Asunción, 01 de setiembre de 2021.

Nota DGBE N° 626/2021

Señor
Carlos M. Arrechea Ortiz, Gobernador
Gobernación de Misiones
Departamento Misiones

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Gobernación de Misiones sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"***, con Expediente Xilema Nº 174.705 fecha 30 de julio de 2021, 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 Nº 563/2021*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPUBLICA DEL PARAGUAY

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° 788/2021

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

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

Referencia : **AUTORIZACIÒN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA GOBERNACIÒN DE MISIONES AÑOS 2022,2023.**

Objeto : Remitir Informe de Evaluación DAE N° 563/2021.

Fecha : 31 de agosto 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° 563/2021 referente a la **AUTORIZACIÒN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR PRESENTADO POR LA GOBERNACIÒN DE MISIONES AÑOS 2022,2023,** expediente xilema N° 174.705 de fecha 30 de julio de 2021.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Xilema N°.....
Recibido por: Gloria Blanco
Fecha: 01-09-2021 Hora: 7:30

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° 590/2021

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

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

Referencia : **AUTORIZACION DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA GOBERNACIÓN DE MISIONES AÑOS 2022-2023**

Objeto : Remitir Informe de evaluación DAE N° 563/2021

Fecha : 30 de agosto 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° 563/2021 referente a la AUTORIZACION DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR presentado por la Gobernación de Misiones años 2022-2023 según expediente N° 174.705 de fecha 30 de julio de 2021.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema N°: 1
Recibido por: Pu704 Erma
Fecha: 31-08-21 Hora: 09:30

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio 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° 563 /2021

1. *Antecedentes*

El Sr. Carlos M. Arrechea Ortiz, Gobernador de la Gobernación de Misiones presenta el Proyecto de almuerzo escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del departamento a su cargo; presentado según Expediente Xilema N° 174.705 de fecha 30 de julio de 2021.

En fecha 25 de agosto de 2021, la Gobernación de Misiones nuevamente remite vía correo electrónico el formulario N°1 con los datos requeridos del proyecto de almuerzo escolar.

2. *Consideraciones técnicas*

Tabla 1. Aspectos a evaluar

N°	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	**Identificación**		
1.1	Datos de la Gobernación/Municipio	✓	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✓	
1.3	Datos del nutricionista	✓	
2.	**Principales datos del proyecto de almuerzo escolar**		
2.1	Cantidad de instituciones educativas seleccionadas	✓	
2.2	Cantidad de estudiantes beneficiados	✓	
2.3	Tiempo de provisión del servicio*	✓	
2.4	Fecha estimada de inicio de la provisión	✓	
2.5	Fecha estimada de finalización de la provisión	✓	
2.6	Presupuesto estimado para el servicio	✓	
2.7	Precio referencial	✓	
2.8	% de la agricultura familiar a implementar	✓	
3.	**Identificación de las instituciones educativas seleccionadas**		
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✓	
3.2	Códigos completos	✓	
3.3	Fuente de financiación	✓	
4.	**Requerimiento nutricional**		
4.1	Distribución del aporte calórico por rango etáreo	✓	
5.	**Composición del menú**		
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	
5.3	Constitución del menú	✓	
5.4	Modalidad del servicio	✓	
6.	**Menú cíclico**		

Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 953

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

Lic. Cassandra Becker
Técnica Nutricionista
Direcc. de Alimentación Escolar - MEC
Reg. Prof. Nº 1473

6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	**Recetario de menú cíclico**		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	**Calculo de insumos para el almuerzo escolar**		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	**Control de calidad**		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	**Modalidad del servicio**		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
Alimentos preparados en las escuelas		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	

3. *Conclusiones*

El análisis técnico lo realizo en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 34 (treinta y cuatro), y 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.

Tabla 2. Resumen del proyecto presentado

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Modalidad	Días
122	14.250	2022	133	Alimentos preparados en las escuelas	Lunes a Viernes
		2023	133		

Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Lic. Liz Lambaro
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 953

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

Lic. Cassandra Becker
Técnica Nutricionista
Direcc. de Alimentación Escolar - MEC
Reg. Prof. Nº 1473

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.

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

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

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

Es mi informe.-

Lic. Nutricionista: Cassandra Becker
Registro Profesional N°: 1473
Fecha: 30/08/2021.

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.

Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

174705/CMBB

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

GOBERNACIÓN DE MISIONES
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

San Juan Bautista Misiones, 23 de julio de 2021.-

Sr.
Hugo Tintel, Director General.
Dirección General de Bienestar Estudiantil.
Ministerio de Educación y Ciencias
Asunción – Py.

DGBE
Exp N° 174705
Fecha 30 de julio 2021
Recibido Gloria Chamorro

Me dirijo a usted en nombre y representación de la Gobernación de Misiones con el objeto de saludarle y a la vez realizar el pedido de **APROBACIÓN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR CORRESPONDIENTE A LOS AÑOS LECTIVOS 2022 – 2023 PARA BENEFICIAR A ALUMNOS DE NIVEL INICIAL, EDUCACIÁN ESCOLAR BÁSICA, TERCER CICLO MODALIDAD PROGRAMA INICIACIACIÓN AGROPECUARIA (IPA) – ASENTAMIENTOS Y BACHILLER TÉCNICO DEL NIVEL MEDIO**; a ser implementado y financiado con Recursos del Tesoro F10-1, FONACIDE F30-3, Recursos provenientes de la recaudación del IVA F30-6 y de la recaudación de los Juegos de Azar F30-7, de la Gobernación de Misiones, de acuerdo al Formulario N° 01 "Proyecto para el Servicio de Almuerzo Escolar" que se anexa a la presente.

Sin otro motivo en particular, y confiando en sus buenos oficios. Me despido haciendo propicia la ocasión para expresarle el testimonio de mi estima más distinguida.

Atentamente

GOBERNACIÓN VIII DEPARTAMENTO REPÚBLICA DEL PARAGUAY MISIONES

.....

Ing. Carlos M. Arréchea Ortiz
Gobernador de Misiones

Correo: secretariadeeducacionmnes@hotmail.com
Dirección: Mons. Rojas esq. Martin María Llano - San Juan Bautista Misiones - Paraguay
Teléf.: 021721-3552

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

Formulario N° 01: Proyecto para elservicio de Almuerzo Escolar

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: Gobernación de Misiones.	Distrito*: San Juan Bautista.
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Mons. Gabino Rojas esq. Martin Maria Llano.	N° de Tel*:021 7213552
Nombre del Gobernador/ Intendente*:Ing. Carlos Maria Arrechea Ortiz.	
N° de teléfono de línea baja*:021-7213552	N° de celular:0975610512
Dirección de correo electrónico*:secretariadeeducacionmnes@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*:Lic. Soledad Aquino	
N° de Registro Profesional*:2.968	N° de celular:0986842004
Dirección de correo electrónico*:nutrisol89@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*:122	
Cantidad de estudiantes beneficiados*:14.250 alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*:Plurianual 2022:133 días 2023: 133 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*:02 de Marzo 2022 02 de Marzo 2023	
Fecha estimada de finalización de la provisión*:21 de Setiembre 2022 21 de Setiembre 2023	
Presupuesto estimado para el servicio*:- Gs. 21.701.040.000 período 2022, -Gs. 21.701.040.000 período 2023	
Precio referencial por plato*:11.422 gs	
% de la agricultura familiar a implementar*: *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

**Son campos obligatorios*

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

Lic. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. N° 2968

Ing. Carlos M. Arrechea Ortiz
Gobernador de Misiones

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

PROYECCIÓN DE MATRICULA DE INSTITUCIONES BENEFICIADAS CON EL PROGRAMA ALMUERZO ESCOLAR AÑOS 2022/2023 - GOBERNACIÓN DE MISIONES

N°	Nombre de la Institución - Centro	COD. DE INSTIT.	Distrito	Localidad o Barrio	Beneficiarios										TOTAL
					E.I (Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo		E.E.B. 3° Ciclo		Educación Inclusiva		Bach. Técnico-Profesional		
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	Esc. Bás. N°:701 Gral. Andrés Rodríguez Pedotti	5622	San Juan Bautista	Centro	71	67	222	190	50	54	0	0	0	0	654
2	Centro Educativo N° 106 Esc. Bás. N° 237 Dr. Pedro P. Peña	5621	San Juan Bautista	Ma. Auxiliadora	89	77	163	155	0	0	0	0	0	0	484
3	Escuela Básica Nº 875 Gral. "Eduardo M. Sánchez"	5626	San Juan Bautista	San Juan Bautista	23	25	64	54	0	0	0	0	0	0	166
4	Esc. Bas. N° 825 Gral. Div. Eduardo Sanchez Insfran	5627	San Juan Bautista	San Juan Bautista	7	5	16	16	0	0	0	0	0	0	44
5	Escuela Básica N° 856 Ruperto Sasiain (IPA)	5626	San Juan Bautista	ItaYurú	12	8	25	16	15	17	0	0	0	0	93

Lic. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. N° 2065

Ing. Carlos M. Arrechea Ortiz
Gobernador de Misiones

6	Escuela Básica Nº 495 "Prof. Aurelia Fernández de Balletbó"	5630	San Juan Bautista	Col. Gral. Alcibiades Ibáñez Rojas"	15	25	45	43	0	0	0	0	0	0	128
7	Escuela Básica Nº 3662 "Don Gregorio Salinas Amarilla"	5631	San Juan Bautista	Isla Tobati	1	0	8	7	0	0	0	0	0	0	16
8	Col. Nac. Alicibiades Ibáñez Rojas (IPA)	5636	San Juan Bautista	San Juan Bautista	0	0	0	0	20	23	0	0	0	0	43
9	Colegio Nacional Víctor N. Vasconsellos	5617	San Juan Bautista	San Juan Bautista	0	0	0	0	0	0	0	0	15	11	26
10	Escuela Nacional de Comercio Monseñor Pastor Bogarín Argaña	5623	San Juan Bautista	San Juan Bautista	0	0	0	0	0	0	0	0	16	15	31
11	Colegio Nacional Agustín Barrios	11627	San Juan Bautista	San Juan Bautista	0	0	0	0	0	0	0	0	20	20	40
12	Colegio Nacional Ing. Félix Ibarra Llano.	11595	San Juan Bautista	San Juan Bautista	0	0	0	0	0	0	0	0	35	31	66
13	Col. Nac. Dr. Alen Saúl Espínola	5652	San Juan Bautista	Centro	0	0	0	0	0	0	0	0	20	37	57
14	Colegio Nac. Mario Luis Llano Viera	5619	San Juan Bautista	Villa Esperanza CONAVI	0	0	0	0	0	0	0	0	11	12	23
TOTAL															1,871

Lic. Soledad Acosta Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 296

Ing. Carlos M. Arrechea Ortiz
Gobernador de Misiones

Folio 3

1	Escuela Básica Nº 1700 "Don Rigoberto Caballero"	5753	San Miguel	San Pedro	6	6	23	26	0	0	0	0	0	0	61
2	Escuela Básica Nº 826 "Patricio G. Vargas Stark"	5754	San Miguel	Arazape	25	30	75	65	0	0	0	0	0	0	195
3	Esc. Bas. N° 1249 Ana Cáceres Paredes	5755	San Miguel	San Miguel	17	15	30	25	0	0	0	0	0	0	87
4	Esc. Básica Nº 5331 San Rafael Arcángel	5757	San Miguel	Ysypo potrero	7	5	6	6	0	0	0	0	0	0	24
5	Esc. Bác. Nº 5330 Prof. Juan Cancio Arce	5758	San Miguel	Isla Tacuara	0	0	8	9	0	0	0	0	0	0	17
6	Escuela Básica N° 3661 "San Enrique de Ossó".	5759	San Miguel	Santa Librada	2	2	9	16	0	0	0	0	0	0	29
7	Escuela Básica Nº3663 "Prof. Lelia Luisa Zalazar"	5760	San Miguel	San Miguel	3	4	4	6	0	0	0	0	0	0	17
8	Col. Nac. de Ysypo (IPA)	5755	San Miguel	Ysypo	0	0	0	0	20	19	0	0	0	0	39
9	Colegio Nacional Don Laureano Romero Ortiz	5761	San Miguel	Centro	0	0	0	0	0	0	0	0	15	13	28
TOTAL															497
1	Escuela Básica Nº5335 "San Francisco de Asís"	5860	Villa Florida	Villa Florida	38	30	100	101	0	0	0	0	0		269
2	Colegio Técnico San Francisco de Asís	12925	Villa Florida	San Francisco	0	0	0	0	0	0	0	0	41	48	89

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

Lic. Soledad Agüero Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2868

Ing. Carlos M. Arrechea Ortiz
Gobernador de Misiones

3	Col.Nac. Floridefio	5862	Villa Florida	Centro	0	0	0	0	0	0	0	0	35	35	70
TOTAL															428
1	Esc. Bas. N° 391 Virgen de los Dolores (IPA)	5767	San Patricio	San Patricio	24	24	92	69	4	6	0	0	0	0	219
2	Esc Bas. N° 3065 Virgen de Caacupe (IPA)	5771	San Patricio	San Patricio	0	0	0	0	14	11	0	0	0	0	25
3	Esc. Bas. N° 8127 Tres Reyes	17188	San Patricio	San Patricio	11	5	25	16	0	0	0	0	0	0	57
4	Col. Nac. San Patricio	57773	San Patricio	San Patricio	0	0	0	0	0	0	0	0	12	15	27
TOTAL															328
1	Col. Nac. Prospero Almada (IPA)	5831	Santa Rosa	SAN GABRIEL	0	0	0	0	27	28	0	0	0	0	55
2	Esc. Bas. N° 7453 Niño Jesús – Asentamiento	15795	Santa Rosa	Asentamiento Kaatygue	6	5	26	22	4	5	4	0	0	0	72
3	Esc. Bas. N° 7001 Cerro Cora	11313	Santa Rosa	Tres Boca Cerro Costa	3	7	23	24	0	0	0	0	0	0	57
4	Esc. Bas. N° 70 Prof. Luciano Bordon	5798	Santa Rosa	Santa Rosa	102	145	264	189	0	0	0	0	0	0	700
5	Esc. Bas. N° 6728 Mcal. José F Estigarribia	5822	Santa Rosa	Ypucu-	0	0	3	1	0	0	0	0	0	0	4

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Rockefeller, Bto. Pinto Telef. : (595)21 454 720 int. 18
Email: [illegible]@mec.gov.py

Lic. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 20[illegible]

Ing. Carlos M. Arrechea Ortiz
Gobernador de Misiones

folio 5

6	Esc. Bas. N° 6645 Sgto 1° Odilón Gómez	13195	Santa Rosa	San José 19	3	0	8	9	0	0	0	0	0	0	20
7	Esc. Bas. N° 6484 Santa Rosa	5840	Santa Rosa	B° San Isidro	10	12	30	43	0	0	0	0	0	0	95
8	Esc. Bas. N° 5349 Juan C. Calcena	5821	Santa Rosa	Paraje Santa	0	0	4	1	0	0	0	0	0	0	5
9	Esc. Bas. N° 5346 San Joaquín	5812	Santa Rosa	Gabino Rojas	6	4	16	17	0	0	0	0	0	0	43
10	Esc Bas. N° 352 Defensores del Chaco	5799	Santa Rosa	Santa Rosa	32	25	59	54	0	0	0	0	0	0	170
11	Esc. Bas. N° 3064 Don Cándido Vargas	5810	Santa Rosa	Yacarey	4	6	14	15	0	0	0	0	0	0	39
12	Esc. Bas. N° 2864 Santa Teresita del Niño Jesús	5820	Santa Rosa	Santa Teresita	15	18	34	30	0	0	0	0	0	0	97
13	Esc. Bas. N° 2685 Don Andrés Paredes Ríos	5828	Santa Rosa	Cerro Costa	0	2	12	6	0	0	0	0	0	0	20
14	Esc. Bas. N° 2363 Herculano Vargas	5807	Santa Rosa	Potrero Mburica	3	7	14	18	0	0	0	0	0	0	42
15	Esc. Bas. N° 2362 Victoriana Ramírez Vda. de Noguera	5813	Santa Rosa	San Rafael	0	6	6	8	0	0	0	0	0	0	20
16	Esc. Bas. N° 2361 San Blas	5826	Santa Rosa	San Gabriel	2	0	29	24	0	0	0	0	0	0	55
17	Esc. Bas. N° 2359 María Auxiliadora	5818	Santa Rosa	ItaHugua	1	3	19	18	0	0	0	0	0	0	41

Lic. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clín.
Reg. Prof. N° 20..

Ing. Carlos M. Arrechea Ortiz
Gobernador de Misiones

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

Folio 6

18	Esc. Bas. N° 2358 ItaMoroti	5816	Santa Rosa	San Jose	8	8	6	12	0	0	0	0	0	0	34
19	Esc. Bas. N° 2357 San Jose	5817	Santa Rosa	San Jose	0	0	7	3	0	0	0	0	0	0	10
20	Esc. Bas. N° 2356 Don Bonifacio Vazquez	5825	Santa Rosa	Colonia Acevedo	0	0	5	14	0	0	0	0	0	0	19
21	Esc. Bas. N° 2355 San Isidro Labrador	5806	Santa Rosa	Zapatero Cue	7	6	19	24	0	0	0	0	0	0	56
22	Esc. Bas. N° 2354 Santa Elena (IPA)	5824	Santa Rosa	Potrero Verde	0	0	0	0	6	7	0	0	0	0	13
23	Esc. Bas. N° 1648 Sagrado Corazón de Jesús (IPA)	5809	Santa Rosa	San Francisco	20	15	33	48	30	40	0	0	0	0	186
24	Esc. Bas. N° 1647 Bernardino Gimenez	5801	Santa Rosa	Tuna	0	1	3	5	0	0	0	0	0	0	9
25	Esc. Bas. N° 1328 Prof. Nicanora Gomez de Rojas	5814	Santa Rosa	San Solano	27	23	57	60	0	0	0	0	0	0	167
26	Col. Nac. Santa Rosa	5796	Santa Rosa	Santa Rosa	0	0	0	0	0	0	0	0	14	14	28
27	Col. Nac. Prof. Luciano Bordon	5798	Santa Rosa	Santa Rosa	0	0	0	0	0	0	0	0	54	51	105
	TOTAL														2,162

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.
Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueva 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 Mocoi-Joan, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. N° 2[illegible]

Ing. Carlos M. Arrechea Ortiz
Gobernador de Misiones

1	Esc. Bas. N° 711 Nuestra Señora de la Merced (IPA)	5846	Santiago	Yacuty	10	10	13	13	17	28	0	0	0	0	91
2	Esc. Bas. N° 5345 San Blas	5849	Santiago	Yacuty	2	2	3	2	0	0	0	0	0	0	9
3	Esc. Bas. N° 2688 Prof. Dalmiro del Puerto	5850	Santiago	San Roque	10	5	17	17	0	0	0	0	0	0	49
4	Esc. Bas. N° 3067 San José Obrero	5856	Santiago	Caaguy Guasu	0	0	5	4	0	0	0	0	0	0	9
5	Escuela Básica N° 6961 "Sagrada Familia"	5843	Santiago	Urbana	30	31	0	0	0	0	0	0	0	0	61
6	Escuela Básica N° 69 "Alicia Gutiérrez de Mora"	5842	Santiago	San Juan	47	40	126	106	0	0	0	0	0	0	319
7	Escuela Básica Nº 3976 "Ovidio Gutiérrez Vera" - (IPA)	5845	Santiago	Mbocyarty	8	14	29	39	30	18	0	0	0	0	138
8	Colegio Nacional Carlos Antonio López	5844	Santiago	San Miguel	0	0	0	0	0	0	0	0	15	23	38
TOTAL															714
1	Es Pr. Subvencionada Educación Inicial N° 420 Madre Celia	5664	Ayolas	Ayolas	30	24	8	10	0	0	0	0	0	0	72
2	Escuela Básica Nº 1915 " Agustín Pío Barrios"	5667	Ayolas	Núcleo 1	91	98	278	263	0	0	0	0	0	0	730

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

Lic. Soledad Zunino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2988

Ing. Carlos M. Arrechea Ortiz
Gobernador de Misiones

3	Escuela Básica Nº 1315 "San Roque González de Santacruz"	5668	Ayolas	Ayolas	124	141	275	270	0	0	0	0	0	0	810
4	Escuela Básica N° 2757 "Mauricio Cardozo Ocampo"	5669	Ayolas	Ayolas	9	6	41	37	0	0	0	0	0	0	93
5	Escuela Básica N° 131 "Dr. José Gaspar Rodríguez de Francia"- (IPA)	5670	Ayolas	San Josemi	26	23	75	70	40	45	0	0	0	0	279
6	Escuela Básica N° 2349 "Prof. Víctor Villasanti"	5673	Ayolas	Ayolas	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	4
7	Escuela Básica N°5999 José Asunción Flores	10935	Ayolas	Virgen del Pilar	9	10	84	70	0	0	0	0	0	0	173
8	Escuela Básica Nº 6000 "Virgen de las Mercedes" - (IPA)	6400	Ayolas	Las Mercedes	18	15	50	48	32	45	0	0	0	0	208
9	Escuela Básica N° 7148 Carlos Antonio López	13137	Ayolas	Ayolas	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	4
10	Colegio Nacional Padre Luis Leita (IPA)	5688	Ayolas	Ayolas	0	0	0	0	23	25	0	0	0	0	48
11	Escuela Básica N° 5352 "Alejandro Falcón Escobar" - Asentamiento	5693	Ayolas	Ayolas	0	0	0	0	12	12	0	0	0	0	24
12	Colegio Nacional Juan de Ayolas		Ayolas	Ayolas	0	0	0	0	38	62	0	0	0	0	100
13	Colegio Nacional Bernardino Caballero		Ayolas	Ayolas	0	0	0	0	23	27	0	0	0	0	50

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.
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
Mariscal Francisco Solano López Nº 1000 e/ Mariscal Estigarribia y Mariscal Francisco Solano López
Edificio Boquerón, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2045

Ing. Carlos M. Arrechea Ortiz
Gobernador de Misiones

14	Colegio Nacional EMD Villa Permanente	5666	Ayolas	Ayolas	0	0	0	0	0	0	0	0	145	222	367
TOTAL															2,962
1	Escuela Básica Nº 392 Santo Ángel	5698	San Ignacio	Santo Ángel	44	65	125	111	0	0	0	0	0	0	345
2	Esc. Bás. Nº 2702 San Isidro	5609	San Ignacio	Resistencia	38	41	103	98	0	0	0	0	0	0	280
3	Esc. Bás. Nº 152 San Roque González de Santa Cruz	5700	San Ignacio	San Salvador	85	117	290	290	0	0	0	0	0	0	782
4	Escuela Básica Nº 5339 Ireneo Rodríguez Del Puerto	5705	San Ignacio	San Vicente	15	18	13	11	0	0	0	0	0	0	57
5	Escuela Básica Nº 702 San Ignacio de Loyola	5706	San Ignacio	San Roque	100	111	215	192	0	0	0	0	0	0	618
6	Escuela Básica Nº 3060 "Prof. Encarnación Fernández"	5726	San Ignacio	Tañarandy	22	22	50	45	0	0	0	0	0	0	139
7	Escuela Básica Nº 828 San Antonio de Padua	5710	San Ignacio	San Antonio	21	15	26	30	0	0	0	0	0	0	92
8	Esc. Bás. Nº 3666 Moisés Forneron Retamar	5711	San Ignacio	Bo. San Miguel	12	10	14	13	0	0	0	0	0	0	49
9	Esc. Básica Nº 6734 "Don Pedro Mosqueda"	5714	San Ignacio	Ka'aJoha	1	0	2	2	0	0	0	0	0	0	5
10	Esc Basica 5337 Ing. Agrom. TakaoMoriya	5715	San Ignacio	San Blas	4	7	8	9	0	0	0	0	0	0	28
11	Esc. Bás. Nº 1698 Padre Francisco Ayala	5716	San Ignacio	San Juan Potrero	16	21	46	38	0	0	0	0	0	0	121

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Barcelona, Ofic. PisoTelef.: (595)21 454 220 Int. 18
Email: alimentacionescolar@mec.gov.py

Lic. Soledad Aquino Bdc.
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

Ing. Carlos M. Arrechea Ortiz
Gobernador de Misiones

Folio 10

12	Esc. Básica Nº 5341 "San Francisco de Asís"	5717	San Ignacio	Yaguary	1	5	13	16	0	0	0	0	0	0	35
13	Esc. Básica Nº 5888 "Teófilo Caballero Romero"	5719	San Ignacio	San Benito	0	0	4	3	0	0	0	0	0	0	7
14	Escuela Básica Nº 1699 "San Francisco Javier"	5725	San Ignacio	San Javier	12	9	36	43	0	0	0	0	0	0	100
15	Escuela Básica N° 1645 "Comandante Eduardo Ramírez"	5729	San Ignacio	Compañía San Pablo	2	6	33	27	0	0	0	0	0	0	68
16	Escuela Básica N° 6180 Augusto Roa Bastos (IPA)	5749	San Ignacio	Augusto Roa Bastos	2	6	15	19	18	16	0	0	0	0	76
17	Esc. Bás. Nº 4791 Villa Universitaria	5746	San Ignacio	Virgen de Caacupe	48	34	101	80	0	0	0	0	0	0	263
18	Esc. Básica Nº 6400 "San Isidro"	10295	San Ignacio	Rincón San Isidro	2	4	4	0	0	0	0	0	0	0	10
19	Esc. Bás. Nº 6181 "Martín Rolón" (Asentamiento)	10934	San Ignacio	Rural	10	14	27	22	20	21	0	0	0	0	114
20	Esc. Básica Nº 6124 "Don Cesar Zotti Del Puerto"	15330	San Ignacio	Colonia San Jorge	3	2	7	9	0	0	0	0	0	0	21
21	Esc. Bás. Nº 7122 Ramón Pastor Bogarin Argaña (Asentamiento)	12853	San Ignacio	Rural	2	2	18	18	15	17	0	0	0	0	72
22	Esc. Bás .Nº 7137 Asentamiento Martín Rolon (Asentamiento)	12956	San Ignacio	Martin Rolon	4	4	20	10	10	10	0	0	0	0	58
23	Esc. Bás. Nº 7508 Arapysandu - (Asentamiento)	15995	San Ignacio	rural	2	1	9	8	7	3	0	0	0	0	30

Lic. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 20

Ing. Carlos M. Arrechea Ortiz
Gobernador de Misiones

24	Escuela Básica N° 7520 María Auxiliadora (Asentamiento)	16023	San Ignacio	Rural	7	6	51	57	22	33	0	0	0	0	176
25	Colegio Nacional San Ignacio de Loyola	11039	San Ignacio	San Roque González	0	0	0	0	0	0	0	0	40	57	97
26	Colegio Nacional Don Julio Afara Pavía	17017	San Ignacio	Resistencia	0	0	0	0	0	0	0	0	6	46	52
27	Colegio Nacional EMD Don Rigoberto Caballero	5707	San Ignacio	San Salvador	0	0	0	0	0	0	0	0	108	78	186
28	Centro Educativo Agroecológico San Isidro Labrador	5744	San Ignacio	San Antonio	0	0	0	0	0	0	0	0	45	35	80
29	Colegio Nacional Ramón Pastor Bogarín Argaña	16640	San Ignacio	San Ignacio	0	0	0	0	0	0	0	0	16	13	29
TOTAL															3,990
1	Esc. Bas. Nº135 Gral. de Div.(SR) Juan A Caceres	5775	Sta. Maria	Bº Lourdes	66	60	125	120	0	0	0	0	0	0	371
2	Esc. Bas. Nº 6731 Don Vicente Maidana	5776	Sta. Maria	Trinidad Cue	0	0	3	2	0	0	0	0	0	0	5
3	Esc. Bas. Nº 3062 De La Santa Cruz	5777	Sta. Maria	Cerro Costa	22	20	38	35	0	0	0	0	0	0	115
4	Esc. Bas. Nº 1644 Prof. Dionicia A. Gimenez	5779	Sta. Maria	Itacurubí	10	12	21	22	0	0	0	0	0	0	65
5	Esc. Bas. Nº 3671 Virgen de Caacupe	5780	Sta. Maria	Arroyo Care	6	5	7	9	0	0	0	0	0	0	27

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 274 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Berkelman, Gto. Piso Telef.: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Soledad Quiñó Ríos
Nutricionista
Especialista en Nutrición
Reg. Prof.

Ing. Carlos M. Arrechea Ortiz
Gobernador de Misiones

folio 19

	Caceres														
2	Esc. Bas. Nº 6731 Don Vicente Maidana	5776	Sta. Maria	Trinidad Cue	0	0	3	2	0	0	0	0	0	0	5
3	Esc. Bas. Nº 3062 De La Santa Cruz	5777	Sta. Maria	Cerro Costa	22	20	38	35	0	0	0	0	0	0	115
4	Esc. Bas. Nº 1644 Prof. Dionicia A. Gimenez	5779	Sta. Maria	Itacurubi	10	12	21	22	0	0	0	0	0	0	65
5	Esc. Bas. Nº 3671 Virgen de Caacupe	5780	Sta. María	Arroyo Care	6	5	7	9	0	0	0	0	0	0	27
6	Esc. Bas. Nº 1701 Héroes Del Chaco	5781	Sta. Maria	San J Berchmans	4	5	22	15	0	0	0	0	0	0	46
7	Esc. Bas. Nº 2260 Saúl Antonio Maidana (IPA)	5783	Sta. Maria	San Fernando	12	15	37	35	29	18	0	0	0	0	146
8	Esc. Bas. Nº 3667 San Roque	5785	Sta. Maria	Paracau	0	0	3	4	0	0	0	0	0	0	7
9	Esc. Bas. Nº 3669 Silverio Romero	5786	Sta. Maria	Curupayty	6	9	18	24	0	0	0	0	0	0	57
10	Esc. Bas. Nº 6736 San Antonio de Padua	5788	Sta. Maria	San Gerónimo	10	7	29	20	0	0	0	0	0	0	66
11	Esc. Bas. Nº 7509 "29 De Octubre"	15996	Sta. Maria	San Fernando	4	1	9	10	0	0	0	0	0	0	24
12	Colegio Nac. Pbro. Jose Agustin Molas	5774	Sta. Maria	Bº Lourdes	0	0	0	0	0	0	0	0	56	56	112

Folio 13

TOTAL															1,041
1	Colegio Nacional José Joaquín Arrechea	5864	Yabebyry	Yabebyry	0	0	0	0	38	45	0	0	35	35	152
2	Colegio Nacional Coronel Panchito López	5875	Yabebyry	Panchito López	0	0	0	0	30	30	0	0	22	23	105
Total															257
															14,250

Lic. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2988

Ing. Carlos M. Arrechea Ortiz
Gobernador de Misiones

Folio 14

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**	**Adolescente**
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	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	Alimentos preparados en las escuelas.		

6. Menú Ciclico

SEMANA 1						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Salsa de carne con arroz	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de mandioca con carne
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	70 gramos salsa + 90 gramos arroz	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	170 gramos
	Edad Escolar	100 gramos salsa + 130 gramos arroz	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	300 gramos	250 gramos
	Adolescentes	130 gr de salsa+ 160 gr de arroz	130 gramos salsa + 315 gramos polenta	440 gramos	380 gramos	320 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		2 Bananas con miel	Fruta de estación (2 bananas)	Fruta cítrica (naranja)	Crema	Fruta de estación (2 bananas)

Lic. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

Ing. Carlos M. Arrechea Ortiz
Gobernador de Misiones

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

Folio 15

SEMANA 2						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Guiso de Fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Caldo de poroto con arroz	Guiso de arroz con carne	Vorivori de pollo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	240 gramos	200 gramos	240 gramos
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	350 gramos	300 gramos	350 gramos
	Adolescentes	380 gramos	380 gramos	440 gramos	380 gramos	440 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (2 bananas)	Ensalada de frutas	Fruta cítrica (naranja)	Fruta de estación (2 bananas)	Fruta de estación (2 bananas)

SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Guiso de arroz con pollo	Picadito de carne con puré de papas	Salsa de legumbres con arroz quesú	VoriVori de carne	Tallarín con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos picadito + 110 gramos puré	70 gramos Salsa + 100 gramos Arroz	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos picadito + 160 gramos puré	100 gramos Salsa + 130 gramos Arroz	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo
	Adolescentes	380 gramos	130 gramos picadito + 200 gramos puré	130 gramos Salsa + 170 gramos Arroz	440 gramos	130 gramos Salsa + 150 gramos Fideo
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (2 bananas)	Crema	Fruta Cítrica (mandarina)	Fruta de estación (2 bananas)	Fruta de estación (2 bananas)

Lic. Soledad Quiroga Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

Ing. Carlos M. Arrellaga Ortiz
Coordinador de Misiones

Foto 16

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		Locro	Polenta con salsa de pollo	Guiso de arroz con poroto	Tallarín con salsa de carne	Picadito de pollo con papa
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	200 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	300 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	300 gramos
	Adolescentes	440 gramos	130 gramos salsa + 315 gramos polenta	380 gramos	130 gramos Salsa + 150 gramos Fideo	380 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Ensalada de frutas	Fruta de estación (2 bananas)	Fruta cítrica (mandarina)	Fruta de estación (2 bananas)	Fruta de estación (2 bananas)

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.

LIC. CARLOS M. ARRECHEA
Gobernador
Dpto. de Misiones

3.704.798

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

Folio 17

7. Recetario del menú cíclico

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.

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de carne con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz Adolescentes: 130 gr de salsa + 160 gr de arroz	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra 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 50 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 carne:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar la carne 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 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 307 kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta Adolescentes: 130 gramos salsa + 315 gramos polenta	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200ml 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, agregar laurel. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. **Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Retirar del fuego.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº [illegible]

Ing. Carlos M. Arrechea Ortiz
Gobernador de Misiones

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 19

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

Caldo de poroto con fideo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 271 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar: 350 gramos** **Adolescentes: 440 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.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 257 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 200 gramos** **Edad escolar: 300 gramos** **Adolescentes: 380 gramos**	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con carne **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 363 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 170 gramos** **Edad escolar: 250 gramos** **Adolescentes: 320 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 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento: 1 porción**	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote	60g 70g 45g 15g 10g	42g 69g 45g 14g 8g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar

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
Dpto. de Gestión de Bienes
FOLIO 19

Energía: 308 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	0,5g 0,5g 0,2g c/n	0,5g 0,5g 0,2g c/n	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 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de carne con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 319 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras 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 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**
Caldo de poroto con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 266 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 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 esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. **Observación:** si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 340 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200	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)

gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vorivori de pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 351 kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. 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 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. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. 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. Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** 348 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	Tomate Pechuga de pollo Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70g 60g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	69g 48g 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 la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote y laurel 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 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de carne con puré de papas **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 276 kcal Peso por porción:**	**Picadito de carne** Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml	 50 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml	**Picadito de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar

Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré **Edad escolar:** 100 g picadito + 160 g puré **Adolescentes:** 130 gramos picadito + 200 gramos puré	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	0,5 g 0,5 g 0,2 c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de legumbres con arroz quesú Rendimiento: 1 porción Energía: 304 kcal Peso por porción: **Nivel inicial:** 70g salsa + 100g de arroz **Edad escolar:** 100 g salsa + 130 g de arroz **Adolescentes:** 130 gramos Salsa + 170 gramos 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 0,5g 0,5g 0,2g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5g 0,5 g c/n	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5g 0,5 g c/n	**Salsa de legumbres:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida, laurel 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 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vorivori de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 398 kcal Peso por porción: **Nivel inicial:** 240 gramos **Edad escolar:** 350 gramos **Adolescentes:** 440 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5g 0,5g 0,5g 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 uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo.

				Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 292 kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial:70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo **Adolescentes:** 130 gramos Salsa + 150 gramos Fideo	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Locro **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 343 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar: 350 gramos** **Adolescentes: 440 gramos**	Carne 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 y sal yodada.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 307 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta** **Edad escolar:100g**	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200ml 40 g 15 g 10 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200ml 40 g 14 g 10 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. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.

Lic. Soledad Ramírez Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

Ing. Carlos M. Arrechea Ortiz
Gobernador de Misiones

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Gerencia de PAE

Folio 23

salsa + 250g polenta Adolescentes: 130 gramos salsa + 315 gramos polenta	Aceite Sal yodada	2 ml 0,5 g	2 ml 0,5 g	Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Retirar del fuego.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con poroto. Rendimiento: 1 porción Energía: 317 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 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. Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 337 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo Adolescentes: 130 gramos Salsa + 150 gramos Fideo	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 70 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	 69 g 52 g 20 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 carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 311 kcal Peso por porción:	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.

Ing. Carlos M. Arrechea Ortiz
Gobernador de Misiones

Lic. Soledad Acuña Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. N° 2068

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

FOLIO 24

Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos **Adolescentes:** 380 gramos	Agua potable	c/n	c/n	

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **37 kcal** **Peso por porción:** **50 g**	Repollo Tomate 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.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **46 kcal** **Peso por porción:** **50 g**	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **52 kcal** **Peso por porción:** **56 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.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **38 kcal** **Peso por Porción:** **55 gr**	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.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Soledad Aquino Ruiz
Nutricionista
Especialista en Nutrición
Reg. Prof.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Fdo 25

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por Porción:** 55 gr	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.
Menú 6	**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.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50g	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.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Pepino Aceite Sal yodada	40 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 15 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Lechuga Aceite Sal yodada	30 g 20 g 30 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 28 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.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Ing. Carlos M. Arrechea Ortiz
Gobernador de Misiones

Lic. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

Folio 26

Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **52 kcal** **Peso por porción:** **55 g**	Remolacha Zanahoria Pepino Aceite Sal yodada	40 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 15 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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.
Menú 13	**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.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **37 kcal** **Peso por porción:** **50 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 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.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **52 kcal** **Peso por porción:** **55 g**	Remolacha Zanahoria Pepino Aceite Sal yodada	40 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 15 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
Menú 16	**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.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Rendimiento: 1 porción **Energía: 37 kcal** **Peso por porción: 50 g**	Repollo Tomate 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.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 39 kcal** **Peso por porción: 60 g**	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 43 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Tomate Zanahoria Pepino Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 15 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.
Menú 20	**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 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana con miel **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	2 Bananas Miel	220 gr 12 ml	70 gr 12 ml	Lavar y pelar la fruta. Cortar en rodajas. Agregar en una compotera o taza con una cucharada de miel. Servir.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	2 Bananas	220 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía:**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

62 kcal				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja. 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 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.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	2 Bananas	220 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	2 Bananas	220 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas 2 Rendimiento: 1 porción Energía: 62 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.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Soledad Ramírez Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 20[illegible]

Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	2 Bananas	220 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	2 Bananas	220 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	2 Bananas	220 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja 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 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.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	2 Bananas	220 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Soledad Arrubo Ruiz
Nutricionista
Especialista en Nutrición
Dpto. Prof.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	2 Bananas	220 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas 2 Rendimiento: 1 porción Energía: 62 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.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	2 Bananas	220 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	2 Banana	220 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	2 Banana	220 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Soledad A. Núñez Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2968

Ing. Carlos M. Arrechea Ortiz
Gobernador de Misiones

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

Folio 31

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

Sedebe completar este ítem solo si la modalidad utilizada es alimentos preparado en las escuelas.

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	570	570	570	570	2280	30324
Ajo	kg	35.625	35.625	42.75	35.625	149.625	1990.013
Almidón de maiz	kg	0	71.25	71.25	0	142.5	1895.25
Arroz	kg	541.25	855	1211.25	570	3277.5	43590.75
Arveja en granos	kg	71.25	142.5	0	71.25	285	3790.5
Azúcar	kg	142.5	0	142.5	0	285	3790.5
Banana	kg	9405	10117.5	9405	10117.5	39045	519298.5
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	1710	1710	1995	1995	7410	98553
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	1496.25	1140	1140	1496.25	5272.5	70124.25
Cebollita de hoja	kg	71.25	71.25	0	213.75	356.25	4738.125
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	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	0	0	0	0
Fideo	kg	213.75	641.25	570	570	1995	26533.5
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	570	570	570	570	2280	30324
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	8.55	8.55	14.25	8.55	39.9	530.67
Leche entera	l	1710	0	2422.5	0	4132.5	54962.25
Lechuga	kg	0	427.5	427.5	1282.5	2137.5	28428.75
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	712.5	712.5	712.5	712.5	2850	37905
Locro	kg	0	0	0	570	570	7581
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	2280	2280	4560	60648
Mandioca	kg	2850	0	0	0	2850	37905
Maní	kg	0	0	0	0	0	0

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Tel. ef. : (595)21 454 220 int. 38
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Soledad Aquino
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. Prof. N° 3068

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Ing. Carlos M. Arrechea Ortiz
Gobernador de Misiones

Folio 32

Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	71.25	0	71.25	947.625
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	171	7.125	7.125	0	185.25	2463.825
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	2565	3277.5	0	712.5	6555	87181.5
Orégano	kg	0	0	0	0	0	0
Papa	kg	2850	2850	2850	2850	11400	151620
Pechuga de pollo	kg	1710	1995	1710	1710	7125	94762.5
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	71.25	0	71.25	947.625
Pepino	kg	285	570	570	285	1710	22743
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	855	0	855	1710	22743
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	427.5	427.5	285	285	1425	18952.5
Queso	kg	356.25	356.25	285	356.25	1353.75	18004.88
Repollo	kg	855	427.5	855	427.5	2565	34114.5
Remolacha	kg	1140	1567.5	1567.5	0	4275	56857.5
Sal yodada	kg	85.5	71.25	92.625	78.375	327.75	4359.075
Tomate	kg	5343.75	4417.5	4346.25	5343.75	19451.3	258701.6
Zanahoria	kg	1567.5	1995	1995	1995	7552.5	100448.3
Zapallo/calabaza	kg	855	1710	855	855	4275	56857.5

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

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	Monitoreo y control de calidad: para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo distrital, director del programa. Mediante las visitas semanales a las instituciones educativas se realiza el relevamiento de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. Se entregan informes mensuales de la situación
9.2. Plan de capacitaciones	Capacitación: es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	El Proyecto de Alimentación Escolar es promocionado y difundido por medios de comunicación local y Departamental brindando a la ciudadanía información acerca del menú anual, de la empresa ganadora de la licitación y proveedora del Almuerzo en el periodo 2022/2023.

Lic. Soledad Ayuso Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Reg. N° 2025

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

MG. CARLOS M. ARRECHEA
Gobernador
Dpto. de Misiones

Folio 33

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

El Sistema de entrega es: Alimentos preparados en las Escuelas (Cocinando en las escuelas).

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 estas 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 ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.
El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00hs a 10:30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.
Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.
Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.

5. DISTRIBUCIÓN.
Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento.
Se utilizaran utensilios no tóxicos (platos, cucharas, potes para postres). 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 (MSP Y BS).
La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (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.

Ing. Carlos M. Arrechea Ortiz
Gobernador de Misiones

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Lic. Soledad Aquino Báez
Nutricionista
Especialista en Nutrición Clínica
Firma del/la Nutricionista
Aclaración

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Pilo de Pilo de PAE