramos	300 gramos	100 g salsa + 120g fideo	100 g salsa + 250g polenta	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estacion (banana)	Fruta cítrica	Dulce de batata	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un ciclo 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.

5

Lic. Ivanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
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.

7. Recetario

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

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel inicial.70 g salsa + 80 g fideo Edad	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 15 g 14 g 8 g 5 ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 40 g 0,5g 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

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

escolar: 100 g salsa + 120 g fideo				minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 266 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	33 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0.5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0.5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 296 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	**Salsa de pollo** Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Arroz Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

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

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

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Folio 8

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

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de carne con puré de papas Rendimiento: 1 porción Energía: 276 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	**Picadito de carne** Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	 60g 60g 20g 15g 10g 5g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n	 50 g 59 g 19 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0.5 g 0,2 g c/n	**Picadito de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

Polenta con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 355 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 maiz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de carne** Limpiar el pollo dejarlo libre de piel y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que esten blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario **Polenta.** Pelar, lavar y picar la cebolla, en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Retirar del fuego.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con carne **Rendimiento:** 1 porción	Carne vacuna magra Tomate Fideo Cebolla Locote	60g 70g 45g 15g 10g	42g 69g 45g 14g 8g	Lavar, limpiar la carne y cortar en porciones pequeñas. 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.

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

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

Energía: 316 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Salsa de legumbres:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz quesú** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123