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

Nota DAE N°: 01 **/2020**

Asunción, 03 de enero de 2020

Señor
Luis Carlos Ledesma, Intendente
Municipalidad de María Antonia

El Ministerio de Educación y Ciencias, se dirige a Usted con relación a la nota presentada por la Municipalidad de María Antonia en fecha 18 de diciembre del año 2019 y recepcionado bajo el Expediente Xilema N° 424.765; en la cual solicita la autorización al Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar que será proveído a los estudiantes por la Municipalidad de María Antonia.

Al respecto, la Dirección de Alimentación Escolar autoriza el proyecto para el servicio de almuerzo escolar en vista que reúne los requisitos exigidos en las normativas legales vigentes. Se adjunta los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 32 (treinta y dos).

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

Datos del proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar autorizado. Año 2020					
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
2	39	2020	186	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 de servicio seleccionado por la contratante y los datos omitidos en el Formulario N° 1, el cual es exclusiva responsabilidad de la Municipalidad de María Antonia; 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.

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.

Selba Montania, Nutricionista
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

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

Melissa Desvars, Jefa
Departamento de Educación Alimentaria y Nutricional

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. Piso. Teléf.: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentación.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.

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: PARAGUARI	Distrito: MARIA ANTONIA
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad:	N° de Tel: 09812.572.264.-
Nombre del Gobernador/ Intendente: Luis Carlos Ledezma Agüero	
N° de teléfono de línea baja:	N° de celular:
Dirección de correo electrónico: ledezmaluis964@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista: Lic. Ruth Noemí Martinez Olmedo	
N° de Registro Profesional: 2787	N° de celular: 0981 732 069
Dirección de correo electrónico: noemy_91@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas: 2 (dos) instituciones educativas	
Cantidad de estudiantes beneficiados: 39 (Treinta y nueve) alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar 2020: 186 días hábiles escolares	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2020: FEBRERO	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2020: NOVIEMBRE	
Presupuesto estimado para el servicio 2020: G. 108.810.000.-	
Total de presupuesto: G. 108.810.000.-	
Precio referencial por plato: 15.000 (quince mil guaraníes)	
% de la agricultura familiar a implementar: 10% (diez por ciento) *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

MUNICIPALIDAD DE MARIA ANTONIA
INTENDENCIA

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2787

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
ALIMENTACIÓN ESCOLAR
DIRECCIÓN
Dpto. de Gestión de PAE
Folio 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 esta Jecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Pre jardin - Jardin - 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	0908025	6739	Esc. Bas.N° 1856 Don Valentin Riveros	Caaguy Guazú			17	13											FONACIDE
2	0908037	11094	Esc. Bás. N° 5467 Juan de la Cruz Villanueva	Curupayty		1	4	4											FONACIDE
				Sub total	-	1	21	17											
				Total general	1		38												

MUNICIPALIDAD DE MARIA ANTONIA
INTERDENCIA

Lic. Ruth Noemi Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

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
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Gestión de Pago

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

4. Requerimiento nutricional		
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**
	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	
5.2Horario 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	Alimentos preparados en las escuelas	

MUNICIPALIDAD DE MARIA ANTONIA
INTENDENCIA

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

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

6. Menú Cíclico

SEMANA 1		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto 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 + 250gramos polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
	Adolescentes	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Crema	Fruta de estación (banana)	Ensalada de fruta	Barrita de maní	Fruta de estación (banana)

SEMANA 2		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 pollo	Albóndigas de carne con arroz
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 gramos salsa + 110 gramos puré	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	70 gramos + 80 gramos de fideo	170 gramos
	Edad Escolar	100 gramos salsa + 160 gramos puré	100 gramos salsa + 250gramos polenta	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	250 gramos
	Adolescentes	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Arroz con leche	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Dulce de batata

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 MARIA ANTONIA
INTENDENCIA

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Data de Gestión de PAE

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

SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Guiso de fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Salsa de legumbres con arroz quesú	Vori vori de carne	Chupin de pollo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	2[illegible] gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 100 gramos arroz	240 gramos	70 gramos salsa (3 bolitas) + 90 gramos de fideo
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 130 gramos arroz	350 gramos	100 gramos salsa (4 bolitas) + 130 g de fideo
	Adolescentes	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Crema	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Dulce de batata

SEMANA 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Locro	Tallarín con salsa de pollo	Guiso de arroz con porotó	Vori vori de pollo	Tallarín con salsa de carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos de fideo	200 gramos	240 gramos	170 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	300 gramos	350 gramos	250 gramos
	Adolescentes	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Barrita de maní	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Ensalada de frutas	Dulce de batata

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MUNICIPALIDAD DE MARIA ANTONIA
INTENDENCIA

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de Proyectos

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

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Soyo **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 297 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.
	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Tomate	30 g	29 g	
	Arroz	20 g	20 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Queso Paraguay	15 g	15 g	Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida.
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Orégano	0,5 g	0,5 g	Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensaladas

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Zanahoria	20 g	16 g	Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Choclo	10 g	10 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**	Leche fluida	120 ml	120 ml	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella.
	Azúcar	10 g	10 g	
	Fécula de maíz	5 g	5 g	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.
	Cáscara de naranja o limón	c/n	c/n	
	Vainilla o canela	c/n	c/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.

MUNICIPALIDAD DE MARIA ANTONIA
INTENDENCIA

Lic. Ruth Noemí Martinez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

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.

110 kcal **Peso por porción:** 60 g				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.

Platos Principales

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Polenta con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 307 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Leche 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 50 ml 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 pollo** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. **Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con cernidor a fin de evitar grumos. Retirar del fuego.

Ensaladas

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

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

MUNICIPALIDAD DE MARÍA ANTONIA
INTENDENCIA

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

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

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

Postres

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

Platos Principales

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 271 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0.5 g 0.5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0.5 g 0.5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Ensaladas

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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.

Postres

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MUNICIPALIDAD DE MARIA ANTONIA • INTENDENCIA •

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

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

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

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 64 kcal **Peso por porción:** 100 g	Piña Naranja Banana Azúcar	60 g 50 g 50 g 10g	31 g 37 g 32 g 10g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

Platos Principales

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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 Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0.5g 0.5g e/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0.5g 0.5g e/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.

Ensaladas

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0.5 g	Lavar y picar los 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 del mismo.

Postres

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 MARÍA ANTONIA • INTENDENCIA •

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

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.

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Barra de maní Rendimiento: 1 porción Energía: 150 kcal	Alimento : base de maní (barra de maní)			Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.

Platos Principales

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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)

Ensaladas

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 42 kcal Peso por porción: 56 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0.5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

Menú 5	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 SANTA ANTONIA * INTENDENCIA *

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

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