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

Nota DGBE N° 555/2018 Asunción, 23 de julio de 2018

Señor
MARIO FATECHA SANCHEZ, Gobernador
Gobernación de Cordillera

El Ministerio de Educación y Ciencias (MEC), a través del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar (DGPAE) de la Dirección de Alimentación Escolar (DAE); dependiente de la Dirección General de Bienestar Estudiantil (DGBE) se dirige a Usted, con relación a la nota presentada por la Gobernación de Cordillera en fecha 17 de julio del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N° 201085; en la cual hace referencia a la solicitud de aprobación del Proyecto de Almuerzo Escolar para su implementación en las instituciones educativas.

Al respecto, se ha realizado el análisis técnico del proyecto de Alimentación Escolar presentado conforme a las normativas vigentes en relación al Programa de Alimentación Escolar del Paraguay-PAEP, y por consiguiente se ha resuelto autorizar la implementación del proyecto de Almuerzo Escolar, que cuenta con hojas foliadas del 1 (uno) al 49(cuarenta y nueve) respectivamente, según el siguiente detalle:

Instituciones Beneficiarias	Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
129	10.151	2018 2019	63 140	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

Asimismo, mencionar que el MEC no se hace responsable sobre la ejecución fuera del proyecto autorizado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación ni la modalidad de servicio seleccionado por la contratante, circunscribiéndose 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 remitirá al órgano de control correspondiente en caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo.

Lic. [illegible]
Direcc. Alimentación Escolar - MEC
Reg. N° [illegible]

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.

Por último, 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.

Sin otro motivo, deseándole éxitos en sus funciones se despiden atentamente.

Lic. Selba Montania, Técnica Nutricionista
Departamento de Gestión de PAE

P/A **Lic. Fátima Estigarribia**, Jefa
Departamento de Gestión de PAE

Lic. Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Abog. Leonardo Enrique Aldana, Director
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

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.

Formulario N° 01: PROYECTO DEL SERVICIO DE ALMUERZO ESCOLAR

1. IDENTIFICACION DE LA GOBERNACION O MUNICIPIO

Departamento/Distrito: Cordillera

Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: Dr. Pino y Pozo de la Virgen

Tel: 0511 243068

Nombre del Gobernador/ Intendente: Mario Esteban Fatecha

Tel: 0511 243068 **Celular:** 0981 304420

Correo Electrónico: gobernacioncordillera2013@hotmail.com

Responsable de la Alimentación Escolar: Mario Esteban Fatecha

Tel: 0511 243068 **Celular:** 0981 304420

Correo Electrónico: gobernacioncordillera2013@hotmail.com

Responsable Nutricionista: Deisy Concepción Benítez Cano **Nº de Registro Profesional:** 1226

Tel: **Celular:** 0971 346086

Correo Electrónico:

Cantidad de instituciones seleccionadas: 129(ciento veintinueve) instituciones educativas

Cantidad de beneficiados: 10.151 (diez mil ciento cincuenta) alumnos

Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días):
Periodo 2018: 63
Periodo 2019: 140

Fecha estimada de inicio de la provisión:
Periodo 2018: Setiembre
Periodo 2019: Marzo

Fecha estimada de finalización de la provisión:
Periodo 2018: Noviembre
Periodo 2019: Octubre

Presupuesto estimado para el servicio:
Periodo 2018: 7.581.426.615
Periodo 2019: 16.847.614.700

Precio referencial por plato: 11.855

% de la agricultura familiar a implementar: 5%

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MOTENONDEHA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL
Jajapo ñande rapére ko ãga guive
Construyendo el futuro hoy

2. 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. 1º y 2º Ciclo		E.E.B. 3º Ciclo		Educación Media: Bach.Científico		Educación Media: Bach. Técnico-Profesional		Educación Inclusiva		Educación Permanente		
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
			CAACUPE																
1		2327	ESC. BAS. N° 15215 SANTA TERESITA DEL NIÑO JESUS	CÑIA. CABAÑAS	17	15	33	33											
2		2287	ESC. BAS. N° 2223 GRAL. DE BRIG. FELICIANO MORALES.	CÑIA. YTU GUAZU	12	4	19	22											
3		2303	ESC. BAS. N° 2224 HIGINIO DEL PILAR ORTIZ.	CÑIA. ITA YBUMI	5	3	24	16											
4		2280	ESC. BAS. N° 254 PROF. HERMINIA MACHADO DE ISNARDI.	B° TUPASY YCUA	36	32	125	99											
5		2284	ESC. BAS. N° 3627 DON RAMON BARRIOS.	B° DEFENSORES DEL CHACO	23	17	58	48											

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentaciónescolar.py@gmail.com
Asunción - Paraguay

GOBERNACIÓN III DEPARTAMENTO CORDILLERA

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

6		2289	ESC. BAS. N° 379 HEROES DEL CHACO	CÑIA. YTUMI	11	11	37	35											
7		2299	ESC. BAS. N° 5080 MARCELINA ARANDA CABRERA	CÑIA. COLONIA CNEL. MARTINEZ	7	5	13	12											
8		2305	ESC. BAS. N° 5082 VIRGEN DE LOURDES	CÑIA- CABAÑAS B° COSTA ALEGRE	26	32	73	61											
9		2304	ESC. BAS. N° 5083 JHON F. KENNEDY	B° KENNEDY	12	12	63	70											
10		2324	ESC. BAS. N° 6715 SAGRADA FAMILIA	CÑIA. YTUMI	9	4	21	24											
11		2285	ESC. BAS. N° 691 PROF. GUDELIA CABRERA GARCIA	CÑIA. AQUINO CAÑADA	12	13	41	36											
12		15253	ESC. BAS. N° 6914 SANTA ANA	B° SANTA ANA	18	12	58	53											
13		16207	ESC. BAS. N° 7553 INMACULADO CORAZON DE MARIA	B° LOMA	7	17	39	25											
14		16410	ESC. BAS. N° 7645 NUEVA	CÑIA. AQUINO	3	3	33	20											

			ESTRELLA	CAÑADA															
15		2298	ESC. BAS. N° 991 JUAN JOSE SERVIN	CÑIA. ITA UBU GUAZU	13	11	54	33											
			ALTOS																
16		10288	ESC. BAS. N° 15457 SANTA LIBRADA	ASENTAMIENTO SANTA LIBRADA	3	6	23	24											
17		2339	ESC. BAS. 272 PROF. DELFIN CHAMORRO	CÑIA. ACUÑA DE FIGUEROA	12	20	64	63											
18		2342	ESC. BAS. N° 3901 JOSE FELIX BOGADO	CÑIA. CHOCHI	8	6	24	23											
19		2347	ESC. BAS. N° 4034 DIVINO MAESTRO	CÑIA. TAJY CAÑADA	0	2	17	16											
20		2344	ESC. BAS. N° 5095 HERNANDO DE TREJO Y SANABRIA	CÑIA. PORARU	0	0	13	11											
21		2340	ESC. BAS. N° 721 ALEJO GARCIA	CÑIA. TUCANGUA CORDILLERA	12	17	38	41											
22		2343	ESC. BAS. N° 794 SILVIO PETIROSSI	CÑIA. ITAGAZA	3	8	48	44											
			ARROYOS Y																

			ESTEROS																	
23		2379	ESC. BAS. N° 10260 BANCO YPARAGUAYMI	CÑIA. ITAPIRU – BANCO'I	0	0	6	7												
24		2363	ESC. BAS. N° 2227 LA RESIDENTA	CÑIA. CAÑADA	13	11	62	49												
25		2380	ESC. BAS. N° 2228 GRAL. CESAR BARRIENTOS	CÑIA. COSTA PUCU	3	8	26	24												
26		2371	ESC. BAS. N° 3909 RAZA GUARANI	CÑIA. MAINUNMBY	12	14	29	39												
27		2376	ESC. BAS. N° 5098 PADRE MAXIMO ROJAS CHIRIFE	CÑIA. ACEVEDO	7	10	17	20												
28		2368	ESC. BAS. N° 6303 SAN FELIPE	CÑIA. CAÑADA DOMINGUEZ	5	6	27	20												
29		2370	ESC. BAS. N° 689 SAN ISIDRO	CÑIA. CURUPAYTY	5	5	40	35												
30		16208	ESC. BAS. N° 7559 SAN PEDRO	B° GRAL DIAZ	8	9	35	38												
			ATYRA																	
31		2396	ESC. BAS. N° 1558 DEFENSORES DEL CHACO	CÑIA. CAACUPEMI	11	3	28	29												
32		2392	ESC. BAS. N° 387 DR. EZEQUIEL GONZALEZ ALCINA	B° LAS MERCEDES	61	62	72	70												

33		11386	ESC. BAS. N° 6131 NIÑOS MARTIRES DE ACOSTA ÑU	B° CIUDAD NUEVA – CONAVI II	2	4	11	19													
34		11387	ESC. BAS. N° 6159 SAN ROQUE	CÑIA. SAN VICENTE CAÑADA	4	11	22	25													
35		12609	ESC. BAS. N° 7560 LA CANDELARIA	ASENTAMIENTO LA CANDELARIA	15	14	47	34													
36		16456	ESC. BAS, N° 7663 LUZ Y ESPERANZA	ASENTAMIENTO SAN ISIDRO	8	6	28	33													
			CARAGUATAY																		
37		2422	ESC. BAS. N° 3931 SAN FRANCISCO DE ASIS	CÑIA. VERA COSTA	2	4	16	13													
38		2424	ESC. BAS. PARROQUIAL SUBV. N° 3934 SAN ANTONIO	CÑIA. HUGUA PO'I	0	12	11	11													
39		2428	ESC. BAS. N° 874 SAN JUAN EVANGELISTA	CÑIA. GRAL GENES	6	4	18	18													
			EMBOSCADA																		
40		2453	ESC. BAS. N° 169 ABRAHAN LINCOLN	CÑIA. MINAS	37	26	108	115													

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentaciónescolar.py@gmail.com
Asunción - Paraguay

41		2448	ESC. BAS. N° 3474 MAXIMO OVELAR	CÑIA. YSYPOYU	12	12	81	81												
42		2446	ESC. BAS. 3475 DON RAMON LEGUIZAMON GOMEZ	CÑIA. PASO PE	11	8	38	30												
43		2450	ESC. BAS. N° 3936 SAN LUIS GONZAGA	CÑIA. ISLA JOVAI	5	4	28	19												
44		2447	ESC. BAS. N° 3937 SANTA ROSA DE LIMA	3RA. COMPAÑÍA	31	27	98	70												
45		2452	ESC. BAS. N° 864 SAN VICENTE FERRER	CÑIA. YAGUARIZO	22	28	66	70												
			EUSEBIO AYALA																	
46		2481	ESC. BAS. N° 3925 SAN LUIS DE JHUYBATY	CÑIA. JHUYBATY	4	7	34	28												
47		2469	ESC. BAS. N° 567 SAN JOSE	CÑIA. POTRERO SAN JOSE	10	3	38	24												
48		12126	ESC. BAS. N° 6745 LOMA TUYUTI	CÑIA. COLONIA CURUPAYTY	7	3	8	16												
49		16026	ESC. BAS. N° 7523 CRISTO REDENTOR	CÑIA. CAPILLA LOMA I	11	10	38	35												

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

			ISLA PUCU																
50		2506	ESC. BAS. 362 SANTO DOMINGO DE GUZMAN	CÑIA. PINDOTY	21	9	51	42											
51		2508	ESC. BAS. N° 5100 SANTA MARIA	CÑIA. PINDOTY	1	2	17	12											
			ITACURUBI DE LA CORDILLERA																
52		12220	ESC. BAS. N° 2252 GRAL. RAIMUNDO ROLON	CÑIA. YAGUARETE CUA	4	5	40	22											
53		12213	ESC. BAS. N° 393 PROF. FELICIANA ALMADA	CÑIA. POTRERO ANGELITO	18	13	57	50											
54		12214	ESC. BAS. N° 480 DON RAFAEL GAONA	CÑIA. HUGUA PO'I	6	16	34	36											
			JUAN DE MENA																
55		2529/25 37/2538	ESC. BAS. N° 292 PROF. EVA MARIA SILVA DE OVIEDO	B° CENTRO	6	16	82	78											
56		2535	ESC. BAS. N° 2921 REGINA MARECOS	CÑIA. REGINA MARECOS	8	6	60	56											

57		3489/2523	ESC. BAS. N° 2925 17 DE DICIEMBRE	CÑIA. GUIDO ALMADA	4	11	27	30											
58		3490/13880	ESC. BAS. N° 2926 CRISTO REY	CÑIA. GUIDO ALMADA II	6	1	25	23											
59		3491	ESC. BAS. N° 3237 NIÑO JESUS	CÑIA. LOMA JHOVY	3	13	25	14											
60		2533	ESC. BAS. N° 3432 DON JUSTO ESCOBAR	CÑIA. LA UNION	0	1	20	12											
61		2531	ESC. BAS. N° 3879 SAN ANTONIO DE PADUA	SAN ANTONIO	5	4	34	27											
62		2536	ESC. BAS. N° 3880 NUESTRA SEÑORA DE LA ASUNCIÓN	NUEVA ASUNCION	1	2	20	23											
63		2532/748	ESC. BAS. N° 468 SANTO DOMINGO DE GUZMAN	CÑIA. SANTO DOMINGO	7	4	29	38											
64		2530	ESC. BAS. N° 5104 JOSE FELIX FERREIRA AGÜERO	CÑIA. WIENGREEN	9	4	18	12											
65		2539	ESC. BAS. N° 6720 SANTA LUCIA	SANTA LUCIA	4	5	10	18											
66		2540	ESC. BAS. N° 6721 SAN BLAS	CÑIA. REGINA MARECOS	14	8	53	38											
67		2534	ESC. BAS. N° 747 PROF. JUAN	CÑIA. 8 DE	11	9	49	50											

			DE LA CRUZ ANTUNEZ	DICIEMBRE															
68		13036	ESC. BAS. Nº 8084 20 DE JULIO	ASENTAMIENTO SANTA LIBRADA - CÑIA. GUIDO ALMADA I.	11	10	30	17											
69			ESC. BAS. Nº 8137 NUEVA ESPERANZA	ASENTAMIENTO NUEVA ESPERANZA	5	6	20	36											
			LOMA GRANDE																
70		2545	ESC. BAS. N° 3903 MCAL. J.F.ESTIGARRIBIA	CÑIA. AGUAI – BY	3	3	21	20											
71		2544	ESC. BAS. N° 719 ROQUE GONZALEZ DE SANTA CRUZ	CÑIA. VILLA FLOR	8	4	28	28											
			MBOCAYATY DEL YHAGUY																
72		12229	ESC. BAS. N° 255 HEROES DEL CHACO	B° CENTRO	12	15	88	76											
73		12230	ESC. BAS. N° 375 JUAN GREGORIO OLMEDO	CÑIA. ESPERANZA	4	2	13	17											
74		12231	ESC. BAS. N° 565 PROF.	SAN BLAS	2	7	19	32											

			ELUIDINA MENDOZA DE FRETES																
75		12232	ESC. BAS. N° 587 MARIA AUXILIADORA	CÑIA. ENSENADA	2	4	10	11											
76		12233	ESC. BAS. N° 714 JUAN ESTANISLAO GIMENEZ	CÑIA. PIRAY	3	6	20	24											
77		12234	ESC. BAS. N° 715 SAN MARCOS	SAN MARCOS	4	2	13	8											
			NUEVA COLOMBIA																
78		2565	ESC. BAS. N° 865 SR. ALBERTO FERREIRA GUERREROS	CÑIA. QUIRAYTY	13	12	46	54											
79		2563	ESC. BAS. N° 866 EMILIANO R. FERNANDEZ	CÑIA. INGLES CUE	5	7	24	22											
			PIRIBEBUY																
80		12112	ESC. BAS. N° 1559 DON MARCELO CRISTALDO	CÑIA. CHOLOLO	3	3	24	16											
81		2581	ESC. BAS. N° 158 CMDTE.PEDRO P.CABALLERO	COLONIA PIRARËTA	4	6	24	22											
82		12115	ESC. BAS. N° 1740 DEFENSORES DEL CHACO	CÑIA. OJOPOI	15	10	40	44											

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentaciónescolar.py@gmail.com
Asunción - Paraguay

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

83		12127	ESC. BAS. N° 2237 PADRE ERNESTO PEREZ ACOSTA	B° SAN ANOTNIO – GUAZU ROCAI	12	10	31	31												
84		2580	ESC. BAS. N° 2238 PROF. JOSE DANIEL BURGOS	CÑIA. PTE. FRANCO	7	4	32	25												
85		2590	ESC. BAS. N° 380 PADRES UNIDOS	CÑIA. GUAZU ROCAI	19	16	59	60												
86		12107	ESC. BAS. N° 423 JUSTA PASTORA OJEDA	CÑIA. CORDILLERITA	24	15	50	54												
87		2578	ESC. BAS. N° 424 JUAN RAMON CABRAL	CÑIA. PASITO	7	7	29	18												
88		12109	ESC. BAS. N° 493 VIRGINIA A. DE GONZALEZ	CÑIA. TAPE GUAZU	12	7	15	16												
89		5890	ESC. BAS. N° 494 BIENVENIDO GUERREÑO	CÑIA. NARANJO	2	9	21	20												
90		2593	ESC. BAS. N° 5088 MARIA AUXILIADORA	B° MARIA AUXILIADORA	7	13	15	18												
91		12273	ESC. BAS. N° 5090 GRAL.DIV.MARCIAL SAMANIEGO	CÑIA. ITA MOROTÍ	5	9	18	15												
92		12122	ESC. BAS. N° 5091 CABO 1º.	CÑIA. CAÑADA	5	5	34	23												

			LEANDRO RAMIREZ																	
93		12119	ESC. BAS. N° 5092 MARIA MAGDALENA R. O. DE FARIÑA	CÑIA. MCAL. LOPEZ	1	4	15	10												
94		2591	ESC. BAS. N° 5093 SAN JOSE	CÑIA. MCAL. LOPEZ	2	6	13	13												
95		2577	ESC. BAS. N° 5094 HEROES DE YATAITY	CÑIA. YATAITY	4	4	12	9												
96		12111	ESC. BAS. N° 688 DEFENSORES DE PIRIBEBUY	CÑIA. ITA MOROTÏ	11	13	28	28												
97		2588	ESC. BAS. N° 690 LA RESIDENTA	CÑIA. YCUA PORÃ	1	5	14	11												
98		16493	ESC. BAS. 7726 SAN ROQUE	CÑIA. YACAREY –	9	7	26	28												
99		2585	ESC. BAS. N° 836 PROF. MA. MATILDE ACOSTA DE CHAPARRO	CÑIA. YACAREY –	6	7	24	21												
100		2582	ESC. BAS. N° 968 TENIENTE 1° FIDENCIO PEREZ	CÑIA. PASO JHU	3	3	13	13												
			PRIMERO DE MARZO																	
101		12171	ESC. BAS. N° 2241 SAN ROQUE	SAN BLAS	2	2	21	19												

			GONZALEZ DE SANTACRUZ																	
102		12166	ESC. BAS. N° 2242 NIÑO SALVADOR DEL MUNDO	CÑIA. GARAYO	1	1	9	9												
103		12168	ESC. BAS. N° 2243 SGTO. ISIDRO BAEZ	CÑIA. SARGENTO BAEZ	0	2	24	15												
104		12169	ESC. BAS. N° 2244 VIRGEN INMACULADA CONCEPCIÓN	CÑIA. POTRERITO	2	5	37	31												
105		12170	ESC. BAS. N° 2245 ANDREA RENE RITZ	CÑIA. CAAGUY CUPE	3	7	27	27												
106		12163	ESC. BAS. N° 422 SAN ISIDRO LABRADOR	CÑIA. SAN ISIDRO	11	6	36	27												
107		12165	ESC. BAS. N° 650 TTE. ROJAS SILVA	CÑIA. TTE. ROJAS SILVA	5	3	30	23												
			SAN BERNARDINO																	
108		2625	ESC. BAS. N° 1555 RAMON I. CARDOZO	CÑIA. YBU	5	2	37	37												
109		2623	ESC. BAS. N° 1556 DEFENSORES DEL CHACO	YBYHANGUY 2DA.	20	11	50	25												
110		2688	ESC. ESPECIAL. N° 19 NUESTRA SEÑORA DE LA ASUNCIÓN	SANTA LUCIA													14	14		

			SANTA ELENA																
111		12227	ESC. BAS. N° 2254 MARIA AUXILIADORA	MARIA AUXILIADORA	3	2	9	8											
112		12224	ESC. BAS. N° 381 SAN ROQUE	SAN ROQUE	6	5	33	33											
113		12289	ESC. BAS. N° 5103 MAESTRO LEON SEVERIANO CACERES	CÑIA. TOROPI LOMA	4	4	9	13											
114		12312	ESC. BAS. N° 5986 LIC. LUIS MERCEDES FERNANDEZ GONZALEZ	CÑIA. PASO CABRAL	0	0	19	17											
115		12226	ESC. BAS. N° 654 PBRO. VICTORIANO TORRES LEIVA	CÑIA. TOROPI RUGUA	3	7	7	5											
			TOBATI																
116		2654	ESC. BAS. N° 1537 SANTA ROSA	CÑIA. SANTA ROSA	5	6	33	18											
117		2652	ESC. BAS. N° 1822 VIRGEN DE LOS REMEDIOS	B° VIRGEN DE LOS REMEDIOS	21	33	70	79											
118		2667	ESC. BAS. N° 3904 LUCIO FLORES GUANES	CÑIA. JHYBATY	4	9	39	35											
119		2664	ESC. BAS. N° 3906 MAESTRA TELMA SALVIONI DE CABRIZA	CÑIA. MOMPOX	8	9	49	37											

120		2659	ESC. BAS. N° 3907 JUAN ANTE VALLEJOS	CÑIA. COSTA ALEGRE	14	12	49	37												
121		2670	ESC. BAS. N° 835 ENSENADA	CÑIA. ENSENADA	5	5	13	17												
			VALENZUELA																	
122		12199	ESC. BAS. N° 2249 MARTA RAMONA SANCHEZ VDA.DE CHAVEZ	CÑIA. CERRO CORA	2	1	9	9												
123		12207	ESC. BAS. N° 2250 PASTOR CARDOZO	CÑIA. CURUPAYTY	4	1	17	16												
124		12474	ESC. BAS. N° 3431 SAN BLAS	CÑIA. CERRO CORA	1	1	8	6												
125		112196	ESC. BAS. N° 655 PROF. INOCENCIO LEZCANO	CÑIA. ITA MOROTÏ	0	2	14	13												
			SAN JOSE OBRERO																	
126		12143	ESC. BAS. N° 15408 SAN BLAS	SAN BLAS	3	1	9	11												
127		12151	ESC. BAS. N° 1639 AMERICA UNIDA	SAN ANTONIO	3	3	19	13												
128		12278	ESC. BAS. N° 3930 OFICIAL MAURICIO JOSE TROCHE	LAS MERCEDES.	5	3	12	15												
129		12140	ESC. BAS. N° 873 SANTO	ALFONSO	2	0	17	14												

			DOMINGO DE GUZMAN	CENTRAL.													
				Sub total													
				Total general													

Observación: El Almuerzo Escolar será financiado con Recursos del Tesoro, Fonacide, Recursos de IVA, Juego de azar y Recursos propios, por lo que no se puede especificar por cada institución.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Aspecto nutricional			
3.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**	**Adolescente**
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	568 kcal +/- 56 kcal
Composición del menú			
3.2 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
3.3 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
3.4 Constitución del menú (completar con los componentes del menú)	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
3.5 Completar el menú cíclico	Ver ítem 4		
3.6 Completar el recetario del menú	Ver ítem 5		
3.7 Modalidad del servicio del almuerzo escolar (especificar la modalidad seleccionada).	Alimentos preparados en las escuelas		

4. MENÚ CÍCLICO

Referirse al documento ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES CULINARIAS PARA EL SERVICIO DEL ALMUERZO/CENA ESCOLAR, aprobado por Resolución DNCP N° 2459/2017; para la elaboración del menú cíclico.

SEMANA 1		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 250gramos polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta cítrica	Arroz con leche	Barrita de maní

SEMANA 2		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Guiso de fideo con pollo	So´o apu´a	Jopara	Picadito de carne con papa	Albóndigas de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	200 gramos	240 gramos	240 gramos	200 gramos	70 gramos salsa (3 bolitas) + 90 gramos de fideo
	Edad Escolar	300 gramos	350 gramos	350 gramos	300 gramos	100 gramos salsa (4 bolitas) + 130 g de fideo
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta cítrica	Crema	Dulce de guayaba

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentaciónescolar.py@gmail.com
Asunción - Paraguay

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Daisy Benítez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1226

Lic. Deisy Benítez Cano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1226

SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Revuelto de mandioca	Polenta con salsa de carne	Salsa de legumbres con arroz blanco	Tallarín con salsa de pollo	Picadito de pollo con puré de papa
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	170 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	70 gramos de salsa + 100 gramos de arroz	70 gramos de salsa + 80 gramos de fideo	70 gramos salsa + 110 gramos puré
	Edad Escolar	250 gramos	100 gramos salsa + 250gramos polenta	100 gramos de salsa + 130 gramos de arroz	100 gramos de salsa + 120 gramos fideo	100 gramos salsa + 160 gramos puré
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación	Fruta cítrica	Fruta cítrica	Arroz con leche	Dulce de guayaba

SEMANA 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Guiso de mandioca con carne	Caldo de pollo con verduras	Guiso de arroz con poroto	Locro	Salsa de pollo con fideo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	170 gramos	240 gramos	200 gramos	240 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos de fideo
	Edad Escolar	250 gramos	350 gramos	300 gramos	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación	Fruta cítrica	Fruta cítrica	Crema	Dulce de batata

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

Lic. Deisy Benítez Cano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1226

5. RECETARIO DEL MENÚ

Referirse al documento ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES CULINARIAS PARA EL SERVICIO DEL ALMUERZO/CENA ESCOLAR, aprobado por Resolución DNCP N° 2459/2017; en la cual se encuentran estandarizadas las recetas de los platos culinarios.

Semana 1

Plato Principal

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Soyo Rendimiento: 1 porción Energía : 297 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.
	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Tomate	30 g	29 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y
	Arroz	20 g	20 g	cocinar hasta que estén tiernos.
	Zanahoria	20 g	16 g	Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal
	Queso Paraguay	15 g	15 g	yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que
	Cebolla	10 g	9 g	estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne
	Locote	10 g	8 g	este cocida.
	Aceite	5 ml	5 ml	Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción	**Salsa de pollo**			**Salsa de pollo**
	Tomate	70 g	69 g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	Lavar, pelar y cortar las verduras.
	Cebolla	10 g	9 g	Sellar el pollo con el ajo y aceite.
	Locote	10 g	8 g	Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás
	Aceite	3 ml	3 ml	verduras por último agregar el agua caliente hasta cubrir
		0,5 g	0,5 g	los ingredientes.

Lic. Deisy Benitez Cano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1226

	Ajo	0,5 g	0,5 g	Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén
Energía:	Sal yodada	0.2 g	0.2 g	listas y agregar la sal.
307 kcal	Laurel	c/n	c/n	
	Agua potable			
Peso por porción:				**Polenta**
Nivel inicial:70g	**Polenta**			Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el
salsa + 170g	Agua potable	200 ml	200 ml	aceite con sal yodada.
polenta	Harina de maíz	40 g	40 g	Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de
Edad escolar:100g	Cebolla	15 g	14 g	maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin
salsa + 250g	Queso Paraguay	10 g	10 g	de evitar grumos.
polenta	Aceite	2 ml	2 ml	Agregar leche y retira del fuego.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
Caldo de poroto	Poroto seco	30 g	30 g	Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el
con fideo	Tomate	25 g	24 g	aceite.
	Zanahoria	20 g	16 g	Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Fideo nido	15 g	15 g	Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando
Rendimiento: 1	Queso Paraguay	15 g	15 g	agregar el zapallo.
porción	Cebolla	10 g	9 g	Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del
	Locote	10 g	8 g	fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y
Energía:	Aceite	5 ml	5 ml	servir el plato.
271 kcal	Ajo	0,5 g	0,5 g	Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una
Peso por porción:	Agua potable	c/n	c/n	hora antes en agua caliente.
Nivel inicial: 240				
gramos				
Edad escolar:				
350 gramos				

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Lic. Deisy Benitez Cano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1226

Nombre del Menú Estofado de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 257 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate ,luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Guiso de arroz con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 340 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja, incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)

Lic. Deisy Benítez Cano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1226

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

Semana 2

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	Pechuga de pollo	60g	42g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.
Guiso de fideo con pollo	Tomate	70g	69g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Fideo	45g	45g	Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada.
	Cebolla	15g	14g	Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua.
Rendimiento: 1 porción	Locote	10g	8g	Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
	Aceite	5ml	5ml	
	Ajo	0,5g	0,5g	
Energía: 308 kcal	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos				

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	Carne vacuna magra	80 g	70 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.
So'o apu'a	Zapallo	60 g	32 g	Mezclar la carne molida con harina de maíz, ajo, y la mitad de sal. Formar las esferas.
	Tomate	30 g	29 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
Rendimiento: 1 porción	Arroz	20 g	20 g	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.
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
Energía: 306 kcal	Harina de maíz	5 g	5 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
Peso por porción:	Orégano	0,5 g	0,5 g	Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano.

Lic. Deisy Benítez Cano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1226

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

Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramo	Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Jopará **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 264 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Tomate Locro Queso Paraguay Poroto Cebolla Locote Aceite Sal yodada Ajo Perejil Agua potable	60 g 40 g 30 g 20 g 15 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	32 g 39 g 30 g 20 g 15 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	Pelar, lavar y picar todos los vegetales en cubos pequeños. En una olla saltear con aceite, cebolla, locote, tomate y ajo, con sal yodada hasta que estén blandos. Agregar agua, zapallo, locro y porotos. Cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, agregar queso Paraguay y perejil. 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.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Picadito de carne con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 319 kcal	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g	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.

Lic. Deisy Benítez Cano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1226

Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Ajo Sal yodada Agua potable	0,5 g 0,5 g c/n	0,5 g 0,5 g c/n	
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Albóndigas de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 324 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz Edad escolar: 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	**Albóndigas de pollo:** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 69 g 42 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0, 5g c/n	**Albóndigas** Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. **Salsa** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano. **Arroz** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

Semana 3

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Lic. Deisy Benitez Cano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1226

Nombre del Menú Revuelto de mandioca **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 339 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 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 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Polenta con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin liquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta.**

Lic. Deisy Benítez Cano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1226

Edad escolar:100g salsa + 250g polenta	Harina de maíz	40 g	40 g	Pelar, lavar y picar la cebolla. en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar la leche.
	Cebolla	15 g	14 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú	**Salsa de legumbres**			**Salsa de legumbres:**
Salsa de legumbres con arroz blanco	Tomate	70 g	69 g	Pelar, lavar y picar los vegetales finamente.
	Poroto	20 g	20 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Cebolla	15 g	14 g	Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción.
Rendimiento: 1 porción	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Energía: 304 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	**Arroz blanco**
	laurel	0,2 g	0,2 g	Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
	Agua potable	c/n	c/n	
Peso por porción:				
Nivel inicial:	**Arroz blanco**			
70g salsa + 100g de arroz	Arroz	40 g	40 g	**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.
Edad escolar:	Queso Paraguay	10 g	10 g	
100 g salsa + 130 g de arroz	Aceite	2 ml	2 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú	**Salsa de carne**			**Salsa de carne:**
Tallarín con salsa de pollo	Tomate	70 g	69 g	Limpiar el pollo, dejarlo libre de piel y huesos. Cortar en porciones iguales.
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Zanahoria	20 g	20 g	Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla,

Lic. Deisy Benítez Cano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1226

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 337 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 80 g fideo Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo	Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	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 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Picadito de pollo con puré de papas **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	**Picadito de pollo** 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	 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	 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	**Picadito de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente

Lic. Deisy Benítez Cano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1226

	Agua potable	c/n	c/n	

Semana 4

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 363 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de pollo con verduras **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 254 kcal **Peso por porción:**	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Cebolla Locote Aceite	80 g 60 g 35 g 20 g 20 g 10 g 10 g 5 ml	56 g 32 g 34 g 20 g 16 g 9 g 8 g 5 ml	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 arroz y cocinar hasta que esté

Lic. Deisy Benítez Cano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1226

Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Cebollita en hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	5 g 0.5 g 0.5 g 0,2 g c/n	5 g 0,5 g 0.5 g 0,2 g c/n	listo. Menú
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Guiso de arroz con poroto **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 317 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0.5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0.5g 0.5g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Locro **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 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 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

Lic. Deisy Benitez Cano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1226

343 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	5 ml 5 g 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n	5 ml 5 g 0,5 g 0.5 g 0.2 g c/n	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 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Salsa de pollo con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 292 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0.5 g 0.2 g c/n 40 g 0.5 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Lic. Deisy Benitez Cano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1226

Ensaladas

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** 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: 38 kcal Peso por porción:	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Lic. Deisy Benitez Cano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1226

55 g				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Lic. Deisy Benítez Cano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1226

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga	30 g	28 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Tomate	20 g	19 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los
	Zanahoria	10 g	8 g	vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y
Energía: 39 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	aceite. Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción: 60 g				
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los
	Zanahoria	10 g	8 g	vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y
Energía: 38 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	aceite. Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción: 55 g				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Repollo	30 g	24 g	. Lavar y picar los vegetales.
	Tomate	20 g	19 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal
	Zanahoria	10 g	9 g	yodada y aceite. Servir.
Energía: 40 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de
				mejorar la aceptabilidad del mismo
Peso por porción: 55 g				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Zanahoria	20 g	16 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los
	Cebolla	10 g	9 g	vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y

Lic. Deisy Benítez Cano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1226

Energía: 43 kcal **Peso por porción** 55 g	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	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 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	. Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Lic. Deisy Benítez Cano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1226

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Repollo Pepino	30 g 20 g	24 g 15 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los

Lic. Deisy Benítez Cano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1226

Energía: 37 kcal **Peso por porción:** 50g	Zanahoria Aceite Sal yodada	10 g 3 ml 0,5 g	8 g 3 ml 0,5 g	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 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	. Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de

Lic. Deisy Benitez Cano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1226

Peso por porción: 55 g				mejorar la aceptabilidad del mismo

Postres

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Arroz con leche	Agua potable Leche fluida	150 ml 100 ml	150 ml 100 ml	Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. Agregar leche, arroz, azúcar y piel

Lic. Deisy Benitez Cano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1226

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 115 kcal **Peso por porción:** 100 g	Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	10 g 5 g 0,2 g c/n	10 g 5 g 0,2 g c/n	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.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Barra de maní **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 152 kcal	**Alimento a base de maní (Barra de maní)**			Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir

Lic. Deisy Benitez Cano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1226

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 61 kcal				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 kcal **Peso por porción:** 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de guayaba **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 79 kcal	**Dulce de guayaba**	30 g	30 g	Servir el dulce.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	100 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Deisy Benítez Cano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1226

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Arroz con leche **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 115 kcal **Peso por porción:** 100 g	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. Espolvorear con canela y servir.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de guayaba **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 79 kcal	**Dulce de guayaba**	30 g	30 g	Servir el dulce.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Deisy Benítez Cano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1226

Folio 42

Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	**Banana**	100 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	**Naranja**	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 kcal **Peso por porción:** 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego.

Lic. Deisy Benitez Cano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1226

				Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frio.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de membrillo/ batata **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 79 kcal	**Dulce de membrillo/ batata**	30 g	30 g	Servir el dulce.

Lic. Deisy Benitez Cano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1226

6- CALCULO DE INSUMOS PARA EL ALMUERZO ESCOLAR

Ejemplo de cálculo de materia prima

Año: 2018 / 2019
Institución educativa: 129
Nº de comensales: 10.151
Nº de meses del proyecto: 10,1

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	380,6625	406,04	355,285	406,04	1548,03	15635,07775
Ajo	kg	25,3775	76,1325	30,453	25,3775	157,341	1589,13905
Fecula de maiz	kg	0	0	0	50,755	50,755	512,6255
Arroz	kg	761,325	659,815	507,55	609,06	2537,75	25631,275
Arveja en granos	kg	50,755	50,755	0	0	101,51	1025,251
Azúcar	kg	50,755	101,51	50,755	101,51	304,53	3075,753
Banana	kg	2233,22	1116,61	1015,1	1015,1	5380,03	54338,303
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	1218,12	1421,14	609,06	1421,14	4669,46	47161,546
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	913,59	862,835	1015,1	761,325	3552,85	35883,785
Cebollita de hoja	kg	50,755	50,755	0	152,265	253,775	2563,1275
Margarina	kg	0	0	50,755	0	50,755	512,6255
Dulce de batata	kg	0	304,53	304,53	304,53	913,59	9227,259
Dulce de mamón	kg	304,53	0	0	0	304,53	3075,753
Fideo	kg	152,265	456,795	406,04	406,04	1421,14	14353,514
Harina de maíz	kg	406,04	50,755	406,04	0	862,835	8714,6335
Galleta molida	kg	0	101,51	0	0	101,51	1025,251
Laurel	kg	4,0604	6,0906	8,1208	8,1208	26,3926	266,56526
Leche entera	l	1015,1	1218,12	1522,65	1218,12	4973,99	50237,299
Lechuga	kg	304,53	304,53	304,53	304,53	1218,12	12303,012
Lentejas	kg	2,0302	0	2,0302	0	4,0604	41,01004
Locote	kg	507,55	507,55	507,55	507,55	2030,2	20505,02

Lic. Deisy Benítez Cano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1226

Locro	kg	0	304,53	0	406,04	710,57	7176,757
Mandarina	kg	0	1624,16	0	1624,16	3248,32	32808,032
Mandioca	kg	0	0	2030,2	2030,2	4060,4	41010,04
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Mamon	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	1827,18	1827,18	3654,36	1827,18	9135,9	92272,59
Orégano	kg	5,0755	2,0302	0	5,0755	12,1812	123,03012
Papa	kg	2030,2	2030,2	2030,2	0	6090,6	61515,06
Pechuga de pollo	kg	1218,12	1218,12	1218,12	1421,14	5075,5	51262,55
Huevo	kg	0	0	507,55	0	507,55	5126,255
Perejil	kg	0	50,755	50,755	0	101,51	1025,251
Pepino	kg	406,04	406,04	406,04	406,04	1624,16	16404,016
Choclo	kg	101,51	0	0	0	101,51	1025,251
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	304,53	152,265	203,02	203,02	862,835	8714,6335
Queso	kg	406,04	203,02	406,04	152,265	1167,37	11790,3865
Repollo	kg	609,06	609,06	609,06	609,06	2436,24	24606,024
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	55,8305	52,7852	71,057	55,8305	235,503	2378,58232
Tomate	kg	3603,605	3755,87	3755,87	3451,34	14566,7	147123,5185
Zanahoria	kg	1218,12	812,08	1015,1	1218,12	4263,42	43060,542
Zapallo/calabaza	kg	1218,12	1218,12	0	1218,12	3654,36	36909,036

Lic. Deisy Benítez Cano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1226

7. CONTROL DE CALIDAD Y PARTICIPACIÓN SOCIAL

Describir el sistema de calidad a ser implementado	
Plan de Monitoreo	Se realizarán controles diarios de la materia prima (desde la recepción, utilización y almacenamiento de los alimentos) para garantizar la inocuidad y buena calidad de los alimentos; estos trabajos de monitoreo y fiscalización estarán a cargo de los Nutricionistas tanto de la Empresa contratada como de la Gobernación.
Plan de capacitaciones	La primera capacitación se realizará antes de ejecutar el proyecto y luego en el transcurso del mismo según necesidad. Los nutricionistas tanto de la empresa adjudicada como de la Gobernación 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.
Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Se utilizaran 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.

8. MODALIDAD DEL SERVICIO

La modalidad empleada es ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS, (COCINANDO EN LAS ESCUELAS).

I. 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, así como de la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria, según corresponda.

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)

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.

6. EQUIPAMIENTOS BÁSICOS MÍNIMOS QUE DEBE SER MONTADO EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA.

- Heladeras y congeladores.
- Cocina o Fogón.
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, de materiales no contaminantes.
- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, cucharones, tenedores, tabla diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandejas, entre otros), se debe minimizar la utilización de utensilios de madera.
- Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos), aptos para entrar en contacto con alimentos.