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

**Nota DGBE N°:** 701 **/2019**

Asunción, 29 de agosto de 2019

Señor
**ABOG. DAVID GONZALEZ LOPEZ,** Intendente
Municipalidad de Capiibary.

El Ministerio de Educación y Ciencias, se dirige a Usted con relación a la nota presentada por la Municipalidad de Capiibary en fecha 28 de agosto del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N°301087; en la cual solicita la autorización al Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar que será proveído a los estudiantes por la Municipalidad de Capiibary.

Al respecto, la Dirección General de Bienestar Estudiantil remite el análisis técnico del proyecto para el servicio de almuerzo escolar; autorizado por la Dirección de Alimentación 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 31 (treinta y uno).

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

| Datos del proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar autorizado. Año 2019 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Cantidad de instituciones educativas | Cantidad de estudiantes | Tiempo de Provisión del servicio | | | Modalidad del servicio |
| | | Año | Total Días | Días (especificar) | |
| 03 | 337 | 2019 | 35 | 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, los procesos de contratación ni la modalidad del servicio seleccionado por la contratante y los datos omitidos en el Formulario N° 1, el cual es exclusiva responsabilidad de la Municipalidad de Capiibary; circunscribiéndose al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los estudiantes a ser beneficiados y a lo establecido en las normativas legales vigentes. Se remitirá al órgano de control correspondiente en caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo.



**Dirección General de Bienestar Estudiantil**
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 Benítez
Técnica Nutricionista
Direcc. de Alimentación Escolar - MEC
Reg. Prof. Nº 2647

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

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

La presente autorización tiene una vigencia de 1 (un) mes a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

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

**Claudia Benítez**, Nutricionista
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

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

**Viviana Schreiber Vaccaro**, Directora
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil

**Killy Moleda Gamarra**, Directora General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias



**Dirección General de Bienestar Estudiantil**
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

**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*: San Pedro | Distrito*: Capiibary |
| Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Las Residentas e/ Silvio Petirossi y Héroes del Chaco | N° de Tel*:0453-40201 |
| Nombre del Gobernador/ Intendente*: Abg. Econ. David Gonzalez López | |
| N° de teléfono de linea baja*: 0453-40201 | N° de celular: 0983-215077 |
| Dirección de correo electrónico*: municapiibary.2015-2020@outlook.es | |
| Nombre del/la nutricionista*: Gianinna Teresa Maria Acosta Franco | |
| N° de Registro Profesional*: N°3.494 | N° de Celular: 0982-345316 |
| Dirección de correo electrónico*: gianiacotaff@gmail.com | |
| **2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar** | |
| Cantidad de instituciones seleccionadas*: 3 | |
| Cantidad de estudiantes beneficiados*: 337 | |
| Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 35 días | |
| Fecha estimada de inicio de la provisión*: Septiembre de 2019 | |
| Fecha estimada de finalización de la provisión*: Octubre de 2019 | |
| Presupuesto estimado para el servicio*: Gs. 159.232.500 | |
| Precio referencial por plato*: Gs. 13.500 | |
| % de la agricultura familiar a implementar*: 10 % (Diez por ciento) Conforme al 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 CAPIIBARY – INTENDENCIA

Lic. Gianinna Acosta F.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3.494

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

### 3. Identificación de las Instituciones educativas seleccionadas

| Orden | Código de establecimiento escolar (**) | Código de Institución (**) | Nombre de la Institución/Centro (**) | Localidad o Barrio | Beneficiarios | | | | | | | | | | | | | | Fuente de Financiación |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar) | | E.E.B. 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 | 0217091 | 15777 | Esc. Bas. N° 7441 Cristo Rey | 30 de Agosto | 3 | 4 | 27 | 23 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 2 | 0217106 | 17030 | Esc. Bas. N° 3040 Nembiara | Comunidad Indígena Río Corrientemi | 5 | 7 | 8 | 6 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 3 | 0217026 | 1789 | Esc. Bas. N°3050 4 de Mayo | 4 de Mayo | 22 | 27 | 96 | 110 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| | | | | Sub total | 28 | 38 | 131 | 138 | | | | | | | | | | | |
| | | | | Total general | 68 | | 269 | | | | | | | | | | | | |

Lic. Gianluca Acosta F.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3.494

MUNICIPALIDAD DE CAPIBARY

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

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

| 4. Requerimiento nutricional | | |
|---|---|---|
| | Nivel Inicial | Edad escolar |
| 4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo. | 312 kcal +/- 30 kcal | 450 kcal +/- 50 kcal |
| **5. Composición del menú** | | |
| 5.1 Horario de preparación del menú | De 07: 00 hs a 10:00 hs | |
| 5.2 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 | |
| 5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar | Alimentos preparados en las escuelas. | |

6. **Menú Cíclico**

| SEMANA 1 | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Plato Principal | | Picadito de pollo con puré de papa | Polenta con salsa de carne | Caldo de poroto con arroz | Tallarín con salsa de carne | Revuelto de Mandioca |
| Cantidad por ración en gramos | Nivel Inicial | 70 gramos Picadito + 110 gramos Puré | 70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta | 240 gramos | 70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo | 170 gramos |
| | Edad Escolar | 100 gramos Picadito + 160 gramos Puré | 100 gramos Salsa + 250 gramos Polenta | 350 gramos | 100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo | 250 gramos |
| Ensalada | | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| Postre | | Fruta cítrica | Fruta de estación | Fruta cítrica | Ensalada de frutas | Barritas de maní |

MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY INTENDENCIA

Lic. Gianinna Acosta F.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3 494

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

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

| SEMANA 2 | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Plato Principal | | Salsa de legumbres con arroz quesu | Picadito de carne con papa | Guiso de fideo con pollo | Vori Vori de carne | Albóndigas de pollo con arroz |
| Cantidad por ración en gramos | Nivel Inicial | 200 gramos | 200 gramos | 70 gramos Salsa + 100 gramos Arroz | 240 gramos | 70 gramos Salsa(3 bolitas) + 90 gramos de arroz |
| | Edad Escolar | 300 gramos | 300 gramos | 100 gramos Salsa + 130 gramos Arroz | 350 gramos | 100 gramos Salsa (4 bolitas) + 130 gramos Arroz |
| Ensalada | | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| Postre | | Fruta cítrica | Fruta de estación | Fruta cítrica | Barritas de maní | Ensalada de frutas |

| SEMANA 3 | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Plato Principal | | Locro | Salsa de pollo con fideo | Guiso de porotó con arroz | Vori vori de pollo | Guiso de mandioca con carne |
| Cantidad por ración en gramos | Nivel Inicial | 240 gramos | 70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo | 200 gramos | 240 gramos | 170 gramos |
| | Edad Escolar | 350 gramos | 100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo | 300 gramos | 350 gramos | 250 gramos |
| Ensalada | | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| Postre | | Barrita de maní | Fruta de estación | Fruta cítrica | Compota de frutas | Fruta cítrica |

MUNICIPALIDAD DE CAPIATA
DEPARTAMENTO CENTRAL

Lic. Ginnina Acosta F.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3.494
Dpto. Nutricional



MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DEPARTAMENTO 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.*

| SEMANA 4 | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Plato Principal | | Soyo | Polenta con salsa de pollo | Caldo de porcio con fideo | Estofado de pollo con papa | Guiso de arroz con carne |
| Cantidad por ración en gramos | Nivel Inicial | 240 gramos | 70 gramos salsa + 170 gramos polenta | 240 gramos | 200 gramos | 200 gramos |
| | Edad Escolar | 350 gramos | 100 gramos salsa + 250 gramos polenta | 350 gramos | 300 gramos | 300 gramos |
| Ensalada | | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| Postre | | Fruta cítrica | Fruta de estación | Fruta cítrica | Fruta de estación | Bamba de maní |

## 7. Recetario del menú cíclico

**Platos principales**

| Menú 1 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Picadito de pollo con puré de papas**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 295 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré<br>Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré | **Picadito de pollo**<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Perejil o cilantro<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Puré de papas**<br>Papa<br>Leche fluida<br>Margarina | 60 g<br>60 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>200 g<br>50 ml<br>5 g | 42 g<br>59 g<br>16 g<br>14 g<br>6 g<br>5g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>134 g<br>50 ml<br>5 g | **Picadito de pollo:**<br>Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas.<br>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. |



Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Pinchevoy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 33
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Giovanna Acosta F.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.494

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Sal yodada<br>Agua potable | 0,5 g<br>c/n | 0,5 g<br>c/n | **Puré de papas:**<br>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 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Polenta con salsa de carne**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>356 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>70g salsa + 170g polenta<br>Edad escolar:<br>100g salsa + 250g polenta | **Salsa de carne**<br>Tomate<br>Carne vacuna magra<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Polenta**<br>Agua potable<br>Harina de maíz<br>Cebolla<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Sal yodada | <br>70 g<br>60 g<br><br>10 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 ml<br>40 g<br>15 g<br>10 g<br><br>2 ml<br>0,5 g | <br>69 g<br>52 g<br><br>9 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 ml<br>40 g<br>14 g<br>10 g<br><br>2 ml<br>0,5 g | **Salsa de carne**<br>Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br>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 estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>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 liquido. Agregar agua si es necesario.<br><br>**Polenta**<br>Pelar, lavar y picar la cebolla, en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar la leche. |
| **Menú 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Caldo de poroto con arroz**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:** | Zapallo<br>Poroto seco<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Arroz<br>Queso Paraguay | 60 g<br>30 g<br>25 g<br>20 g<br>15 g<br>15 g | 32 g<br>30 g<br>24 g<br>16 g<br>15 g<br>15 g | Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.<br>Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar el poroto y agua |



Lic. Gianluca Acosta F.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.494

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

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 265 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>240 gramos<br>Edad escolar:<br>350 gramos | Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | hervido, una vez blando agregar el zapallo.<br>Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.<br>Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente |
| **Menú 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Tallarín con salsa de carne**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>337 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>70g salsa + 80 g fideo<br>Edad escolar:<br>100 g salsa + 120 g fideo | **Salsa de carne**<br>Tomate<br>Carne vacuna magra<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Fideo**<br>Fideo tallarín<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>70 g<br>60 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | <br>69 g<br>52 g<br><br>20 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | **Salsa de carne:**<br>Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br>Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.<br>Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.<br>Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.<br><br>**Fideo**<br>Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Revuelto de mandioca**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción | Mandioca<br>Huevo*<br>Queso<br>Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Cebollita de | 200 g<br>50 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 g<br>3 ml | 116 g<br>50 g<br>20 g<br>18 g<br>6 g<br>5 g<br>3 ml | **Mandioca:**<br>Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. |



Lic. Gianina Acosta F.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.194

INTENDENCIA
MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Energía:** 330 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 170 gramos<br>Edad escolar: 250 gramos | hoja<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | **Revuelto:**<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos.<br>Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños.<br>Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule).<br><br>*50 g de huevo corresponde a 1 unidad |

| Menú 6 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Salsa de legumbres con arroz quesú**<br><br>**Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía:** 394 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz<br>Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz | **Salsa de legumbres**<br>Tomate<br>Poroto<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>laurel<br>Agua potable<br><br>**Arroz quesú**<br>Arroz<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>70 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>40 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | <br>69 g<br>20 g<br>14 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>40 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | **Salsa de legumbres:**<br>Pelar, lavar y picar los vegetales finamente.<br>Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción.<br>**Arroz quesú**<br>Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.<br><br>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 7 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Picadito de carne con papa** | Papa<br>Carne vacuna magra | 200 g<br>60 g | 134 g<br>52 g | Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. |



Lic. Gianinna Arasia F.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3.494

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

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 319 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Arveja<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 59 g<br>16 g<br>18 g<br>8 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | Lavar, pelar y cortar las verduras<br>Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes<br>Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas. |
| **Menú 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Guiso de fideo con pollo**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 308 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>**Nivel inicial:** 200 gramos<br>**Edad escolar:** 300 gramos | Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Fideo<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 60g<br>70g<br>45g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | 42g<br>69g<br>45g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada.<br>Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua.<br>Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente) |
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Vori vori de carne**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 308 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: | Carne vacuna magra<br>Zapallo<br>Harina de maíz<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Queso<br>Paraguay<br>Aceite<br>Orégano | 80 g<br>60 g<br>40 g<br>25 g<br>20 g<br>10 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g | 70 g<br>32 g<br>40 g<br>24 g<br>16 g<br>9 g<br>8 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g | Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate.<br>Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción |

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595) 21 494 220 int. 18
Email: [illegible]

Lic. Gianina Acosta F.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3 494
MECps

www.mec.gov.py
MEC Digital

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 240 gramos<br>Edad escolar:<br>350 gramos | Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | por 10 minutos aprox.<br>Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme.<br>Agregar las bolitas de maíz al caldo.<br>Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano. |
| **Menú 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Albóndigas de pollo con arroz**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>324 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz<br>Edad escolar:<br>100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz | **Albóndigas de pollo:**<br>Tomate<br>Pechuga de pollo<br>Cebolla<br>Galleta molida<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Arroz**<br>Arroz<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>70 g<br>60 g<br>15 g<br>10 g<br>10 g<br>3ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>45 g<br>2 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | <br>69 g<br>42 g<br>14 g<br>10 g<br>8 g<br>3ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>45 g<br>2 ml<br>0,5 g<br>0, 5g<br>c/n | **Albóndigas**<br>Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo.<br>Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar.<br><br>**Salsa**<br>Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano.<br><br>**Arroz**<br>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 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

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



MUNICIPALIDAD DE CAPIBARI
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Locro**<br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br>**Energía:**<br>343 kcal<br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>240 gramos<br>Edad escolar:<br>350 gramos | Carne vacuna magra<br>Zapallo<br>Locro<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 80 g<br>60 g<br>40 g<br>25 g<br>20 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 70 g<br>32 g<br>40 g<br>24 g<br>16 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo.<br>Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar.<br>Cortar la carne en trozos iguales. Reservar<br>Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo.<br>Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox.<br>Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada. |
| **Menú 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Salsa de pollo con fideo**<br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br>**Energía:**<br>292 kcal<br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>70 g salsa + 80 g fideo<br>Edad escolar:<br>100 g salsa + 120 g fideo | **Salsa de pollo**<br>Pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br>**Fideo**<br>Fideo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>60 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | 42 g<br>59 g<br>16 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | **Salsa de pollo:**<br>Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.<br>Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.<br>Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.<br>**Fideo:**<br>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 13** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso** | **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 Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Pirabebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220 Int.
Email: alimentacion.escolar@...

Lic. Gianinni Acosta F.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.494
@MECpy



MUNICIPALIDAD DE CAPIÑÁ
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

| | | | Neto | |
|---|---|---|---|---|
| **Guiso de arroz con poroto**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 317 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos<br>Adolescentes: 380 gramos | Tomate<br>Arroz<br>Poroto<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Sal yodada<br>Ajo<br>Agua potable | 70g<br>40g<br>20g<br>15g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>5g<br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | 69g<br>40g<br>20g<br>15g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>5g<br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos.<br>Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. |
| **Menú 14** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Vori vori de pollo**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 351 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Pechuga de pollo<br>Zapallo<br>Harina de maíz<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Queso<br>Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Orégano<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 80g<br>60g<br>40g<br>25g<br>20g<br>10g<br>10g<br>10g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | 56g<br>32g<br>40g<br>24g<br>16g<br>10g<br>9g<br>8g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cocer en porciones iguales.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>Sofar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos.<br>Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos.<br>Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa.<br>Agregar las bolitas del vori al caldo |



Lic. Gianina Acosta F.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5494

MUNICIPALIDAD DE CAPIATA
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR