Asunción, 16 de junio de 2021.

Nota DGBE N° 277/2021

Señor
Alcibíades Quiñonez, Intendente
Municipalidad de San Lorenzo
Departamento de Central

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de San Lorenzo, sobre la ***"Modificación del Proyecto de Almuerzo Escolar"***, autorizado, según Nota DAE N° 1722/2021 fecha 30 de diciembre de 2020, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, en el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el Informe de Evaluación de la Dirección de Alimentación Escolar, DAE N° 268/2021 en dos (02) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita. (Edif.Beckelman, 1er. Piso)
Tel: (595.21) 454.220

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
bienestar.estudiantil@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.

MEMORÁNDUM DAE N° 359/2021

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

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

VIA

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

Referencia : **MODIFICACIÓN AL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR PARA LA ENTREGA DE KITS DE ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEL MUNICIPIO DE SAN LORENZO - CENTRAL**

Objeto : Remitir Informe de Evaluación DAE N° 268/2021

Fecha : 15 junio de 2021

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto las siguientes documentaciones, para los fines pertinentes:

- Informe de Evaluación DAE N° 268/2021 referente a la MODIFICACION DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR A ENTREGA DE KITS DE ALIMENTOS NO PERECEDEROS del Municipio de San Lorenzo según expediente xilema N° 128.502 de fecha 8 de junio de 2021.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº
Recibido por: Miguela Jenega
Fecha: 15/06/21 Hora: 14:46

Dirección de Alimentación Escolar- DAE
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita.(Edif.Beckelman, 6to. Piso)
Tel: (595.21) 454.220 int 18

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

MEMORÁNDUM DGPAE N° 254 /2021

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

De : **Liz Samudio,** Jefa
Departamento de Gestión de Programas de alimentación escolar

Referencia : **MODIFICACIÓN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR A KITS DE ALIMENTOS NO PERECEDEROS DE LA MUNICIPALIDAD DE SAN LORENZO -DEPARTAMENTO CENTRAL**

Objeto : Remitir Informe de evaluación DAE N°268/2021

Fecha : 14 de junio de 2021

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto la siguiente documentación, para los fines pertinentes:

- Informe de evaluación DAE N°268/2021 referente a la **MODIFICACIÓN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR A KITS DE ALIMENTOS NO PERECEDEROS DE LA MUNICIPALIDAD DE SAN LORENZO - DEPARTAMENTO CENTRAL** según expediente N° 128502 de fecha 8 de junio de 2021

Atentamente.

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

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

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Informe de evaluación DAE N° 268 /2021

1. Antecedentes

El Sr **Alcibíades Quiñonez** Intendente de la Municipalidad de San Lorenzo, presenta nota, con expediente xilema N°128502 de fecha 8 de junio del 2021, pedido de modificación del Proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del departamento a su cargo, conforme a lo autorizado por el MEC según Nota DAE N°1722/2021 de fecha 30 de diciembre de 2020.

Tabla. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DAE N°1722 /2021 de 30 de diciembre de 2020

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
12	1407	2021	115	Lunes a Viernes	Alimentos preparados en las escuelas

Fuente: Nota DAE N°1722 /2021 de 30 de diciembre de 2020

2. Consideraciones técnicas

2.1 La modificación solicitada hace referencia a: días de provisión, fecha de inicio y finalización, presupuesto estimado inicialmente, el pedido obedece a la observación de la DNCP.

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente, teniendo en cuenta 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.

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. Resumen de la modificación realizada.

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
12	1407	2021	90	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.

P/A
Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas

Lic. Noelia Andrea Romero
Técnica Nutricionista
Direcc. de Alimentación Escolar - MEC

128502/NARB

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.

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

Es mi informe.
Lic. Nutricionista, Noelia Romero
Registro Profesional N°:1084
Fecha: 14/06/2021

Lic. Noelia [illegible]
Técnica Nutricionista
Direcc. de Alimentación Escolar
Reg. Prof. Nº 1084

V°B° **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 informe de evaluación a la Dirección General de Bienestar Estudiantil, para la comunicación a la parte interesada.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

PIA

Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

2/2

MUNICIPALIDAD DE SAN LORENZO

Av. España y San Lorenzo - Teléfonos 570.062 - 571.208 Fax 570.487
San Lorenzo – Paraguay

Misión: "Proporcionar respuestas a las necesidades y expectativas de los Sanlorenzanos y generar un impacto positivo a través de la implementación de políticas de buen gobierno y gerenciamiento transparente y sustentable de los recursos municipales.-

San Lorenzo 02 de junio 2021

Lic. Hugo René Tintel Romero
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias.
Presente.

De nuestra mayor consideración:

Tenemos el agrado de dirigirnos a Usted, en nombre y representación de la Municipalidad de San Lorenzo del Campo Grande y por su intermedio a donde corresponda a fin de solicitar la modificación del Proyecto aprobado por Nota DGBE N° 150/2021 del proceso de **PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR, BAJO LA MODALIDAD DE ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS (COCINANDO), CONTRATO ABIERTO, FONACIDE**, dicho pedido obedece a la NOTA DE Observación de la DNCP sobre las cantidades de días.

Visto que el proceso ya se encuentra Público en el portal de Contrataciones públicas, se solicita el ajuste de lo siguiente:

Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días): 90 días.
Fecha estimada de inicio de la Provisión: 26 de julio de 2021.
Fecha de Finalización de la Provisión: 30 de noviembre de 2021.
Presupuesto estimado para el servicio: 1.501.705.170.

Se adjunta Nota DNC N° 10251/2021 de fecha 31 de mayo de 2021.

Atentamente

Sin otro particular y quedándonos a su entera disposición para lo que hubiere, nos despedimos. Cordialmente

Lic. Leticia Cabral
Nutricionista

Lic. Leticia Cabral
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.106

Sr. Alcibiades Quiñones Ayala
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Xilema N° 10502
Recibido por: Manuela Benítez
Fecha: 15/06/21 Hora: 15:00

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

Formulario N° 01: Proyecto para el Servicio de Almuerzo Escolar

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: Central	Distrito*: San Lorenzo
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Av. España y San Lorenzo	N° de Tel*:(021)571-209
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Sr. Alcibíades Quiñones Ayala	
N° de teléfono de línea baja*: (021) 571-209	N° de celular: (0981) 909-927
Dirección de correo electrónico*:uoc_san_lorenzo@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*:Lic. Leticia Adriana Cabral Cáceres	
Nº de Registro Profesional*: 2.106	N° de celular: (0981)251-227
Dirección de correo electrónico*: lettycabral28@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 12	
Cantidad de estudiantes beneficiados*:1407	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 90 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: 26/07/2021	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: 30/11/2021	
Presupuesto estimado para el servicio*: 1.501.705.170.	
Precio referencial por plato*: 11.859(Guaraníes)	
% 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

Lic. Leticia Cabral
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.106

Sr. Alcibiades Quiñónez Ayala
Intendente
Municipalidad de San Lorenzo

Pág 1

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: E.I(Pré Jardín - Jardín - pré-escolar) H	E.I M	E.E.B. 1º y 2º Ciclo H	E.E.B. 1º y 2º Ciclo M	E.E.B. 3º Ciclo H	E.E.B. 3º Ciclo M	Educación Media: Bach. Científico H	Bach. Científico M	Bach. Técnico-Profesional H	Bach. Técnico-Profesional M	Educación Inclusiva H	Educación Inclusiva M	Educación Permanente H	Educación Permanente M	Fuente de Financiación
1	1114001	8475	Esc. Bas. N°118 "Cnel. Luis Camino"	Cnel. Romero y Tte. Benitez- San Lorenzo			135	141											Fonacide
2	1114031	8505	Esc. Bás. N°264 Clotilde Emilia Paredes	Eduardo Guasp y Dr. Emilio CUBAS			32	46											Fonacide
3	1114015	8489	Esc. Bas. Inmaculada Concepción	Olivo y Juana de Lara.Barrio Mita! San Lorenzo			27	49											Fonacide
4	1114010	8484	Esc. Bas. N°4203 "15 de Mayo"	Cnel. Morales y las Huertas Barrio Lucerito.			99	86											Fonacide
	1114009	8483	Esc. Bas.N°251 " "José Dolores González"	Avda la Victoria y 1° de Marzo, Barrio Tavazuape			64	63											Fonacide
6	1114079	8551	Esc. Bas. N° 4199 Municipal N°3 María Auxiliadora"	Nueva Asunción y 25 de Agosto, Barrio San José			38	29											Fonacide
7	1114080	8552	Esc. Bás. N°4200 Municipal N°6	San Juan c/ Fray Bolaños, Barrio			60	38											Fonacide

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.

Folio 3/31

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

			"San Juan Bautista"	Ñu Porã.															
8	1114088	8560	Esc. Bas. N° 5630 Municipal N°13 "Nuestra Señora Santa María"	Virgen del Paso, Barrio "Santa María"			71	63											Fonacide
9	1114053	8531	Esc. Bas. N°602 "Anastasia Vallejo Moraes"	Avda Alberto Sánchez Benitez c/ Porvenir Barrio San José			38	34											Fonacide
10	1114021	8495	Esc. Bas. N°4185 Municipal N° 9 "San Isidro Labrador"	Juan Pablo Sotelo y Mozar, Barrio Barcequillo.			91	87											Fonacide
11	1114053	8531	Esc. Bas. N°4211 Municipal N°2 "Prof. Taciana Villasanti de Villalba"	Calle Nanawa c/ Avda. de la Victoria-Barrio Virgen del Rosario			18	17											Fonacide
12	11140201	1293	Esc. Bas. N°4184 Municipal N°7 Santa Rosa"	Rio Babilonia y Pirisal, Barrio Barcequillo			44	37											Fonacide
				Sub total			717	690											
				Total general			1407												

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 c/ 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.

4. Requerimiento nutricional			
	Nivel Inicial	Edad escolar	Adolescente
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	568 kcal +/- 56 kcal
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Escribir la modalidad seleccionada: a) Alimentos preparados en las escuelas (cocina-comedor)		

6. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Vori Vori de carne	Guiso de fideo con pollo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Estofado de pollo con papa
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240	200	240	170	200
	Edad Escolar	350	300	350	250	300
	Adolescentes	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica
Ensalada		Berro zanahoria cebolla	Repollo Tomate Zanahoria	Lechuga Zanahoria Cebolla	Tomate Pepino Zanahoria	Repollo Remolacha Zanahoria
Postre		2 Unidades de Banana	Ensalada de frutas 2	Naranja	2 Unidades de Banana	Crema

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

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

SEMANA 2

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	Polenta con salsa de carne	Tallarín con salsa de pollo	Guiso de arroz con poroto
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240	70 g salsa + 90 g arroz	70g salsa + 170g polenta	70g salsa + 80 g fideo	200
	Edad Escolar	350	100 g salsa + 130 g arroz	100g salsa + 250g polenta	100 gramos salsa+120 gramos fideo	300
	Adolescentes	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica
Ensalada		Tomate Pepino Zanahoria	Repollo Remolacha Zanahoria	Berro Tomate Cebolla	Repollo Pepino zanahoria	Lechuga Tomate cebolla
Postre		Mandarina	2 unidades de Banana	Maní con miel	2 unidades de Banana	Naranja

SEMANA 3

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Locro	Polenta con salsa de pollo	Guiso de arroz con carne	Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240	70g salsa + 170g polenta	200	200	70 g salsa + 90 g arroz
	Edad Escolar	350	100g salsa + 250g polenta	300	350	100 g salsa + 130 g arroz
	Adolescentes	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica
Ensalada		Remolacha Tomate Cebolla	Lechuga Zanahoria cebolla	Berro Tomate cebolla	Tomate Pepino zanahoria	Repollo Remolacha Zanahoria
Postre		Mandarina	2 Unidades de Banana	Dulce de batata	Naranja	2 Unidades de Banana

Dr. Patricia Cabral
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.106

Sr. Apolinario Quiñonez Ayala
Intendente
Municipalidad de San Lorenzo

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.

6/31

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 y fideo	Salsa de legumbres con arroz quesú	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con pure de papas	So'o Apu'a
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240	70g salsa + 100g de arroz	170	70 g picadito + 110 g puré	240
	Edad Escolar	350	100 g salsa + 130 g de arroz	250	100 g picadito + 160 g puré	350
	Adolescentes	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica
Ensalada		Lechuga Tomate Cebolla	Berro Tomate Cebolla	Tomate Pepino Zanahoria	Repollo Remolacha Zanahoria	Remolacha Zanahoria cebolla
Postre		Arroz con leche	Naranja	2 Unidades de Banana	Dulce de Mamon	2 Unidades de 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

Plato Principal

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:	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel	80 g 50 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, 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 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

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

350 gramos	Agua potable			uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Menú 2 Nombre del Menú Guiso de fideo con pollo Rendimiento:1 porción Energía: 308 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear el pollo con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Menú 3 Nombre del Menú Caldo de poroto con arroz Rendimiento:1 porción Energía: 255 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 ambiente o una hora antes en agua caliente
Menú 4 Nombre del Menú Guiso de mandioca con carne Rendimiento:1 porción Energía: 363 kcal Peso por porción:	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

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.

Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos				minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.
Menú 5 Nombre del Menú 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 Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 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 cortarlas 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 6 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 15 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 8 minutos aproximadamente, agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada, y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 7 Nombre del Menú Salsa de pollo con arroz Rendimiento:1 porción Energía: 296 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz	**Salsa de pollo** Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz Arroz Aceite Sal yodada	70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 85 g 2 ml 0,5 g	69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo fibre 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.

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.

FONACIDE

INTENDENCIA

Sr. Alcibiades Cubilla
Intendente
Municipalidad de San Lorenzo

9/31

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

Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	Agua potable	c/n		
Menú 8 Polenta con salsa de Carne Rendimiento:1 porción Energía: 356 kcal Peso por porción: Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 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 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos 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 estén 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. Agregar el queso Paraguay desmenuzado, mezclar bien. Retirar del fuego.
Menú 9 Nombre del Menú Tallarín con salsa de Pollo Rendimiento:1 porción Energía: 337 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 80g fideo	**Salsa de Pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín 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 cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

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

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

Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo				
Menú 10 Nombre del Menú 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 picada. 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 11 Nombre del Menú Locro Rendimiento:1 porción Energía: 343 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales, Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada.
Menú 12 Nombre del Menú Polenta con salsa de pollo Rendimiento:1 porción Energía: 307kcal	Salsa de pollo Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote	70 g 60 g 10 g 10 g	69 g 52 g 9 g 8 g	Salsa de pollo Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y el aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras, por ultimo agregar el agua

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.

Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.10...

Intendente
Municipalidad de San Lorenzo

11/31

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:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta	Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Polenta Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	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	3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	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. en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso Paraguay desmenuzado, mezclar bien. Retirar del fuego.
Menú 13 Nombre del Menú Guiso de arroz con carne Rendimiento:1 porción Energía: 340 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Menú 14 Nombre del Menú Caldo de poroto con fideo Rendimiento:1 porción Energía: 271 kcal	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g	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 8 minutos aproximadamente, agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada, y servir el

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.

Sr. Alcibiades Quiñonez
Intendente
Municipalidad de San Lorenzo

12/31

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	Sal yodada Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 15 Nombre del Menú Salsa de pollo con arroz Rendimiento:1 porción Energía: 296 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	**Salsa de pollo** Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	 69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Arroz:** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
Menú 16 Nombre del Menú Caldo de pollo con verduras y fideo Rendimiento:1 porción Energía: 254 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Tomate fideo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita en hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 35 g 20 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	56 g 32 g 34 g 20 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada, cebollita de hoja y laurel, cocinar hasta que estén tiernas. Por último, agregar el fideo y cocinar hasta que esté listo. Una vez apagado en fuego agregar cebollita de hoja.

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.

Dr. Adalberto Quiñonez Ayala
Intendente
Municipalidad de San Lorenzo

3/3

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

Menú 17 Nombre del Menú 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 ajo con los demás vegetales 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 18 Nombre del Menú Guiso de mandioca con carne Rendimiento:1 porción Energía: 362 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 370 gramos Edad escolar: 450 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 19 Nombre del Menú Picadito de pollo con puré Rendimiento:1 porción Energía: 285 kcal Peso por	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g	**Picadito de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. 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. 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

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

Municipalidad de San Lorenzo
Intendente

14/31

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

porción: Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Puré de papas Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	(rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.
Menú 20 Nombre del Menú Solo 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.

Ensaladas

Ensalada 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 41 kcal Peso por porción: 45g	Berro Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	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.
Ensalada 2 Rendimiento: 1 porción	Repollo Tomate Zanahoria	30 g 20 g 10 g	24 g 19 g 9 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

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

Lic. Cecilia Nutricionista Reg. Prof. N° 2.1

151 31

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

Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 g	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Ensalada 3 Rendimiento: 1 porción Energía: 42 kcal Peso por porción: 60g	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 4 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.

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.

Sr. Alcibiades Quiñones Ayala
Intendente
Municipalidad de San Lorenzo

16/11

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

Ensaleda 5 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 6 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 7 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 8	Berro	30 g	13 g	Lavar y rallar la zanahoria.

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

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

Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 50 g	Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	20 g 10 g 3 ml 0,5 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 9 Rendimiento: 1 porción Energía: 37 Kcal Peso por porción: 50 g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 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: 40 Kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 11 Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite	40 g 20 g 10 g 3 ml	27 g 19 g 9 g 3 ml	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.

Sr. Alcibiades Quiñonez Ayala
Intendente
Municipalidad de San Lorenzo

18/31

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	Sal yodada	0,5 g	0,5 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 12 Rendimiento: 1 porción Energía: 42 Kcal Peso por porción: 60g	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 13 Rendimiento: 1 porción Energía: 39 Kcal Peso por porción: 50 g	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y 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: 38 kcal Peso por porción:	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.

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.

Sr. Alcibiades Quiñonez Ayala
intendente
Municipalidad de San Lorenzo

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

55 g				
Ensalada 15 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 16 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 17 Rendimiento: 1 porción Energía: 39 Kcal Peso por porción: 50 g	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y 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 18 Rendimiento: 1 porción Energía:	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 3 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.

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.

Sr. Alcibiades Quiñonez Ayala
Intendente
Municipalidad de San Lorenzo

20/31

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

38 Kcal Peso por porción: 55 g				
Ensalada 19 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 20 Rendimiento: 1 porción Energía: 49 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar 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.

Dic. Leticia Cabral
Nutricionista
Reg. Prof. N°

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.

POSTRES

Fruta de estación	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Postre 1 Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 2 Ensalada de frutas 2 Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal Peso por porción: 100 g	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Postre 3 Fruta Cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

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

Postre 4 Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 5 CREMA Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Postre 6 Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir.

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

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

Ceficio Nutricionista Reg. Prof. N° 2.1

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Ex Vicebiblioteca Nacional Independencia Municipalidad de San Joaquín

23/31

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

Postre 7 Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 8 Maní con miel Rendimiento: 1 porción Energía: 150 kcal Peso por porción: 35 g	Maní tostado sin sal Miel	20 g 15 ml	20 g 15 ml	Colocar los granos de maní tostado sin sal en una compotera o taza. Agregar encima miel. Servir.
Postre 9 Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 10 Fruta Cítrica Rendimiento: 1 porción	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir.

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

Sr. Ministro Comprador Avalo
Intendente
Municipalidad de San Lorenzo

24/9

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

Energía: 62 kcal				
Postre 11 Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Postre 12 Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 13 Dulce de membrillo/ batata Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	Servir el dulce.
Postre 14 Fruta Cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Postre 15 Fruta de Estación Rendimiento: 2 porción	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir

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

Fdo 24
23/31

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

Energía: 63 Kcal				
Postre 16 Arroz con Leche Rendimiento: 1 porción Energía: 115 kcal Peso por porción: 100 g	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 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, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. Espolvorear con canela y servir.
Postre 17 Fruta Cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Postre 18 Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 Kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 19 Dulce de mamón/ calabaza Rendimiento: 1 porción Energía: 99 Kcal Peso por porción: 50 g	Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. Escaldar: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.

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

Lic. ... Nutricionista Reg. Prof. N° ...

Sr. Alcibiades Quiñonez Ayala
Intendente
Municipalidad de San Lorenzo

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

Postre 20 Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Dr. Leticia Cabral
Nutricionista
Reg. Prof. ...

Sr. Alcibiades Quiñonez Ayala
Intendente
Municipalidad de San Lorenzo

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:	2021
Institucion Educativa:	12
Nº de comensales:	1407
N° de meses del proyecto:	6

Insumo	Unidad de medida	Semana 1 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 2 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 3 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 4 TOTAL l/kg Peso Bruto	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
Aceite	l	56,25	56,25	56,274	53,466	222,24	312691,7
Ajo	kg	3,5	3,5	3,5	3,507	14,007	84,042
Almidón de maíz	kg	7,035	0	0	0	7,035	42,21
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	21,1	119,59	126,625	98,49	365,805	2194,83
Arveja en granos	kg	7,03	0	0	0	7,03	42,18
Azúcar	kg	14,07	0	0	21,105	35,175	211,05
Banana	kg	689,43	619,08	619,08	619,08	2546,67	15280,02
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0,04221	0,04221	0,04221	0,4221	0,54873	3,29238
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0,02814	0,02814	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0,02814	0,02814	0
Carne vacuna magra *	kg	196,98	84,42	196,98	196,98	675,36	4052,16
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	126,62	140,68	147,725	133,66	548,685	3292,11
Cebollita de hoja	kg	7,035	7,035	7,035	7,035	28,14	168,84
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0,2814	0,2814	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	42,21	0	42,21	0
Fideo	kg	63,31	77,38	21,1	28,14	189,93	1139,58
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	56,28	56,28	56,28	7,035	175,875	1055,25
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Higado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,84	0,84	1,12	1,4	4,2	25,2
Leche entera	l	168,84	0	0	211,05	379,89	2279,34
Lechuga	kg	42,21	42,21	42,21	42,21	168,84	1013,04

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Ec. Cetivia Nutricionista Reg. Prof. N° 2...

29/31

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

Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	70,35	70,35	70,35	70,35	281,4	1588,4
Locro	kg	0	0	56,28	0	56,28	337,68
Mamón	kg	0	0	0	281,4		0
Mandarina	kg	0	225,12	225,12	0	450,24	2701,44
Mandioca	kg	281,4	0	0	281,4	562,8	3376,8
Maní	kg	0	28,14	0	0	28,14	168,84
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	0	7,35	7,35	0
Melón	kg	0	0	0,08442	0	0,08442	0,50652
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	21,105	0	0	21,105	126,63
Naranja	kg	323,61	253,26	253,26	253,26	1083,39	6500,34
Orégano	kg	0,7	0	0	0,7	1,4	8,4
Papa	kg	281,4	0	0	281,4	562,8	3376,8
Pechuga de pollo	kg	168,84	168,84	168,84	196,98	703,5	4221
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	0	7,035	7,035	42,21
Pepino	kg	28,14	56,28	28,14	28,14	140,7	844,2
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	84,42	0	0	0	84,42	506,52
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	42,21	70,35	42,21	28,14	182,91	1097,46
Queso	kg	35,17	56,27	35,17	14,07	140,68	844,08
Repollo	kg	84,42	84,42	42,21	42,21	253,26	1519,56
Remolacha	kg	42,21	42,21	98,49	98,49	281,4	1688,4
Sal yodada	kg	7	9,137	8,441	8,441	33,019	198,114
Tomate	kg	408,02	513,52	450,23	443,2	1814,97	10889,82
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	182,91	126,63	140,7	112,56	562,8	3376,8
Zapallo	kg	168,84	84,42	168,84	168,84	590,94	3545,64

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.

29/21

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

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	La Municipalidad de san Lorenzo cuenta con 1 nutricionista encargada de monitorear la calidad y cantidad de los insumos en el momento en el que los proveedores realizan su entrega. Asegurando que estos sean de primera calidad y de esa manera brindar una alimentación inocua a los niños/as beneficiados por el programa. Además realizan control y cumplimiento del menú cíclico, y así también verificación de las indumentarias y aseo del personal de servicios.
9.2. Plan de capacitaciones	La capacitación de los manipuladores de alimentos debe ser otorgada por el INAN al personal de la empresa adjudicada antes del inicio de la provisión del almuerzo escolar. Los nutricionistas tanto de la empresa adjudicada como de la convocante tendrán a su cargo capacitar al personal encargado de manipular y elaborar los alimentos. Se les capacitara sobre buenas prácticas de manufactura, control de higiene e inocuidad de los alimentos, métodos de cocción, como evitar la contaminación cruzada, la importancia del consumo del almuerzo para el niño, para que los encargados de elaborar los alimentos, puedan transmitir a los niños sus conocimientos e incentivar a los niños a consumir todo lo que se les brinda.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La municipalidad de San Lorenzo cuenta con una página web y red social en el cual se van publicando todas las actividades realizadas referente al almuerzo escolar, brindando credibilidad y transparencia a la ciudadanía

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada.

1. RECEPCION:
   Selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihorticolas que no cumplan con dichas normas.
2. ALMACENAMIENTO:
   Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello cada institución cuenta con frezzer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.
3. HIGIENE:
   Se establece sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento, cocina y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.
4. PRE ELABORACION Y ELABORACION:
   El horario de pre elaboración es a partir de las 07: 00 hs a 10: 30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

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.

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

5. DISTRIBUCION:

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11: 00 hs a 12: 00 hs y turno tarde 12: 00 hs a 13: 00 hs, en dos turnos, de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento.

Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas y un pote de plástico para ensalada. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada.

Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPYBS).

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

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

La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa.

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

Lic. Cecilia Suárez
Nutricionista
N° 2.306

Sr. Alcibiades Quiñonez Ayala
Intendente
Municipalidad de San Lorenzo

Escaneado con CamScanner 31/31