Asunción, 25 de mayo de 2022.

Nota DGBE N° 480/2022

Señor
Luis Gilberto Rodríguez, Intendente
Municipalidad de Yaguarón
Departamento de Paraguarí

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Yaguarón, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 174.936 de fecha 11 de mayo de 2022, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 361/2022*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

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

Elaborado por: Arzacia Olmedo

Revisado por: Hugo Tintel

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Edificio Beckelman 1° Piso
Independencia Nacional c/ Humaitá

bienestar.estudiantil@mec.gov.py
Tel.: (021) 454.220
Asunción - Paraguay

MEMORÁNDUM DAE N°534/2022

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

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

Fecha : 24 mayo de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° 174.936– **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto **Memorándum DGPAE N°461/2022**, en la cual adjunta **Dictamen Técnico DGPAE N° 361/2022**, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022, PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE YAGUARÓN DEL DEPARTAMENTO DE PARAGUARÍ**, conforme al expediente xilema N° 174.936 de fecha 11 de mayo de 2022. _

Atentamente. _

Elaborado por: Modesta Montiel

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar- DAE
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá.(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° 461 /2022

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

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

FECHA : 23 de mayo de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 174.936

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N° 361/2022** referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022 presentado por la Municipalidad de Yaguarón según expediente xilema N° 174.936 de fecha 11 de mayo 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 174.936
Recibido por: Modesta
Fecha: 23/05/2022 Hora: 14:30

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por:** Liz Samudio

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

DICTAMEN TÉCNICO N° 361/2022

Referencia: Expediente Xilema N° 174.936
de fecha 11 de mayo de 2022.

1. Antecedentes

El **Sr. Luis Gilberto Rodríguez,** Intendente de la Municipalidad de Yaguaron departamento de Paraguarí, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar año 2022 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación del mismo.

2. Consideraciones técnicas

Se realiza el análisis técnico del proyecto que forma parte de expediente, teniendo en cuenta los siguientes criterios:

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**		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	**Recetario de menú cíclico**		

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por:** Liz Samudio

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentción Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar EStudiantil
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512

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	✓	
**La Municipalidad se compromete a extender los días de provisión del servicio de acuerdo a la disponibilidad presupuestaria del ejercicio fiscal 2022.*			

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 22 (veintidós); teniendo en cuenta lo establecido en 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 detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, 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 2. Resumen del proyecto presentado

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Modalidad	Días
02	312	2022	106	Alimentos preparados en las escuelas	Lunes a Viernes

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por:** Liz Samudio

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

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.

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 dictamen.

Lic. Nut. Selba Montania
Registro Profesional N°: 2.287
Fecha: Lunes, 23 de mayo de 2022

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

Aprobado por: 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 dictamen técnico a la Dirección General de Bienestar Estudiantil, para la comunicación a la parte interesada.

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Selba Montania

Revisado por: Liz Samudio

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

MUNICIPALIDAD DE YAGUARÓN
Munlyaguaron@hotmail.com
Yaguarón – Paraguay

Yaguarón, 10 de mayo del 2022

SEÑOR:
HUGO TINTEL ROMERO
DIRECTOR GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

PRESENTE

En representación de la Municipalidad de la Ciudad de Yaguarón, me dirijo a usted con relación al **Proyecto de Almuerzo Escolar Cocinando en las Escuelas Año 2022**, a fin de remitir un nuevo Proyecto para una nueva evaluación y/o verificación para su posterior Aprobación y/o Autorización del Menú Escolar, a ser proveídas en el período escolar Año 2022 a las Instituciones beneficiadas. Se remite Formulario Nº 1 correspondiente.----------

Nº de Orden	Nombre de la Institución Educativa	Distrito al que corresponde	Fuente de Financiación	Cantidad de días a ser Beneficiados
1	Esc. Bás. Nº 791 Prof. Ramón Bogarin	Yaguarón	FONACIDE	106 DÍAS
2	Esc. Bás. Nº 695 " Prof. Teodoro Rodriguez	Yaguarón	FONACIDE	106 DÍAS

Sin otro particular aprovecho la ocasión para saludarle muy Atentamente.----------

Dr. Luis Gilberto Rodríguez
Intendente Municipal

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE Nº 174936
FECHA 11-05-2022
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE
Folio 1/22

MUNICIPALIDAD DE YAGUARÓN
Muniyaguaron@hotmail.com
Yaguarón – Paraguay

Yaguarón, 10 de mayo del 2022

SEÑOR:
HUGO TINTEL ROMERO
DIRECTOR GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

PRESENTE

En representación de la Municipalidad de la Ciudad de Yaguarón, me dirijo a usted a fin de informar de nuestro compromiso de realizar la obra de la Construcción de la Cocina Comedor en cuanto tengamos la posibilidad y recursos del FONACIDE a las Instituciones beneficiadas con el Almuerzo Escolar.-

Sin otro particular aprovecho la ocasión para saludarle muy Atentamente.----------

Dr. Luis Gilberto Rodríguez
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Depto. de Gestión de PAE

Folio 2/22

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

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

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: Paraguarí	**Distrito*: Yaguarón**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Buenaventura Gamarra N° 442	**N° de Tel*:** 0533 232 296
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Dr. Luis Gilberto Rodríguez Lugo	
Tel:0533- 232 296	**Celular:**(0986) 395 534
Dirección de correo electrónico*: muniyaguaron@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Alba Mercedes Galeano Ruiz Díaz	
Nº de Registro Profesional*:2170	**N° de celular:** 0994862285
Dirección de correo electrónico*: mer.galeano_rd@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 2	
Cantidad de estudiantes beneficiados: 312 alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 106 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Junio	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Octubre	
Presupuesto estimado para el servicio*: 430.000.000	
Precio referencial por plato*: 13.000	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% (diez) por ciento *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

**Son campos obligatorios*

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

MUNICIPALIDAD DE YAGUARON – INTENDENCIA

Dr. LUIS G. RODRIGUEZ LUGO
INTENDENTE MUNICIPAL

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

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS – DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – Depto. de Gestión de PH – REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Folio 3/22

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
MSc.Nutricionista
Reg.Prof. N°2170

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Pre Jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo		E.E.B. 3° Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach.Científico		Bach. Técnico-Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	915012	6299	Esc. Bás. N° 685 Prof. Teodoro Rodríguez	Cñia. Ita Potrero	15	13	76	65	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	FONACIDE
2	915017	6304	Esc. Bás. N° 791 Prof. Ramón Bogarin	Zayas	10	17	62	54	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	FONACIDE
				Sub total	25	30	138	119											
				Total general	55		257												

Dr. LUIS G. RODRIGUEZ LUGO
INTENDENTE MUNICIPAL

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
MSc.Nutricionista
Reg.Prof. N°2170

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

Folio 4/22

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

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**	**Adolescente**
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	No aplica

5. Composición del menú	
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 a 10:00
5.2 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 Turno tarde: 12:00 a 13:00
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas

6. Menú Cíclico

SEMANA 1		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Estofado de papa con pollo	Guiso de mandioca con carne	Caldo de poroto con arroz	Vori vori con carne	Guiso de fideo con pollo
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	200	170	240	240	200
	Edad Escolar	300	250	350	350	300
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica (Mandarina)	Ensalada de frutas	Fruta cítrica (naranja)	Arroz con leche

SEMANA 2		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Salsa de legumbres con arroz quesu	Caldo de pollo con verduras y fideo.	So 'o Apu'a	Polenta con salsa de pollo	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	70gr de salsa y 100gr de arroz	240	240	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	200
	Edad Escolar	100gr de salsa y 130gr de arroz	350	350	100 gramos salsa + 250gramos polenta	300
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta cítrica (naranja)	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica (Mandarina)	Fruta de estación (Banana)	Carnaval

SEMANA 3	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Vori vori con pollo	Guiso de arroz con poroto	Locro	Picadito de pollo con puré de papa	Tallarín con salsa de carne

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAI

Dr. LUIS G. RODRIGUEZ LUGO
INTENDENTE MUNICIPAL

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
MSc. Nutricionista
Reg. Prof. N°2170

Folio 5/22

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.

Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240	200	240	70 gramos salsa + 110 gramos puré	70 gramos salsa + 80 gramos de fideo
	Edad Escolar	350	300	350	100 gramos salsa + 160 gramos puré	100 gramos salsa + 120 gramos fideo
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Ensalada de frutas	Fruta citrica (naranja)	Fruta de estación (Banana)	Mani con miel	Fruta cítrica (Mandarina)

SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Soyo	Tallarin con salsa de pollo	Revuelto de mandioca	Picadito de carne con papa	Caldo de poroto con fideo
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240	70 gramos salsa + 80 gramos de fideo	170	200	240
	Edad Escolar	350	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	250	300	350
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Banana con miel.	Fruta citrica (Mandarina)	Fruta de estación (Banana)	Candial	Fruta citrica (naranja)

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.
Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energia :** 257 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5g 0,5g 0,5 c/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortarlas verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con carne	Mandioca Carne vacuna magra Tomate	200 g 60 g 60 g	116 g 52 g 59 g	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.

Dr. LUIS G. RODRIGUEZ LUGO
INTENDENTE MUNICIPAL

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
MSc. Nutricionista
Reg. Prof. N°2170

Folio 6/22

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

Rendimiento:1 porción **Energía:** 363 kcal. **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**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 3	**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	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 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori con carne **Rendimiento:1 porción** **Energía: 398** kcal. **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maiz 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 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en cubitos pequeños. 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 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. Agregar las bolitas de maiz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento:1 porción**	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite	60g 70g 45g 15g 10g 5ml	42g 69g 45g 14g 8g 5ml	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 con la sal yodada.

Dr. LUIS G. RODRIGUEZ LUGO
INTENDENTE MUNICIPAL

Alba M. Graciano Ruiz Diaz
MSc.Nutricionista
Reg.Prof. N°2170

Folio 7/22

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.

Energía: 363 kcal. **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	0,5g 0,5g 0,2g c/n	0,5g 0,5g 0,2g c/n	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 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de legumbres con arroz quesu **Rendimiento:**1 porción **Energía:** 304 Kcal. **Peso por porción: Nivel inicial:** 70gr de salsa y 100gr de arroz. **Edad escolar:** 100gr de salsa y 130gr de arroz	Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable **Arroz blanco** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Salsa de legumbres:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción **Arroz blanco** 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 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de pollo con verduras y fideo **Rendimiento:** 1 porción Energía: 256 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Fideo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita en hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 35 g 20 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	56 g 32 g 34 g 20 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria zapallo, sal yodada, cebollita de hoja y laurel, cocinar hasta que estén tiernas. Por último, agregar el fideo y cocinar hasta que esté listo.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
So´o apu´a **Rendimiento:** 1 porción Energía: 306 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harina de maiz Aceite Orégano Sal yodada Ajo	80 g 60 g 30 g 20 g 10 g 10 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	70 g 32 g 29 g 20 g 9 g 8 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Mezclar la carne molida con harina de maiz, ajo, y la mitad de sal. Formar las esferas. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar las esferas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, arroz el resto de sal yodada y laurel.

Dr. LUIS G. RODRIGUEZ LUGO
INTENDENTE MUNICIPAL

Alba M.Galeano Ruiz Diaz
MSc.Nutricionista
Reg.Prof. N°2170

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

Folio 8/22

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

gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Laurel Agua potable	0,5 g 0,2 g c/n	0,5 g 0,2 g c/n	Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano.
Menú 9	**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	**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. 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 queso py desmenuzado. Retirar del fuego.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con carne **Rendimiento:**1 porción **Energía:** 340 kcal. **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja, incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se absorba el arroz (15 minutos aproximadamente)
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori con pollo **Rendimiento:**1 porción **Energía:** 351 kcal. **Peso por porción:** Nivel inicial: 240gramos Edad escolar: 350 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).

Marcos G. RODRIGUEZ LUGO
INTENDENTE MUNICIPAL

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
MSc Nutricionista
Reg.Prof. N°2170

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

Folio 9/22

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.

				cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa y carne **Rendimiento:**1 porción **Energía:** 337kcal. **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 80 g fideo Edad escolar:100 g salsa + 120 g 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 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Soyo **Rendimiento:**1 porción **Energía:** 297 kcal. **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa y pollo. **Rendimiento:**1 porción **Energía:** 292 kcal. **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 80 g fideo Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** Hervir el fideo en un recipiente con agua y 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 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

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

Dr. LUIS G. RODRIGUEZ LUGO
REPRESENTANTE MUNICIPAL

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
MSc. Nutricionista
Reg.Prof. N°2170

Folio 10/22

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

				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 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con poroto **Rendimiento:**1 porción **Energía:** 317 kcal. **Peso por porción:** Nivel inicial: 200gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. 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 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Locro **Rendimiento:**1 porción **Energía:** 343 kcal. **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré de papa **Rendimiento:**1 porción **Energía:** 285 kcal. **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (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

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 EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
Unidad de Gestión de PAE

LUIS RODRIGUEZ LUGO
INTENDENTE MUNICIPAL

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
MSc. Nutricionista
Reg. Prof. N°2170

Folio 11/22

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

Revuelto de mandioca Rendimiento: 1 porción Energía: 339 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos Adolescentes: 320 gramos	Mandioca Huevo* Queso Paraguay Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 50 g 20 g 20 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	116 g 50 g 20 g 18 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. **Revuelto:** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule). *50 g de huevo corresponde a 1 unidad
Menú 19	**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	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 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:**1 porción **Energía:** 271 kcal. **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR · Dpto. de Gestión de PNE · REPUBLICA DEL PARAGUAY

Dr. LUIS G. RODRIGUEZ LUCO
INTENDENTE MUNICIPAL

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
MSc. Nutricionista
Reg. Prof. N°2170

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía :** 39kcal	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	18g 19g 9g 3ml 0,5g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en

Folio 12/22

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.

Peso por porción: 50g				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 **Energía :** 42kcal **Peso por porción:**50gr	Lechuga Zanahoria cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	28g 16g 9g 3ml 0,5g	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:** 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 :** 46kcal **Peso por porción:** 50g	remolacha tomate cebolla aceite sal yodada	40g 20g 10g 3ml 0,5g	27g 19g 9g 3ml 0,5g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar los demás vegetales. 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 **Energía :** 38kcal **Peso por porción:** 55gr	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	29g 15g 8g 3ml 0,5g	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**
Rendimiento:1 porción **Energía :** 44kcal **Peso por porción:** 55g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 30g 10g 5ml 0,5g	24g 20g 8g 5ml 0,5g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar 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 de la misma.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía :** 39kcal **Peso por porción:** 50g	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	18g 19g 9g 3ml 0,5g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción	Lechuga Zanahoria cebolla	30g 20g 10g	28g 16g 9g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y

Alba M.Galeano Ruiz Diaz
MSc.Nutricionista
Reg.Prof. N°2170

J. LUIS S. RODRIGUEZ LUCO
INTENDENTE MUNICIPAL

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

Folio 13/22

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.

Energía : 42kcal **Peso por porción: 50gr**	Aceite Sal yodada	3ml 0,5g	3ml 0,5g	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 : 40kcal** **Peso por porción: 55g**	Repollo Tomate Zanahoria Sal yodada Aceite	30g 20g 10g 0,5 3ml	24g 19g 9g 0,5g 3ml	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 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía :** **Peso por porción: 55g**	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	29g 15g 8g 3ml 0,5g	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 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía :** **Peso por porción:**	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 30g 10g 5ml 0,5g	24g 20g 8g 5ml 0,5g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar 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 de la misma.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía :** **Peso por porción: 60g**	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	28g 19g 8g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía : 49kcal** **Peso por porción:50g**	remolacha zanahoria cebolla Aceite Sal yodada	40g 20g 10g 3ml 0,5g	27g 16g 9g 3ml 0,5g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar 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 de la misma.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía :**	Berro Tomate zanahoria Aceite	30g 20g 10g 3ml	18g 19g 8g 3ml	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
MSc. Nutricionista
Reg.Prof. N°2170

Dr. LUIS G. RODRIGUEZ LUGO
REPRESENTANTE MUNICIPAL

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

Folio 14/22

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.

38kcal **Peso por porción: 50gr**	Sal yodada	0,5g	0,5g	
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía: 39 kcal** **Peso por porción: 60 g**	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	28g 19g 8g 3ml 0,5g	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía : 46 kcal** **Peso por porción:50g**	remolacha tomate cebolla aceite sal yodada	40g 20g 10g 3ml 0,5g	27g 19g 9g 3ml 0,5g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía :** **Peso por porción: 60 g**	Lechuga Tomate cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	28g 19g 9g 3ml 0,5g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía : 44kcal** **Peso por porción: 55g**	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 30g 10g 5ml 0,5g	24g 20g 8g 5ml 0,5g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar 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 de la misma.
Menú18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía : 38kcal** **Peso por porción: 50gr**	Berro Tomate zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	18g 19g 8g 3ml 0,5g	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los 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 : 42kcal** **Peso por porción:60gr**	Lechuga Zanahoria cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	28g 16g 9g 3ml 0,5g	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:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Dr. LUIS G. RODRIGUEZ LUCO
INTENDENTE MUNICIPAL

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
MSc.Nutricionista
Reg.Prof. N°2170

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPUBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

Folio 15/22

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.

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía : 46kcal Peso por porción: 50g	remolacha tomate cebolla aceite sal yodada	40g 20g 10g 3ml 0,5g	27g 19g 9g 3ml 0,5g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento:1 porción Energía : 63 kcal	banana	110g	70g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento:1 porción Energía : 61 kcal	Mandarina	160g	115g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas 2 Rendimiento:1 porción Energía : 62 kcal	piña naranja banana	60g 50g 50g	31g 37g 32g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento:1 porción Energía : 62 kcal	Naranja	180g	130g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Arroz con leche Rendimiento:1 porción Energía : 115 kcal Peso por porción: 100gr	Agua potable leche fluida arroz azúcar canela Piel de naranja o limón.	150ml 100ml 10g 5g 0,2 c/n	150ml 100ml 10g 5g 0,2 c/n	Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. Espolvorear con canela y servir.

Dr. LUIS G. RODRIGUEZ LUGO
INTENDENTE MUNICIPAL

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
MSc.Nutricionista
Reg.Prof. N°2170

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

Folio 16/22

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.

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento:1 porción Energía : 62 kcal	Naranja	180g	130g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento:1 porción Energía : 63 kcal	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento:1 porción Energía : 61 kcal	Mandarina	160 g	115g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento:1 porción Energía : 63kcal	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Candial Rendimiento:1 porción Energía : 110kcal	Leche fluida azúcar fécula de maíz anís	120g 10g 5g 0,2g	120ml 10g 5g 0,2g	Disolver la fécula de maíz en la mitad de la leche fría. En una olla calentar a fuego moderado el resto de la leche con el azúcar y luego agregar la preparación anterior. Revolver constantemente hasta que la preparación espese. Por último agregar el anís estrujado.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas 2 Rendimiento:1 porción Energía :62 kcal	piña naranja banana	60g 50g 50g	31g 37g 32g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento:1 porción	Naranja	180g	130g	Lavar, pelar antes de consumir.

Dr. LUIS G. RODRIGUEZ LUGO
INTENDENTE MUNICIPAL

Alba M.Galeano Ruiz Diaz
MSc.Nutricionista
Reg.Prof. N°2170

Folio 17/22

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.

Energía : 62 kcal				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:1** porción **Energía :63 kcal**	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Mani con miel **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 160 kcal** Peso por porción: **35 g**	Mani tostado sin sal Miel	20 g 15 ml	20 g 15 ml	Colocar los granos de mani tostado sin sal en una compotera o taza. Agregar encima miel. Servir.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:1** porción **Energía : 61 kcal**	Mandarina	160 g	115g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana con miel **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 97 kcal** Peso por porción: **82 g**	Banana Miel	110 g 12 ml	70 g 12 ml	Lavar y pelar la fruta. Cortar en rodajas. Agregar en una compotera o taza con miel. Servir.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:1** porción **Energía : 61kcal**	Mandarina	160g	115g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:1** porción	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir.

Dr. LUIS G. RODRIGUEZ LUGO
INTENDENTE MUNICIPAL

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
MSc.Nutricionista
Reg.Prof. N°2170

Folio 18 122

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.

Energía :63 kcal				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Candial **Rendimiento:1** porción **Energía : 110kcal**	Leche fluida azúcar fécula de maiz anís	120g 10g 5g 0,2g	120ml 10g 5g 0,2g	Disolver la fécula de maiz en la mitad de la leche fria. En una olla calentar a fuego moderado el resto de la leche con el azúcar y luego agregar la preparación anterior. Revolver constantemente hasta que la preparación espese. Por último agregar el anís estrujado.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:1** porción **Energía : 62 kcal**	Naranja	180g	130g	Lavar, pelar antes de consumir.

Dr. LUIS G. RODRIGUEZ LUGO
INTENDENTE MUNICIPAL

Alba M.Galeano Ruiz Diaz
MSc.Nutricionista
Reg.Prof. N°2170

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4		
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL EN EL MES	Total del Proyecto
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	40	40	40	40	160	960
Ajo	kg	2,5	2,5	2,5	2,5	10	60
fécula de maíz	kg	0	5	0	5	10	60
Arroz	kg	25	105	40	0	150	900
Arveja en granos	kg	0	0	0	0	0	0
Azúcar	kg	10	5	0	5	20	120
Banana	kg	160	220	270	220	870	5220
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	30	30	30	30	120	720
Carne vacuna magra *	kg	140	140	140	60	480	2880
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	100	105	85	105	395	592,5
Cebollita de hoja	kg	5	5	10	10	30	45
Crema de leche	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de mamón	kg	0	0	0	0	0	2370
Fideo	kg	45	20	40	55	155	930
Harina de maiz	kg	40	20	40	0	100	600
Huevo	kg	0	0	0	50	50	300
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,6	0,8	0,8	0,6	2,8	16,8
Leche entera	l	120	120	0	120	360	2160
Lechuga	kg	30	30	30	30	120	720
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0

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

Folio 14/22

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

Locote	kg	50	50	50	50	200	1200
Locro	kg	0	0	40	0	40	360
Mandarina	kg	160	160	160	160	640	3840
Mandioca	kg	200	0	0	200	400	2400
Maní	kg	0	0	20	0	20	120
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	15	12	27	162
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	230	180	230	180	820	4920
Orégano	kg	0,5	0,5	0,5	0.5	2	12
Papa	kg	200	0	0	200	400	2400
Pechuga de pollo	kg	120	140	140	60	460	2720
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	5	0	5	30
Pepino	kg	20	20	0	20	60	3600
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	60	0	60	0	420	2520
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	30	20	20	30	100	600
Queso	kg	10	25	25	50	110	660
Repollo	kg	30	60	0	30	120	720
Remolacha	kg	60	30	80	60	230	1380
Sal yodada	kg	5	5	5	5	20	120
Tomate	kg	310	300	340	290	1240	7440
Zanahoria	kg	100	115	130	120	465	2790
Zapallo/calabaza	kg	120	120	120	120	480	2880
Zapallo/calabaza	kg	120	120	120	120	480	2880

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

Alba M.Galeano Ruiz Díaz
MSc.Nutricionista
Reg.Prof. N°2170

9. Control de calidad y participación social

Descripción	
9.1. Plan de Monitoreo	La municipalidad de Yaguarón cuenta con una nutricionista encargada de monitorear la calidad y cantidad de los insumos en el momento en el que en el que los proveedores realizan su entrega. Asegurando que estos sean de primera calidad y de esa manera brindar una alimentación inocua de los escolares beneficiados por el programa. Además realiza control y cumplimiento del menú cíclico, y así también verificación de las indumentarias del personal de servicios.
9.2. Plan de capacitaciones	El Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) realiza capacitaciones a pedido del municipio 1 vez al año a cocineras y ayudantes de cocina. Además las nutricionistas tanto de la empresa adjudicada como del municipio tendrán a su cargo capacitar al personal encargado de manipular y elaborar los alimentos. Se les capacitará sobre buenas prácticas de manufactura, control, higiene e inocuidad de los alimentos, métodos de cocción, cómo evitar la contaminación cruzada, la importancia de los nutrientes que tiene cada menú y la ración que le corresponde a cada niño, la importancia del consumo del almuerzo para el niño, para que, los encargados de elaborar los alimentos, puedan transmitir a los niños sus conocimientos e incentivar a los niños a consumir todo lo que se les brinda.

Dr. LUIS RODRIGUEZ L.
INTENDENTE MUNIC.

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dirección de Gestión de PAE

Folio 20/22

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

9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Se utilizarán los medios de comunicación como redes sociales, radios locales y prensa escrita o televisiva para promocionar y hacer difusión sobre el almuerzo escolar. Es imprescindible dar a conocer los beneficios que aportan a la comunidad el servicio de Almuerzo Escolar. En tanto la nutricionista ofrece charlas educativas a los alumnos, profesores, directores y padres de familia de las instituciones, sobre todo los beneficios que conlleva el programa del almuerzo escolar.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

La modalidad empleada 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 frutihorticulas que no cumplan con dichas normas.

2. ALMACENAMIENTO.
Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello cada institución cuenta con frezzer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

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

4. PRE 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.
La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega de los ingredientes a las instituciones educativas, de la distribución de raciones a los estudiantes dentro de las instituciones educativas, asi como de la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria, según corresponda.

Alba M. Gabriela Ruiz Diaz
MSc.Nutricionista
Reg.Prof. N°2170

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 de plásticos, cucharas o un pote plástico para la ensalada. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP y BS)

Dr. LUIS A. RODRIGUEZ LUGO
INTENDENTE MUNICIPAL

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.

PROCEDIMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

- Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipulada en el PBC.
- Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo a su naturaleza y caracteristicas (a temperatura ambiente ,refrigerada o congelada, según corresponda)

Folio 21/22

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

- Preparar el menú correspondiente a cada día según BPM debiendo los encargados de la preparación, contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene (delantales, gorros, entre otros)
- Distribuir el almuerzo escolar a los estudiantes, utilizando utensilios como platos y cubiertos. (cuchara)
- Retirar todos los utensilios y enseres para su correspondienteli9mpieza, luego de finalizado el servicio.
- Las personas responsables de elaborar los alimentos de las escuelas deberán cumplir con totas las normas de práctica de higiene y salubridad.
- En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer los alimentos ni la institución a recibirlo. La comunicación en dicho caso estará a cargo del director de cada institución educativa.
- El periodo de vigencia del contrato será desde el primer día hábil siguiente a la firma del contrato, hasta la entrega total de raciones.
- El proveedor de un equipo de funcionarios técnicos, por lo menos un profesional nutricionista para el acompañamiento en todas las instituciones educativas, para entrenamiento de como utilizar los productos de la mejor forma y brindar capacitación al personal en cuanto a higiene y preparación de alimentos.
- El oferente elaborara un informe sobre la cantidad de platos entregados por día en cada institución, dicho informe deberá estar firmado por el dire3ctor de la escuela.
- Para el cobro del servicio prestado el proveedor deberá presentar en la municipalidad un informe detallado de la entrega y la factura correspondiente.
- La fiscalización básica del servicio estará a cargo del director de cada escuela, debiendo estos informar a la municipalidad sobre cualquier incumplimiento en que incurra el proveedor.
- La municipalidad se reserva el derecho de realizar los controles de salubridad que crea necesario.
- La empresa proveedora deberá disponer de los siguientes recursos humanos para la ejecución del contrato:
  1 cocinera (demanda 1 cocinero por cada 100 estudiantes)
  1 auxiliar de cocina (demanda 1 auxiliar por cada 100 estudiantes)
  1 (un) Personal para la limpieza de utensilios y del espacio. (Demanda: 1 por institución educativa)

MUNICIPALIDAD DE YAGUARÓN

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución Dr. LUIS G. RODRIGUEZ LUGO INTENDENTE MUNICIPAL

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

Alba M. Galeano Ruiz Diaz
MSc.Nutricionista
Reg.Prof. N°2170

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Depto. de Gestión de PN

Folio 22/22

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