Asunción, 10 de junio de 2021.

**Nota DGBE N° 254/2021**

Señor
**Carlos Romero,** Intendente
Municipalidad de Caapucú
Departamento de Paraguarí

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Caapucú, sobre la ***"Autorización del Proyecto de Almuerzo Escolar"***, según Expediente Xilema N° 114.402 de fecha 23 de mayo 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 N° 234/2021*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL



**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° 311 /2021

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

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

**Referencia** : **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE CAAPUCU - PARAGUARI**

**Objeto** : Remitir Informe de Evaluación DAE N° 234/2021.

**Fecha** : 09 de junio 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° 234/2021 referente a al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR de la Municipalidad de Caapucu, expediente xilema N° 114.402 de fecha 23 de mayo de 2021.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Xilema N°.....
Recibido por: Miguela Benegas
Fecha: 09/06/21 Hora: 11:52



Dirección de Alimentación Escolar- DAE
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional N°874 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° 218 /2021**

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

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

**Referencia** : **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE CAAPUCU - PARAGUARI**

**Objeto** : Remitir Informe de evaluación DAE Nº 234/2021

**Fecha** : 07 de junio de 2021

---

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

- Informe de evaluación DAE Nº 234/2021 referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR presentado por la Municipalidad de Caapucu - Paraguarí según expediente Nº 114.402 de fecha 23 de mayo de 2021.

Atentamente.



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

# DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
# DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

## Informe de evaluación DAE N° 234 /2021

## 1. Antecedentes

El Sr **Carlos Romero** Intendente del Municipio de Caapucu departamento de Paraguarí presenta el Proyecto de Almuerzo escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo con Expediente Xilema N° 114.402, de fecha 23 de mayo de 2021.

## 2. Consideraciones técnicas

**Tabla. 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** | | |
| 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** | | |

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

Lic. Liz Samudio
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar



114402/SNMM
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

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

Lic. Selva Montanía
Técnica
Direcc. Alimentación Escolar - MEC
Reg. N° 2.287

| 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 realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 25 (veinticinco), 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.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación del punto 2 de este informe, se autoriza el mismo por única vez con una vigencia de 45 (cuarenta y cinco) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

**Tabla. Resumen de lo solicitado**

| Instituciones Beneficiarias | Cantidad de Matriculados | Tiempo de Provisión | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Año | Total Días | Modalidad | Días |
| 8 | 136 | 2021 | 142 | Alimentos preparados en las escuelas | Lunes a viernes |
| | | 2022 | 131 | | |

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

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

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

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

Lic. Selba Montanía
Técnica
Direcc. Alimentación Escolar - MEC
Reg. Nº 2.287



114402/SMMM
**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.

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: Selba Montania
Registro Profesional N°: 2.287
Fecha: 07/06/2021.

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

V°B°: Lic. Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

En cumplimiento de los procedimientos correspondientes, se remite el presente informe de evaluación a la Dirección General de Bienestar Estudiantil, para la comunicación a la parte interesada.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

P/A
**Andrea Milena Fernández**, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

**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.

**114402/SNMM**
**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

**MUNICIPALIDAD DE CAAPUCU**
**INTENDENCIA MUNICIPAL**

DEL ROSARIO ESQ. RUTA No 1 Tel.: (0531) 280 279 – TELEFAX 0531 280 279
CAAPUCU – PARAGUAY

Caapucú, 20 de mayo de 2021.-

**Señores:**
**Hugo Tintel Romero, Director General**
**Dirección General de Bienestar Estudiantil**
**Ministerio de Educación y Cultura**
**Presente:**

Nos Dirigimos a Usted con el objetivo de presentar una Rectificación de la Nota enviada. Donde se modificó el precio referencial por plato, quedando así en cuanto sigue el adjunto;

✓Formulario Nro. 1

✓Planilla Cantidad de Estudiantes y Firmado por la Supervisión.

✓ Cálculo de insumos para el Almuerzo Escolar

OBS: Adjunta 5 hojas.

Sin otro particular nos despedimos cordialmente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 114.402
Recibido por: MIGUELA.
Fecha: 23/05/21 Hora:

Escaneado con CamScanner

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

(1/26)

## 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*: CAAPUCU |
| Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Del Rosario esq. Mcal. Estigarribia | N° de Tel*: 0531-280279 |
| Nombre del Gobernador/ Intendente*:Ing. Carlos Manuel Romero Sellitti | |
| N° de teléfono de línea baja*:0531-280279 | N° de celular: 0986887417 |
| Dirección de correo electrónico*: uoc_caapucu@outlook.com | |
| Nombre del/la nutricionista*: ANA MIRTHA VERA RAMOS | |
| N° de Registro Profesional*: 1354 | N° de celular: 0961864581 |
| Dirección de correo electrónico*: lic.anavera@gmail.com | |
| 2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar | |
| Cantidad de instituciones seleccionadas*: 8 | |
| Cantidad de estudiantes beneficiados*:136 | |
| Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *: 273 (DOS CIENTOS SETENTA Y TRES ). 142 DÍAS AÑO 2021, 131 DÍAS DEL AÑO 2022. PLURIANUAL | |
| Fecha estimada de inicio de la provisión*: Mayo del 2021 | |
| Fecha estimada de finalización de la provisión*: finales de noviembre del 2021/ sobrante de 131 días aprox. para el año 2022. | |
| Presupuesto estimado para el servicio*: 446.983.366 gs | |
| Precio referencial por plato*: 12.000gs | |
| % de la agricultura familiar a implementar*: 10 % *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%* | |

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

Lic. Ana Vera
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1.354

Municipalidad de Caapucu
Ing. Carlos M. Romero Sellitti
Intendente Municipal



Escaneado con CamScanner

Folio 1

Ministerio de Educación y Ciencias
Dirección de Alimentación Escolar
República del Paraguay
Dpto. de Gestión de PAE

about:blank

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Ministerio de Educación y Ciencias
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

**Misión:** Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.
**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**
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18

## DISTRITO DE CAAPUCU

| Orden | Código de establecimiento escolar (**) | Código de Institución (**) | Nombre de la Institución/Centro (**) | Localidad o Barrio | Beneficiarios E.I(Pre Jardín - Jardín - preescolar) H | E.I(Pre Jardín - Jardín - preescolar) M | E.E.B. 1° y 2° Ciclo H | E.E.B. 1° y 2° Ciclo M | E.E.B. 3° Ciclo H | E.E.B. 3° Ciclo M | Educación Media Bach.Científico H | Educación Media Bach.Científico M | Educación Inclusiva M | Educación Inclusiva H | Educación Permanente H | Educación Permanente M | Fuente de Financiación |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 903008 | 5960 | Esc.Básc.N°2029 Don Emeterio Rojas | Montiel Potrero | 5 | 3 | 12 | 13 ✓ | | | | | | | | | FONACIDE |
| 2 | 903019 | 5971 | Esc.Básc.N°180 Juan E. O'Leary | Tape Guazú | 6 | 3 | 2 | 7 ✓ | | | | | | | | | |
| 3 | 903012 | 5964 | Esc.Básc. N°1353 Virgen del Rosario | Capillita | 4 ✓ | 3 | 12 | 10 ✓ | | | | | | | | | |
| 4 | 903005 | 16266 | Esc. Básc N° 1354 Virgen de las Mercedes | Charara | | | 8 | 8 ✓ | | | | | | | | | |
| 5 | 903018 | 5970 | Esc. Básc.N°6504 Venancia Arzamendia | Ytape | | | 4 | 2 ✓ | | | | | | | | | |
| 6 | 903020 | 5986 | Esc. Básc. N° 5875 Virgen Medalla Milagrosa | Yere | 2 | 2 | 8 | 5 ✓ | | | | | | | | | |
| 7 | 903016 | 5968 | Esc. Basc. N° 2798 San Roque González de Santa Cruz | Ypucu | | | 6 | 7 ✓ | | | | | | | | | |
| 8 | 903017 | 5969 | Esc. Basc. N° 1853 Niños Mártires de Acosta Ñú | Mboi Cuatia | | | 2 | 2 ✓ | | | | | | | | | |
| | | | | Sub total | 17 | 11 | 54 | 54 | | | | | | | | | |
| | | | | Total general | 136 | | | | | | | | | | | | |

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Unidad de Gestión de PAE
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

MUNICIPALIDAD DE CAAPUCÚ
INTENDENCIA MUNICIPAL
DPTO. PARAGUARÍ

Municipalidad de Caapucú
Ing. Carlos M. Romero Sellitti
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE CONTROL Y APOYO A LA GESTIÓN

Lic. Luz María Mernuza Caballero de Paredes, C.L.
Supervisión Administrativa Región 10

Folio 2
(3)

Firefox

Escaneado con CamScanner

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

## 4. Especificaciones técnicas

| Aspecto 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 | | |
| 5.2 Horario de distribución | Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs<br>Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs | | |
| 5.3 Constitución del menú (completar con los componentes del menú) | Plato Principal, Ensalada y postre<br>Elaborados con alimentos frescos y naturales | | |
| 5.6 Modalidad del servicio del almuerzo escolar (especificar la modalidad seleccionada). | Alimentos preparados en las escuelas. | | |

## 6. Menú cíclico

| Semana 1 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| Plato principal | | Polenta con salsa de carne | Tallarín con salsa de pollo | Caldo de poroto con arroz | Guiso de mandioca con carne | Chupín de pollo |
| Cantidad por ración en gramos | Nivel inicial | 70 g de salsa + 170g de polenta | 70 g salsa + 80 g fideo | 240 g | 170 g | 120 g |
| | Edad escolar | 100g salsa + 250g polenta | 100g de salsa + 120g de fideo | 350 g | 250g | 180g |
| Ensalada | | Lechuga, tomate, cebolla | Repollo, remolacha, zanahoria. | Remolacha, zanahoria, choclo | Repollo, tomate, zanahoria | Tomate, pepino, zanahoria. |
| Postre | | 2 unidades de Banana | Ensalada de frutas 1 | Naranja | 2 unidades de Banana | Turrón de maní |

| SEMANA 2 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| Plato Principal | | Caldo de poroto con fideo | Salsa de pollo con arroz | Vori vori de carne | Revuelto de mandioca | Picadito de carne con papa |
| Cantidad por ración en gramos | Nivel Inicial | 240g | 70g de salsa+ 90 g de arroz | 240g | 170g | 200g |
| | Edad Escolar | 350g | 100g de salsa+ | 350g | 250g | 300g |

Lic. Ana Vera
Nutricionista
Reg. Prof. 1[illegible]



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

Escaneado con CamScanner

Folio 3

(4/26)

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

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 130g de arroz | | | |
| Ensalada | | Remolacha, zanahoria, choclo | Repollo, tomate, zanahoria | Lechuga, pepino, zanahoria | Repollo, pepino, zanahoria | Lechuga, tomate, cebolla |
| Postre | | Naranja | Dulce de batata | 2 unidades de Bananas | Naranja | 2 unidades de Bananas |

| SEMANA 3 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| Plato Principal | | Vori vori de pollo | Tallarín con salsa de carne | Salsa de legumbres con arroz quesú | Guiso de mandioca | Estofado de pollo con papa |
| Cantidad por ración en gramos | Nivel Inicial | 240g | 70g salsa + 80 g fideo | 70 g salsa + 100 g de arroz | 170g | 200g |
| | Edad Escolar | 350g | 100 g salsa + 120 g fideo | 100 g salsa + 130 g de arroz | 250g | 300g |
| Ensalada | | Repollo, pepino, zanahoria | Lechuga, tomate, cebolla | Lechuga, pepino zanahoria | Repollo, tomate, zanahoria | Lechuga, zanahoria, cebolla, |
| Postre | | 2 unidades de Banana | Melón | Naranja | Banana con miel | Turrón de maní |

| SEMANA 4 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| Plato Principal | | Polenta con salsa de pollo | Guiso de arroz con poroto | Soyo | Locro | Picadito de pollo con puré de papa |
| Cantidad por ración en gramos | Nivel Inicial | 70 g salsa + 170 g polenta | 200g | 240g | 240g | 70 g picadito + 110 g puré |
| | Edad Escolar | 100 g salsa + 250g polenta | 300g | 350 g | 350 g | 100g de picadito + 160g puré |
| Ensalada | | Repollo, tomate zanahoria | Lechuga, pepino, zanahoria. | Lechuga, tomate cebolla | Lechuga, pepino zanahoria | Repollo pepino zanahoria |
| Postre | | 2 unidades de Bananas | Naranja | Dulce de batata | Ensalada de fruta 1 | 2 unidades de Bananas |

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

Lic. Ana Vera
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1.354

**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.

Ing. Carlos M. Ramírez Núñez
Intendente Municipal



MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCION DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · REPÚBLICA DEL PARAGUAY · Dpto. de Gestión de PAE

Escaneado con CamScanner

Folio 4

(5/26)

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

periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.
Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratantecon la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas artes vía nota.

## 7. Recetario del menú

### Platos Principales

| Menú 1 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Polenta con salsa de carne**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción.<br><br>**Energía:** 356 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta<br>Edad escolar:100g salsa + 250g polenta | **Salsa de carne**<br>Tomate<br>Carne vacuna magra<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Polenta**<br>Agua potable<br>Harina de maíz<br>Cebolla<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Sal yodada | 70 g<br>60 g<br><br>10 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>200 ml<br>40 g<br>15 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g | 69 g<br>52 g<br><br>9 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>200 ml<br>40 g<br>14 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g | **Salsa de carne**<br>Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br>Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.<br><br>**Polenta.**<br>Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Retirar del fuego. |
| **Menú 2**<br><br>**Tallarín con salsa de pollo**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br>Energía: 292 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 70g salsa+ 80 fideo<br>Edad escolar: | **Salsa de pollo**<br>Pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Fideo**<br>Fideo | 60 g<br>60 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br><br>40 g | 42 g<br>59 g<br>16 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br><br>40 g | **Salsa de pollo:**<br>Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.<br>Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.<br>Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. |



Escaneado con CamScanner

Folio 5
(646)

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 100g de salsa + 120g de fideo | Sal yodada<br>Agua potable | 0,5 g c/n | 0,5 g c/n | **Fideo:**<br>Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. |
| **Caldo de poroto con arroz**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 266 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Zapallo<br>Poroto seco<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Arroz<br>Queso<br>Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>30 g<br>25 g<br>20 g<br>15 g<br>15 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 32 g<br>30 g<br>24 g<br>16 g<br>15 g<br>15 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.<br>Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.<br>Luego agregar el arroz y cocinar hasta que este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.<br>Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente. |
| **Menú 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Guiso de mandioca con carne**<br><br>**Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 363 kcal**<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 170 gramos<br>Edad escolar: 250 gramos | Mandioca<br>Carne vacuna magra<br>Tomate<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 200 g<br>60 g<br>60 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 116 g<br>52 g<br>59 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | **Mandioca:**<br>Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.<br><br>**Guiso de mandioca:**<br>Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>Saltear la carne en el aceite y ajo.<br>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.<br>Agregar agua si es necesario. |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Chupín de pollo**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** | Papa<br>Tomate<br>Pechuga de pollo<br>Leche fluida<br>Cebolla<br>Locote<br>Queso | 200 g<br>70 g<br>60 g<br>20 ml<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 ml | 134 g<br>69 g<br>42 g<br>20 ml<br>18 g<br>16 g<br>10 g<br>5 ml | Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas.<br>En una bandeja, colocar ordenadamente la papa, encima el |

Lic. Ana Vera
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.354



Municipalidad de Caapucú
Ing. Carlos M. Romero Sellito
Intendente Municipal

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

Escaneado con CamScanner

Folio 6

(726)

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 275 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 120 gramos<br>Edad escolar: 180 gramos | Paraguay<br>Aceite<br>Perejil<br>Ajo<br>Orégano<br>Sal yodada<br>Agua potable | 5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | pollo, luego cebolla y locote, por último, tomate.<br>Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior.<br>Cocinar en horno moderado por 25 a 30 minutos.<br>Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente.<br>Retirar del horno y servir. |
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Caldo de poroto con fideo**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>271 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Zapallo<br>Poroto seco<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Fideo nido<br>Queso<br>Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>30 g<br>25 g<br>20 g<br>15 g<br>15 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 32 g<br>30 g<br>24 g<br>16 g<br>15 g<br>15 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.<br>Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.<br>Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato.<br>Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente. |
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Salsa de pollo con arroz**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>296 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz<br>Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz | **Salsa de pollo**<br>Tomate<br>Pollo<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Arroz**<br>Arroz<br>Aceite<br>Sal yodada<br>Agua potable | 70 g<br>60 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>45 g<br>2 ml<br>0,5 g<br>c/n | 69 g<br>42 g<br>16 g<br>14 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | **Salsa de pollo:**<br>Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.<br>Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.<br>Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.<br><br>**Arroz**<br>Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada.<br>Revolver y agregar agua caliente.<br>Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. |

Lic. Ana Vera
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.354

Ing. Carlos M. Romero Sellito



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

Escaneado con CamScanner

(8/26)

Folio 7.

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

| Menú 8 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Vori vori de carne**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>398 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>240 gramos<br>Edad escolar:<br>350 gramos | Carne vacuna magra<br>Zapallo<br>Harina de maiz<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Orégano<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 80 g<br><br>60 g<br>40 g<br>25 g<br>20 g<br>10 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 70 g<br><br>32 g<br>40 g<br>24 g<br>16 g<br>9 g<br>8 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate.<br>Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox.<br>Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maiz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme.<br>Agregar las bolitas de maiz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano. |
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Revuelto de mandioca**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>339 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>170 gramos<br>Edad escolar:<br>250 gramos | Mandioca<br>Huevo*<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Cebollita de hoja<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 200 g<br>50 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 116 g<br>50 g<br>20 g<br>18 g<br>8 g<br>5 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | **Mandioca:**<br>Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando.<br><br>**Revuelto:**<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos.<br><br>Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños.<br>Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule).<br><br>*50 g de huevo corresponde a 1 unidad |
| **Menú 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

Lic. Ana Vera
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.354



Municipalidad de Caapucú
Ing. Carlos M. Romero Sallim
Intendente Municipal

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

Folio 8

Escaneado con CamScanner

(9/26)

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Picadito de carne con papa**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 319 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Papa<br>Carne vacuna magra<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Arveja<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 200 g<br>60 g<br>60 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 134 g<br>52 g<br>59 g<br>16 g<br>18 g<br>8 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | Límpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br>Lavar, pelar y cortar las verduras<br>Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes<br>Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas. |
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Vori vori de pollo**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 351 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Pechuga de pollo<br>Zapallo<br>Harina de maíz<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Orégano<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 80g<br>60g<br>40g<br>25g<br>20g<br>10g<br>10g<br>10g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | 56g<br>32g<br>40g<br>24g<br>16g<br>10g<br>9g<br>8g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos.<br>Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos.<br>Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa.<br>Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano. |
| **Menú 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

Lic. Ana Vera
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.354

Municipalidad de Caapucú
Ing. Carlos M. Ramírez Sellitto
Intendente Municipal



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

Escaneado con CamScanner

Folio 9
(1026)

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Tallarin con salsa de carne**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>337 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo<br>Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo | **Salsa de carne**<br>Tomate<br>Carne vacuna magra<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Fideo**<br>Fideo tallarin<br>Sal yodada<br>Agua potable | 70 g<br>60 g<br><br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | 69 g<br>52 g<br><br>20 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | **Salsa de carne:**<br>Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales<br>Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales<br>Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada<br>Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja<br><br>**Fideo**<br>Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. |
| **Menú 13** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Salsa de legumbres con arroz quesú**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>304 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz<br>Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz | **Salsa de legumbres**<br>Tomate<br>Poroto<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>laurel<br>Agua potable<br><br>**Arroz quesú**<br>Arroz<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 70 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>40 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 69 g<br>20 g<br>14 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>40 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | **Salsa de legumbres:**<br>Pelar, lavar y picar los vegetales finamente<br>Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción.<br><br>**Arroz quesú**<br>Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.<br><br>Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen. |
| **Menú 14** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Guiso de mandioca con carne**<br><br>**Rendimiento:** | Mandioca<br>Carne vacuna magra<br>Tomate | 200 g<br>60 g<br><br>60 g<br>15 g | 116 g<br>52 g<br><br>59 g<br>14 g | **Mandioca:**<br>Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. |

Lic. Ana Vera
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1354



Municipalidad de Caapucú
Ing. Carlos M. Romero Sellito
Intendente Municipal

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

Escaneado con CamScanner

(11/26)

Folio 10

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **1 porción**<br><br>**Energía: 363 kcal**<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 170 gramos<br>Edad escolar: 250 gramos | Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 10 g<br>5 ml<br>0.5 g<br>0.5 g<br>0.2 g<br>c/n | 8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0.5 g<br>0.2 g<br>c/n | **Guiso de mandioca:**<br>Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>Saltear la carne en el aceite y ajo.<br>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.<br>Agregar agua si es necesario. |
| **Menú 15** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Estofado de pollo con papa**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 257 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Papa<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Arveja<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 200g<br>60g<br><br>60 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br>0.5g<br>0.5g<br>c/n | 134 g<br>52g<br><br>59 g<br>16 g<br>18 g<br>8 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br>0.5g<br>0.5g<br>c/n | Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.<br>Lavar, pelar y cortar las verduras.<br>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.<br>Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. |
| **Menú 16** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Polenta con salsa de pollo**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 307 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta<br>Edad escolar:100g salsa + 250g polenta | **Salsa de pollo**<br>Tomate<br>Pechuga de pollo<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Polenta**<br>Agua potable<br>Harina de maíz<br>Cebolla | <br>70 g<br>60 g<br>10 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 ml<br>40 g<br>15 g<br>10 g<br>2 ml | <br>69 g<br>52 g<br>9 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 ml<br>40 g<br>14 g<br>10 g<br>2 ml | **Salsa de pollo**<br>Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.<br>Lavar, pelar y cortar las verduras.<br>Sellar el pollo con el ajo y aceite.<br>Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por último agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.<br><br>**Polenta**<br>Pelar, lavar y picar la cebolla.<br>Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada.<br>Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de |

Lic. Ana María Nutricionista Reg. Nº 1.354



Municipalidad de Caapucú
Lic. Carlos M. Ramírez Salinas
Intendente Municipal

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

Folio 11

Escaneado con CamScanner

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Queso Paraguay<br>Aceite<br>Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | evitar grumos.<br>Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Retirar del fuego. |
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Guiso de arroz con poroto**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>317 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>200 gramos<br>Edad escolar:<br>300 gramos | Tomate<br>Arroz<br>Poroto<br>Queso<br>Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Sal yodada<br>Ajo<br>Agua potable | 70g<br>40g<br>20g<br>15g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>5g<br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | 69g<br>40g<br>20g<br>15g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>5g<br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos.<br>Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. |
| **Menú 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Soyo**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>297 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>240 gramos<br>Edad escolar:<br>350 gramos | Carne vacuna magra<br>Zapallo<br>Tomate<br>Arroz<br>Zanahoria<br>Queso<br>Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Orégano<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>60 g<br>30 g<br>20 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 52 g<br>32 g<br>29 g<br>20 g<br>16 g<br>15 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.<br>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 cocica.<br>Retirar del fuego y agregar el queso y orégano. |
| **Menú 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Locro**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:** | Carne vacuna magra<br>Zapallo<br>Locro | 80 g<br>60 g<br>40 g | 70 g<br>32 g<br>40 g | 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 |



Escaneado con CamScanner

Fdo 12
(13/26)

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 343 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>240 gramos<br>Edad escolar:<br>350 gramos | Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 25 g<br>20 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>5 g<br><br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 24 g<br>16 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>5 g<br><br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | remojo.<br>Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar.<br>Cortar la carne en trozos iguales. Reservar.<br>Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo.<br>Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox.<br>Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada. |
| **Menú 20** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Picadito de pollo con puré de papas**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>276 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>70 g picadito + 110 g puré<br>Edad escolar:<br>100 g picadito + 160 g puré | **Picadito de pollo**<br>**Pechuga**<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Perejil o cilantro<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Puré de papas**<br>**Papa**<br>**Leche fluida**<br>Margarina<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>60 g<br>60 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>**200 g**<br>**50 ml**<br>**5 g**<br>**0,5 g**<br>**c/n** | <br>52 g<br>59 g<br>16 g<br>14 g<br>8 g<br>5g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>**134 g**<br>**50 ml**<br>**5 g**<br>**0,5 g**<br>**c/n** | **Picadito de pollo:**<br>Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas.<br>Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.<br>**Puré de papas**<br>Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente. |

**Ensaladas**

| **Menú 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento:**<br>1 porción | Lechuga<br>Tomate | 30 g<br>20 g | 28 g<br>19 g | Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un |

Lic. Ana Vera
Nutricionista
Res. Prof. N° 1164

Ing. Carlos M. Romero Sellini
Intendente Municipal



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

Escaneado con CamScanner

Folio 13

(1426)

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Energía:** 40 kcal<br><br>**Peso por porción:** 60 g | Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 9 g<br>3 ml<br>0,5 g | recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>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 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 44 kcal<br><br>**Peso por porción:** 55 g | Repollo<br>Remolacha<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>30 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>20 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria.<br>Lavar y picar el repollo.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 52 kcal<br><br>**Peso por porción:** 55 g | Remolacha<br>Zanahoria<br>Choclo<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>16 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 40 kcal<br><br>**Peso por porción:** 55 g | Repollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y picar los vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 38 kcal<br><br>**Peso por porción:** 55 g | Tomate<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 6** | **Ingrediente** | **Peso** | **Peso** | **Preparación** |

Lic. Ana Vera
Nutricionista
Reg. Prof. N° 0054

Municipalidad de Caapucú
Ing. Carlos M. Romero Sellito
Intendente Municipal



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

Folio 14

Escaneado con CamScanner

(15/26)

| | s | Bruto | Neto | |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 52 kcal<br>**Peso por porción:** 55 g | Remolacha<br>Zanahoria<br>Choclo<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>16 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>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<br>**Energía:** 40 kcal<br>**Peso por porción:** 55 g | Repollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y picar los vegetales<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 40 kcal<br>**Peso por porción:** 60 g | Lechuga<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>20 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>15 g<br>16 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>Servir. |
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 37 kcal<br>**Peso por porción:** 50g | Repollo<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>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 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 40 kcal<br>**Peso por porción:** | Lechuga<br>Tomate<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cortar los vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la |

Lic. Ana [illegible]
Nutricionista
Reg. Pta. N° 1.354

Ing. Carlos M. Romero Sellim
Intendente Municipal
Municipalidad de Caazapá



MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Caaguazú - Pte.

Folio 15

Escaneado con CamScanner

(1626)

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 60 g | | | | misma. |
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 37 kcal<br>**Peso por porción:** 50g | Repollo<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>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 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 40 kcal<br>**Peso por porción:** 60 g | Lechuga<br>Tomate<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>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 13** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 40 kcal<br>**Peso por porción:** 60 g | Lechuga<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>20 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>15 g<br>16 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>Servir. |
| **Menú 14** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 40 kcal<br>**Peso por porción:** 55 g | Repollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y picar los vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 15** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

Lic. Ana Vera
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.354

Ing. Carlos M. Rosero Sellito
Intendente Municipal



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

Escaneado con CamScanner

(27/26)

Folio 16

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 42 kcal<br>**Peso por porción:** 56 g | Lechuga<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cortar los vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir.<br>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 16** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 40 kcal<br>**Peso por porción:** 55 g | Repollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y picar los vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 40 kcal<br>**Peso por porción:** 60 g | Lechuga<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>20 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>15 g<br>16 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>Servir. |
| **Menú 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 40 kcal<br>**Peso por porción:** 60 g | Lechuga<br>Tomate<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cortar los vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>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 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 40 kcal<br>**Peso por porción:** 60 g | Lechuga<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>20 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>15 g<br>16 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>Servir. |
| **Menú 20** | **Ingrediente** | **Peso** | **Peso** | **Preparación** |

Lic. Amanda
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.354

Lic. Carlos M. Romero Sellito
Intendente Municipal



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

Escaneado con CamScanner

Folio 17.
(18/26)

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

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

**Postres**

| Menú 1 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Fruta de estación**<br><br>**Rendimiento:** 2 porción<br><br>**Energía:** 126 kcal | 2 unidades Banana | 220 g | 140g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de frutas 1**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 64 kcal<br><br>**Peso por porción:** 100 g | Mamón<br>Naranja<br>Banana | 60 g<br>50 g<br>50 g | 31 g<br>37 g<br>32 g | Lavar y pelar las frutas.<br>Cortar en trozos pequeños.<br>Colocar las frutas en un recipiente. Servir. |
| **Menú 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta cítrica**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br><br>**Rendimiento:** 2 porción | 2 unidades Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir |

Lic. Ana Vera
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1.354

Ing. Carlos M. Romero Sellitti
Intendente Municipal



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

Escaneado con CamScanner

(29/26)

Folio 18

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Energía:** 126 kcal | | | | |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Turrón de Maní**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 152 kcal | Alimento a base de maní (turrón de maní) | | | Servir.<br>Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar. |
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta cítrica**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Dulce de membrillo/ batata**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 79 kcal | Dulce de membrillo/ batata | 30 g | 30 g | Servir el dulce. |
| **Menú 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br><br>**Rendimiento:** 2 porción<br><br>**Energía:** 126 kcal | 2 unidades de bananas | 220 g | 140 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta Cítrica**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

Lic. Ana Vera
Nutricionista
Reg. Profesional 1354

Municipalidad de Caapucú
Ing. Carlos M. Rolón Sellini
Intendente Municipal



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

Escaneado con CamScanner

(20/26)

Folio 19.

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Fruta de estación**<br><br>**Rendimiento:** 2 porción<br><br>**Energía:** 126 kcal | 2 unidades de Bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br><br>**Rendimiento:** 2 porción<br><br>**Energía:** 126 kcal | 2 unidades Banana | 2200 g | 70 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 50 kcal | Melón | 300 g | 180 g | Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir. |
| **Menú 13** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta cítrica**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 14** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Banana con miel**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 97 kcal<br><br>**Peso por porción:** 82 g | Banana<br>Miel | 110 g<br>12 ml | 70 g<br>12 ml | Lavar y pelar la fruta. Cortar en rodajas. Agregar en una compotera o taza con miel. Servir. |
| **Menú 15** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

Lic. Ana Vera
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1.354

Municipalidad de Caapucú
Ing. Carlos M. Romero Sellitti
Intendente Municipal



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

Folio 20

Escaneado con CamScanner

(21/26)

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Turrón de maní**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 152 kcal | **Alimento a base de maní (turrón de maní)** | | | Servir<br>Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar. |
| **Menú 16** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br><br>**Rendimiento:** 2 porción<br><br>**Energía:** 126 kcal | **2 unidades de Banana** | **220 g** | **140 g** | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta cítrica**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 62 kcal | **Naranja** | **180 g** | **130 g** | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Dulce de membrillo/ batata**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 79 kcal | **Dulce de membrillo/ batata** | **30 g** | **30 g** | Servir el dulce. |
| **Menú 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de frutas 1**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 64 kcal<br><br>**Peso por porción:** 100 g | Mamón<br>Naranja<br>Banana | 60 g<br>50 g<br>50 g | 31 g<br>37 g<br>32 g | Lavar y pelar las frutas.<br>Cortar en trozos pequeños.<br>Colocar las frutas en un recipiente.<br>Servir. |
| **Menú 20** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

Lic. Ana Vera
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.354

Municipalidad de Caapucú
Ing. Carlos M. Romero Sellini
Intendente Municipal



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

Escaneado con CamScanner

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Fruta de estación**<br><br>**Rendimiento:** 2 porción<br><br>**Energía: 126 kcal** | 2 unidades de banana | 220g | 140g | Lavar y pelar antes de consumir. |

Lic. [illegible]
Nutr. [illegible]
Reg. Prof. N° 1.354

Municipalidad de Caapucú
Ing. Carlos M. Romero Sellitti
Intendente Municipal



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

Escaneado con CamScanner

(23/26)

Folio 22

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mitarendyva
Mitarendyva
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

## 8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

| 0 | | Semana 1 | Semana 2 | Semana 3 | Semana 4 | TOTAL EN EL MES | TOTAL DEL PROYECT |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | TOTAL l/kg | TOTAL l/kg | TOTAL l/kg | TOTAL l/kg | | |
| Insumo | Unidad d | Peso Bruto | Peso Bruto | Peso Bruto | Peso Bruto | | |
| Aceite | l | 5,44 | 5,168 | 5,44 | 5,032 | 21,08 | 286,688 |
| Ajo | kg | 0,34 | 0,34 | 0,34 | 0,34 | 1,36 | 18,496 |
| Almidón de maíz | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Arroz | kg | 2,04 | 6,12 | 5,44 | 8,16 | 21,76 | 295,936 |
| Arveja en granos | kg | 0 | 0,68 | 0,68 | 0 | 1,36 | 18,496 |
| Azúcar | kg | 0 | 0 | 0 | 6,8 | 6,8 | 92,48 |
| Banana | kg | 66,64 | 59,84 | 44,88 | 59,84 | 231,2 | 3144,32 |
| Batata | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Berro | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Carne vacuna magra * | kg | 16,32 | 19,04 | 16,32 | 19,04 | 70,72 | 961,792 |
| Carne vacuna magra molida ** | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Cebolla de cabeza | kg | 12,92 | 12,92 | 13,6 | 10,88 | 50,32 | 684,352 |
| Cebollita de hoja | kg | 0 | 1,36 | 0,68 | 1,36 | 3,4 | 46,24 |
| Crema de leche | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Dulce de batata | kg | 0 | 4,08 | 0 | 4,08 | 8,16 | 110,976 |
| Dulce de mamón | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Fideo | kg | 5,44 | 2,04 | 5,44 | 0 | 12,92 | 175,712 |
| Harina de maíz | kg | 5,44 | 5,44 | 5,44 | 5,44 | 21,76 | 295,936 |
| Harina de trigo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Laurel | kg | 0,1224 | 0,0544 | 0,1088 | 0,0816 | 0,3672 | 4,99392 |
| Leche entera | l | 2,72 | 0 | 0 | 6,8 | 9,52 | 129,472 |
| Lechuga | kg | 4,08 | 8,16 | 12,24 | 19,04 | 43,52 | 591,872 |
| Lentejas | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Locote | kg | 8,16 | 6,8 | 6,8 | 6,8 | 28,56 | 388,416 |
| Locro | kg | 0 | 0 | 0 | 5,44 | 58,36 | 793,696 |
| Mandarina | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mandioca | kg | 27,2 | 27,2 | 27,2 | 0 | 81,6 | 1109,76 |
| Maní | kg | | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| Manzana | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Melón | kg | 0 | 0 | 40,8 | 0 | 40,8 | 554,88 |
| Miel de abeja | l | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Miel de caña o negra | l | 0 | 0 | 1,632 | 0 | 1,632 | 22,1952 |
| Naranja | kg | 31,28 | 48,96 | 24,48 | 31,28 | 136 | 1849,6 |
| Orégano | kg | 0 | 0 | 0,136 | 0 | 0,136 | 1,8496 |
| Papa | kg | 27,2 | 27,2 | 27,2 | 27,2 | 108,8 | 1479,68 |
| Pechuga de pollo | kg | 16,32 | 8,16 | 19,04 | 16,32 | 59,84 | 813,824 |
| Pera | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Perejil | kg | 0,68 | 0 | 0 | 0,68 | 1,36 | 18,496 |
| Pepino | kg | 5,44 | 5,44 | 5,44 | 8,16 | 24,48 | 332,928 |
| Pescado sin hueso ni piel | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Piña | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Pomelo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Porotó | kg | 4,08 | 4,08 | 2,72 | 2,72 | 13,6 | 184,96 |
| Queso | kg | 4,76 | 6,12 | 2,72 | 5,44 | 19,04 | 258,944 |
| Repollo | kg | 8,16 | 8,16 | 8,16 | 8,16 | 32,64 | 443,904 |
| Remolacha | kg | 9,52 | 5,44 | 0 | 0 | 14,96 | 203,456 |
| Sal yodada | kg | 0,68 | 0,612 | 0,68 | 0,68 | 2,652 | 36,0672 |
| Tomate | kg | 48,28 | 29,92 | 44,2 | 40,12 | 162,52 | 2210,272 |
| Zanahoria | kg | 12,24 | 19,04 | 16,32 | 13,6 | 61,2 | 832,32 |
| Zapallo/calabaza | kg | 8,16 | 16,32 | 8,16 | 16,32 | 48,96 | 665,856 |
| HUEVO * 50g | Unid | | 6,8 | | | 6,8 | 92,48 |
| MARGARINA | kg | | | | | 0,68 | 9,248 |
| TURRON de MANI | kg | 4,08 | | 4,08 | 0 | 8,16 | 110,976 |

Lic. Ana Vera
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.354

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

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 c/ 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

Escaneado con CamScanner

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

Folio 23

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

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

## 9. Control de calidad y participación social

| Descripción | |
|---|---|
| **9.1Plan de Monitoreo** | La municipalidad de Caapucú cuenta con un personal Nutricionista encargado en verificar, e inspeccionar las materias primas que se deberán entregar por parte de la empresa ganadora. Se estará recibiendo según el pliego de bases y condiciones. Controlando las características organolépticas respectivas, presentaciones en condiciones adecuadas, de tal forma de ofrecer las garantías de inocuidad de la materia prima. Se estará controlando que los insumos cumplan con el R.S.P.A La fiscalización básica del servicio estará a cargo del encargado de Alimentación Escolar designado en cada institución educativa, debiendo informar a las instancias correspondientes sobre cualquier irregularidad en que incurra el proveedor. |
| **9.2Plan de capacitaciones** | La empresa adjudicada será la encargada de la capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos-BPM al personal que elabora los alimentos; cocineras y auxiliares de cocina como también al personal de limpieza.; mediante el/la Nutricionista de la empresa. |
| **9.3Plan de Difusión del proyecto a la comunidad** | El proyecto se estará difundiendo a través del sitio institucional www.municipalidaddecaapucu.com y redes sociales, además en las jornadas de transparencias de rendición de cuentas para la comunidad. |

## 10. MODALIDAD DEL SERVICIO.

**El sistema de entrega es:** Provisión de almuerzo escolar bajo la modalidad de alimentos preparados 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 las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello cada institución cuenta con frezzer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

3-HIGIENE
Se establece sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento, cocina y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

Lic. Ana Vera
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1.354

Municipalidad de Caapucú
Ing. Carlos M. Rodrero Sellitti
Intendente Municipal



Escaneado con CamScanner

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

4- PRE ELABORACION 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 tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

Para dicha elaboración se tiene en cuenta 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 aceptarán alimentos pre elaborados y refrigerados.

5- DISTRIBUCIÓN

Se realizará 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 calidad del alimento.

Se utilizarán utensilios no tóxicos (platos y cucharas) 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 realizará en la institución educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la cantidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar. La empresa debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, además la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa.

Firma del Intendente
Aclaración
Sello de la Institución

Municipalidad de Caapucú
Ing. Carlos M. Romero Sellitti
Intendente Municipal

Lic. Ana Vera
Nutricionista
Reg. Pro[illegible]

Firma de la Nutricionista
Aclaración



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

Escaneado con CamScanner

(26/26)

Folio 25