Asunción, 08 de febrero de 2023.

Nota DGBE N° 69/2023

Señor
Lida Rosa Escobar, Intendente
Municipalidad de Nueva Colombia
Departamento de Cordillera

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Nueva Colombia, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 24.586 de fecha 30 de enero de 2023, 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 54/2023*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

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

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

MEMORÁNDUM DAE N°81/2023

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

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

Fecha : 08 de febrero de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N° 24.586/23 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°70/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°54/2023**, en la cual se remiten la autorización al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023-2024 presentado por la **Municipalidad de Nueva Colombia, departamento de Cordillera**, según Expediente Xilema de referencia de fecha 30 de enro de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. -

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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.

MEMORÁNDUM DGPAE N°70/2023

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

DE : **Robert Gayoso,** Jefe P/A
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 08 de febrero de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 24586 de fecha 30 de enero del año 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°54/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DEL ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la Municipalidad de Nueva Colombia a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: —
Recibido por: Milena F.
Fecha: 08-02-2023 Hora: 09:42

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Noelia Romero

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°54/2023

Referencia: Expediente Xilema Nº 24586
de fecha 30 de enero de 2023.

1. Antecedentes

La **Sra. Lida Rosa Escobar,** Intendente de la Municipalidad de Nueva Colombia del departamento de Cordillera, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar ejercicio fiscal 2023-2024 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

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

Nº	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: Claudia Benítez

Revisado por: Noelia Romero

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 Beckelmar, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunciсn - Paraguay

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

7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	Cálculo 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	✓	
***El Municipio presenta carta compromiso de días de provisión del servicio de almuerzo escolar ejercicio fiscal 2023-2024.**			

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 29 (veintinueve); teniendo en cuenta lo establecido en la Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N° 2366/14** y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.

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 (ver tabla 2) por única vez con una vigencia de 90 (noventa) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Tabla 2. Resumen de la autorización solicitada en relación con el servicio de almuerzo escolar

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
03	325	2023	38	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	38		

Elaborado por: Claudia Benítez **Revisado por:** Noelia Romero

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 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
Asunción - Paraguay

Asimismo, se deslinda 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; se circunscribe el análisis a las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a fin de 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 de este, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Claudia Benítez
Registro Profesional N°: 2.647
Fecha: Miércoles, 08 de febrero de 2023

Aprobado por: Mag. Robert Gayoso, Jefe
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.

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Noelia Romero

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
Asunción - Paraguay

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA.
CORDILLERA – PARAGUAY
Av. 29 Setiembre e/ Sta. Rosa y Rca. de Colombia
Teléf.: 021 3280706

Nueva Colombia, 16 de enero del 2023

SEÑOR
Hugo Tintel
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias.
E. S. D

Por medio de la presente yo Lida Rosa Escobar Pereira, Intendenta Municipal de la Ciudad de Nueva Colombia, firmo esta Carta de Compromiso:

Consiente de la Ley N° 5210/2014 De Alimentación Escolar y Control Sanitario / "Art.9-C: Sostenibilidad: el acceso regular y permanente a una alimentación adecuada y saludable, sin interrupciones en la disponibilidad y suministro durante todos los días del año lectivo, a alimentos inocuos, de calidad y nutricionalmente aceptados provenientes de la producción local y nacional, respetando la diversidad cultural"

Me comprometo a ampliar los días de provisión del Almuerzo Escolar para las Instituciones de mi Municipio para el Proyecto de Almuerzo Escolar año 2023-2024, de acuerdo a la disponibilidad presupuestaria y financiera con la que contemos para el efecto.

Así también este compromiso hará efecto en el tiempo y en la forma teniendo en cuenta la disponibilidad presupuestaria proveída por el Ministerio de Hacienda para con nuestra Institución.

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA • INTENDENCIA •

Abog. LIDA ROSA ESCOBAR **PEREIRA**
Intendente Municipal
Nueva **Colombia**

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE N° 24586
FECHA 30-01-2023
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS • DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

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*: Cordillera	**Distrito*: Nueva Colombia**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Avenida 29 de setiembre esquina Santa Rosa	**N° de Tel*: 021-3280706**
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Abogada Lida Rosa Escobar Pereira	
N° de teléfono de línea baja*:	**N° de celular: 0984-709.827**
Dirección de correo electrónico*: uoc_nuevacolombia@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Sonia Beatriz Ayala Méndez	
N° de Registro Profesional*:2418	**N° de celular: 0981766311**
Dirección de correo electrónico*: beckyluj.50@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*:3(tres) escuelas	
Cantidad de estudiantes beneficiados*:325 Estudiantes	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *: **38 días, para el 2023** **38 días, para el 2024**	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: abril 2023 y marzo 2024	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: mayo 2023 y abril 2024	
Presupuesto estimado para el servicio*: **170.000.000guaranies para el 2023** **170.000.000 guaraníes para el 2024**	
Precio referencial por plato*: 13.598	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

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

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 NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA
Abog. Lida Rosa E.
Intendente Municipal
Nueva Colombia

Sonia B. Ayala. M.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2418

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN
Dpto. de Cordillera

Folio 02/24

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	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (urbana o rural)	Estudiantes Beneficiarios												Fuente de Financiación
									Educación Inicial		Educación Escolar Básica				Educación Media				Educ. Inclusiva		
									Formal y No Formal		1° y 2° ciclo		3° ciclo		Bach. Científico		Bach Técnico				
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0313001	2560	Escuela Básica N° 325 John F. Kennedy	Oficial	Cordillera	Nueva Colombia	Centro	Urbana	38	33	73	92	0	0	0	0	0	0	0	0	Fuente 030
2	0313007	2566	Escuela Básica N°7986 Cristo Rey	Oficial	Cordillera	Nueva Colombia	Isla Alta	Rural	11	7	20	29	0	0	0	0	0	0	0	0	Fuente 030
3	0313003	2562	Escuela Básica N°1027 Defensores del chaco	Oficial	Cordillera	Nueva Colombia	Ciraty	Rural	2	0	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	Fuente 030
								Subtotal	51	40	103	131									
								Total general	**325**												

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.

Abog. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

Sonia B. Ayala. M.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2418

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**	**Nivel EEB (1° y 2° ciclo)]**
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal

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

6. Menú Cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	So'o apu'a	Revuelto de mandioca	Vori vori de carne	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con Poroto
Porción para EDI					
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	170 gramos	240 gramos	200gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	250 gramos	350 gramos	300gramos	300 gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio					
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (banana)	Mazamorra	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica (naranja)

SEMANA 2					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori vori de carne	Chupín de pollo	Guiso de mandioca con carne	Tallarín con salsa de pollo	Caldo de poroto con arroz
Porción para EDI					
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	120 gramos	170 gramos	70gr de salsa + 80 gramos de fideo	240gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	180 gramos	250gramos	100gr gr de salsa + 120gr de	350gramos

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.

Mag. Lidia Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

Sonia B. Ayala. Nº
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2418

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

				fideo	
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio					
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada d vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (banana)	Crema	Fruta estación (banana)	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica (naranja)

SEMANA 3					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Locro	Salsa de Legumbres con arroz quesú	Polenta con salsa de pollo	Guiso de arroz con carne	Caldo de pollo con Verduras y fideo
Porción para EDI					
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 gr salsa + 100 gr de arroz	70gr salsa + 170gr polenta	200 gramos	240gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 gr salsa + 130 gr de arroz	100gr salsa + 250gr polenta	300 gramos	350gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio					
Ensalada	Ensalada de vegetates	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (banana)	Frutas cítricas (naranja)	Fruta de estación (banana)	Arroz con leche	Banana con miel

SEMANA 4					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Albóndigas de carne con arroz	Caldo de poroto con fideo	Guiso de mandioca con carne	Caldo de pescado	Picadito de pollo con pure de papas
Porción para EDI					
Porción para Nivel Inicial	70 g salsa (3bolitas) + 90 gr de arroz	240 gramos	170 gramos	240gramos	70gr de picadito + 110 gr pure

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el

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.

Abog. Lidia Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

Sonia B. Ayala. M.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2418

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

Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 g salsa (4bolitas) + 130 gr de arroz	350 gramos	250 gramos	350gramos	100gr de picadito + 160 gr de puré
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio					
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de Estación (banana)	Fruta cítrica (mandarina)	Fruta de estación (banana)	Turrón de maní	Fruta de estación (banana)

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**
Nombre del Menú: So'o apu'a **Rendimiento:1 porción** **Energía:306kcal** **<u>Nivel Inicial</u> 240gramos** **<u>Edad Escolar</u> 350gramos**	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harina de maíz Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	80 gr 60 gr 30 gr 20 gr 10 gr 10 gr 5 gr 5ml 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr C/n	70 gr 32gr 29gr 20 gr 9gr 8gr 5gr 5ml 0,5 gr 0.5 gr 0,5 g 0,2 g c/n	-Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar -Mezclar la carne molida con harina de maíz, 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 esto de sal yodada y laurel. Una vez listo apagar el fuego y agregar el orégano.

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:1 porción** **Energía:42kcal** **Peso por porción: 60gr**	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 mL 0,5 gr	28 gr 16gr 9gr 3mL 0,5 gr	-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 potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

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

Abog. Lidia Rosa E.
Intendente Municipal
Colombia

Sonia B. Ayala. M.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2418

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

Postres				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 2 porciones** **Energía:126kcal** **Peso por porción: 140gr**	Banana	220gr	140gr	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales:				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Revuelto de Mandioca **Rendimiento:1 porción** **Energía :339kcal** **Nivel Inicial** **170kcal gramos** **Edad Escolar** **250gramos**	Mandioca Huevo* Queso Paraguay Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	200 gr 50 gr 20 gr 20 gr 10 gr 5gr 3mL 0,5 gr 0,5 gr C/n	116 gr 50 gr 20 gr 18gr 8gr 5gr 3mL 0,5 gr 0,5 gr c/n	**Mandioca** -Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esta blanda. **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 cocida y cortada en trozos pequeños. -Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule el huevo). **OBS:***50 o de huevo corresponde a 1 unidad.

Ensaladas				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensaladas de hortalizas **Rendimiento:1 porción** **Energía:38kcal** **Peso por porción: 50gr**	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 mL 0,5 gr	18 gr 19gr 8gr 3mL 0,5 gr	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.

Postres

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

Abog. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Colombia

Sonia B. Ayala. M.
Nutricionista
Reg. Prof. N°

Fdo 07/24

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

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento: 2 porciones** **Energía:126kcal** **Peso por porción: 140gr**	Banana	110gr	70gr	Lavar, pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 398 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne magra 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	70g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	-Limpiar la carne, dejar libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. -Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que 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 el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. -Agregar las bolitas de maíz (Vori) al caldo. - Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar del fuego y agregar el orégano.

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

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

Abog. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

Nutricionista

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

Postres				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Mazamorra **Rendimiento:1 porción** **Energía 110kcal** **Peso por porción: 100gr**	Leche fluida Locro crudo Azúcar Vainilla/canela Agua potable	50ml 20gr 5gr 0,2gr c/n	50ml 20g 5gr 0.2gr c/n	Lavar el locro y dejarlo reposar en agua caliente por una hora antes de cocinar. Hervir el locro en el agua hasta que se ablande. Una vez blando retirar del fuego, colar. Agregar el azúcar y la vainilla y dejar enfriar. Antes de consumir agregar la leche fría.

Platos Principales				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del menú: **Estofado de pollo con papa** **Rendimiento:1 porción** **Energía:257kcal** **Nivel Inicial 200gramos** **Edad Escolar 300gramos**	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 gr 60 gr 60 gr 20 gr 20 gr 10 gr 5ml 5g 0,5 gr 0,5gr C/n	134 gr 42gr 59gr 16g 18g 8g 5ml 5g 0,5gr 0,5 gr c/n	-Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y cortar las verduras. -Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras hasta y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. -Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hojas picada y sal yodada.

Ensaladas				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía:37kcal** **Peso por porción: 50gr**	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3mL 0,5 g	24gr 15gr 9 gr 3mL 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente, 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 las mismas

Postres				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 2 porciones** **Energía 126kcal**	Banana	220gr	140gr	Lavar, pelar antes de consumir.

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 COLOMBIA * INTENDENCIA *
Abog. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Colombia

Sonia B. Ayala. M.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2438

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

Folio 112

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

Platos Principales				
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del menú: Vori vori de carne **Rendimiento: 1porcion** **Energía: 398kcal** **Educación inicial 240gramos** **Edad escolar 350gramos**	**Vori vori de carne** Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Py Aceite Oregano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	 80gr 60gr 40gr 25gr 20gr 10gr 10gr 10g 5mL 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 g c/n	 70gr 32g 40gr 24gr 16gr 9gr 8gr 10gr 5mL 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	**Vori vori de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua potable caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar el zapallo y cocinar hasta que se ablande. **Preparación de las bolitas de maíz** Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de caldo, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano. Servir

Ensaladas				
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía: 40kcal** **Peso por porción: 60gr**	lechuga pepino zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3ml 0,5 g	28 gr 15gr 9 gr 3ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente, mezclar con sal yodada y aceite. Servir

Postres				
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 2 porciones** **Energía: 126kcal** **Peso por**	**Banana**	110gr	70gr	Lavar y pelar antes de consumir.

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.

Abog. Lido - Intendente

Sonia B. Ayala M.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2418

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

Fruta de estación **Rendimiento: 2 porciones** **Energía: 126kcal** **Peso por porción: 70gr**	Banana	220gr	140gr	Lavar, pelar y cortar en trozos pequeños. Colocar en una compotera. Servir

Platos Principales				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del menú: Caldo de poroto con arroz **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 266kcal** **Nivel inicial: 240gramos** **Edad escolar: 350gramos**	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60gr 30gr 25gr 20gr 15gr 15gr 10gr 10gr 5ml 0,5g 0,5g c/n	32gr 30gr 24gr 16gr 15gr 15gr 9gr 8gr 5ml 0,5gr 0,5gr c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear la 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 este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente

Ensaladas				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:1 porción** **Energía:42kcal** **Peso por porción:60gr**	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 mL 0,5 gr	28 gr 16gr 9gr 3mL 0,5 gr	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 potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar el sabor de las mismas.

Postres				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:1 porción** **Energia:62kcal**	Naranja	180gr	130gr	Lavar, pelar antes de consumir.

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.

Abog. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal

Sonia B. Ayala. M.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2418

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

porción:70gr				

Platos Principales				
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del menú: Chupín de pollo **Rendimiento:1 porción** **Energía :275kcal** **Nivel inicial 120gramos** **Edad escolar 180gramos**	Papa Tomate Pechuga de pollo Leche fluida Cebolla Locote Queso Py Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	200g 70g 60g 20 ml 20g 20g 10g 5mL 5g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134g 69g 42g 20ml 18g 16g 10g 5mL 5g 0,5 0,5g 0,5g c/n	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas. En una bandeja colocar ordenadamente la papa, encima el pollo, luego cebolla y locote, por último, tomate. Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior. Cocinar en horno moderado por 25 a 30minutos. Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente. Retirar del horno y servir

Ensaladas				
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:40kcal** **Peso por porción: 55gramos**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	24gr 19 gr 9gr 3ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar 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 potable helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres				
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Menú: crema **Rendimiento:** 1porcion **Energía:**110 kcal **Ración:** 60gr	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cascara de limón o naranja Vainilla o Canela	120ml 10gr 5gr c/n 0,5gr	120ml 10gr 5gr c/n 0.5gr	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 ramita de canela, cascara 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 cascara 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.

Abog. Lidia Ros...
Intendente Municipal
Colombia

Sonia B. Ayala. M.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2418

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: 140gr				

Platos Principales				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del menú: **Guiso de arroz con poroto** **Rendimiento:1 porción** **Energía:317kcal** **Nivel Inicial** **200gramos** **Edad Escolar** **300gramos**	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70 gr 40 gr 20 gr 15 gr 15 gr 10 gr 5mL 5gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	69gr 40 gr 20 gr 15 gr 14 gr 8gr 5mL 5 gr 0,5 gr 0,5 gr 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 y agua potable caliente hasta que estén blandos. Por ultimo, agregar la cebollita de hoja y el queso desmenuzado Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua potable a temperatura natural o 1 hora antes en agua potable caliente

Ensaladas				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:1 porción** **Energía 40kcal** **Peso por porción: 60gr**	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 mL 0,5 gr	28 gr 19 gr 9 gr 3mL 0,5 gr	-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 potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:1 porción** **Energía 62kcal** **Peso por porción: 130gr**	Naranja	180 gr	130 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

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.

Abog. Lidia K
Intendente M
Colonia

Sonja B. Ayala. M.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2418

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

				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 un recipiente, enfriar y servir bien frio.

Platos Principales

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del menú: Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:1 porción** **Energía:363kcal** **Nivel inicial 170gr** **Edad Escolar 250gr**	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200gr 60gr 60gr 15 gr 10gr 5mL 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	116gr 52gr 59gr 14gr 8gr 5mL 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	**Mandioca** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blanda. **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 trozos pequeños y Cocinar por 5 minutos aproximadamente. Agregar agua potable caliente si es necesario.

Ensaladas

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:1 porción** **Energía:38kcal** **Peso por porción: 55gr**	Tomate pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 mL 0,5 gr	29gr 15 gr 8gr 3mL 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir

Postres

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porciones** **Energia: 126 kcal**	Banana	220gr	140gr	Lavar y pelar antes de consumir

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.

Abog. Lida Rosa L.
Intendente Municipal
Colombia

Sonia B. Ayala. M.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2418

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

Peso por ración: 140gr				

Platos Principales				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento: 1 Ración** **Energía:292kcal** **Nivel inicial** **70 gramos salsa + 80gramos fideo** **Edad Escolar** **100 g salsa +120 g fideo**	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 60g 60g 20g 15 g 10g 5mL 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40g 0,5 g C/n	 59g 42g 16g 14g 9g 5mL 0,5 g 0,5 g 0,2 g C/n 40g 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, zanahoria y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente agregar agua potable caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en abundante agua potable, agregar sal yodada y cocinar por 8/10 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Ensaladas				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:1 porción** **Energía:40kcal** **Peso por porción: 60gr**	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 mL 0,5 gr	28gr 19 gr 9gr 3mL 0,5 gr	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 potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 9	**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

MUNICIPALIDAD INTENDENCIA

Abog. Lidia Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

Sonia B. Ayala. M.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2418

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: 130gr				

Platos Principales				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Locro **Rendimiento:1 porción** **Energía: 343kcal** **Nivel inicial 240gramos** **Edad Escolar 350gramos**	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80gr 60gr 40gr 25gr 20gr 10gr 10gr 5mL 5g 0,5 g 0,5 g 0,2 g cln	70gr 32gr 40gr 24gr 16gr 9gr 8gr 5mL 5g 0,5 g 0,5 g 0,2 g	-Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua potable caliente. -Una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. -Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. -Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones 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 la cocción 15 minutos aproximadamente -Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada.

Ensaladas				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensaladas de hortalizas **Rendimiento:1 porción** **Energía:39kcal** **Peso por porción: 60gr**	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 mL 0,5 gr	28gr 19 gr 8gr 3mL 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 2 porciones** **Energía: 126kcal**	Banana	220gr	140gr	Lavar, pelar antes de consumir.

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Abog. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

Sonia B. Ayala. M.
Nutricionista
Rep. Prof. N°...

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: 140gr				

Platos Principales				
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del menú: Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento:1 porción** **Energía:304kcaL** **Nivel Inicial** **70 gr salsa + 100 gr de arroz** **Edad Escolar** **:100 gr salsa+130gr arroz**	Salsa de Legumbres Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable Arroz quesú Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70gr 20gr 15 gr 10 gr 3mL 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr C/n 40 gr 10 gr 2ml 0,5 gr 0,5 gr c/n	 69 gr 20 gr 14 gr 8 gr 3mL 0,5 g 0,5 g 0,2 g C/n 40 gr 10 gr 2ml 0,5 gr 0,5 gr c/n	Salsa de legumbres Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear ajo y demás vegetales. Incorporar el poroto y laurel con el agua hervida y terminar la cocción. Arroz quesú Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua potable caliente. Cocinar por 15 minutos aproximadamente. Agregar el queso Paraguay desmenuzado y, mezclar bien. Retirar del fuego Servir. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deber6 ser remojada 1 día antes en agua potable a temperatura natural o 1 hora antes en agua potable caliente. La cantidad de agua potable caliente que se agregar al cereal es 2 veces su volumen.

Ensaladas				
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:1 porción** **Energía: 43kcal** **Peso por porción: 55gr**	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0.5 gr	29gr 16 gr 9gr 3ml 0,5 gr	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 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 12	**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.

Abog. Luis Rosa Escobar
Intendente Municipal
Colombia

Sonia B. Ayala. M.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2418

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

Fruta cítrica **Rendimiento:1 porción** **Energía:62kcal** **Peso por porción:130gr**	Naranja	180 gr	130gr	Lavar y pelar antes de consumir.

Platos Principales

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del menú: Polenta con salsa de pollo **Rendimiento:1 porción** **Energía:307kcaL** **Nivel Inicial** **70gr salsa + 170gr de polenta** **Edad Escolar** **100gr salsa + 250gr 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	 70gr 60gr 10gr 10gr 3ml 0,5gr 0,5gr 0,2gr c/n 200ml 40gr 15gr 10gr 2ml 0,5gr	 69gr 52gr 9gr 8gr 3ml 0,5gr 0,5gr 0,2gr c/n 200ml 40gr 14gr 10gr 2ml 0,5gr	**Salsa de pollo** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate y laurel, luego las demás verduras, por último 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 lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Retirar del fuego.

Ensaladas

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensaladas de hortalizas **Rendimiento:1 porción** **Energía:38kcal** **Peso por porción: 55gr**	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3mL 0,5 gr	29 gr 15gr 8gr 3mL 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir

Postres

Menú 13	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.

Abog. [illegible]
Intendente Municipal
Nueva Colombia

Sonia B. Ayala. M.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2419

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

Fruta de estación **Rendimiento: 2 porciones** **Energía: 126kcal** **Peso por porción: 140gr**	Banana	220gr	140gr	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del menú: Guiso de arroz con Carne **Rendimiento:1 porción** **Energía:340kcal** **Nivel inicial 200gramos** **Edad Escolar 300gramos**	Carne vacuna magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60 gr 70 gr 45 gr 15 gr 10 gr 5mL 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr Cln	52 gr 69 gr 45 gr 14 gr 8 gr 5mL 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr cln	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, sal yodada y laurel. Cocinar hasta formar una salsa roja, incorporar el arroz y revolver, luego agregar el agua potable caliente y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)

Ensaladas

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada fresca **Rendimiento:1 porción** **Energía 38kcal** **Peso por porción:50gr**	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3mL 0,5 gr	18 gr 19gr 8gr 3mL 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Arroz con leche **Rendimiento**: 1 porción **Energía**: 115kcal	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja	150ml 100ml 10g 5g 0.2 c/n	150ml 100ml 10g 5g 0,2 g c/n	Blanquear el arroz con el agua por unos 10minutos aproximadamente. Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz este totalmente cocido. Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o

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.

Abog. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Colombia

Sonia B. Ayala. M.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2418

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: 100 gr	o limón			limón. Espolvorear con canela y servir.

Platos Principales				
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del menú: **Caldo de pollo con Verduras y fideo** **Rendimiento:1 porción** **Energía:256 kcal** **Nivel Inicial** **240gramos** **Edad Escolar** **350gramos**	Pechuga de pollo Zapallo Tomate fideo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita en hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 gr 60 gr 35 gr 20 gr 20 gr 10 gr 10 gr 5mL 5gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	56gr 32gr 34gr 20 gr 16gr 9gr 8gr 5mL 5gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr cln	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. Una vez sellado agregar cebolla, tomate, ajo y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada y laurel, cocinar hasta que est6n tiernas. Por último, agregar el fideo y cocinar hasta que esté listo. Una vez apagado en fuego agregar cebollita de hoja.

Ensaladas				
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:1 porción** **Energía:39kcal** **Peso por porción: 60gr**	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 mL 0,5 gr	28gr 19 gr 8gr 3mL 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana con miel **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 97kcal** **Peso por porción: 82gr**	Banana Miel	110gr 12ml	70gr 12ml	Lavar y pelar la fruta. Cortar en rodajas. Agregar en una compotera o taza con miel. Servir

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.

Abog. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal

Sonia B. Ayala. M.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2418

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

Platos Principales				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del menú: Caldo de poroto con fideo **Rendimiento: 1porcion** **Energia:271kcal** **Nivel Inicial 240gr** **Edad escolar 350gr**	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Py Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60g 30g 25g 20g 15g 15 g 10 g 10 g 5mL 0,5 g 0,5 g C/n	32g 30g 24g 16g 15g 15g 8gr 8g 5mL 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 potable caliente, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el fideo y cocinar aproximadamente por 8 minutos. 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 potable a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Ensaladas				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:1 porción** **Energia:39kcal** **Peso por porción: 60gr**	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 mL 0,5 gr	28gr 19 gr 8gr 3mL 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Frutas cítricas Rendimiento:1 porción **Energía:64kcal** **Peso por porción: 100gr**	Mandarina	160gr	115gr	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del menú: Guiso de mandioca con carne	Mandioca Carne vacuna magra Tomate	200gr 60gr 60gr	116gr 52gr 59gr	**Mandioca** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esta blanda.

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Abog. ... Cobar
Intendente Municipal

Sonia B. Ayala. M.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2418

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

Platos Principales				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del menú: Albóndigas de carne con arroz **Rendimiento: 1 porción** **Energía:332kcal** **Nivel inicial** **70 g salsa (3 bolitas) + 90 gr de arroz** **Edad Escolar** **100 gramos + salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz**	Tomate Carne vacuna magra Cebolla Harina de maíz Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70gr 60gr 15gr 10gr 10gr 3mL 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr C/n 45gr 2ml 0,5 g 0,5 g c/n	69gr 42gr 14gr 10gr 8gr 3mL 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr C/n	**Albóndigas** Limpiar la carne y dejarlo libre de ligamentos, cortar en cubos y procesarlos. Mezclar la carne con harina de maíz, sal yodada y ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. **Salsa** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ajo y locote en aceite. Luego agregar tomate 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. Cocinar por 15 minutos aproximadamente hasta que estén listos.

Ensaladas				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:1 porción** **Energía:37kcal** **Peso por porción: 50g**	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 mL 0,5 gr	24gr 15gr 8gr 3mL 0,5 gr	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 potable helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 2 porciones** **Energía 126kcal** **Peso por porción: 140gr**	Banana	220gr	140gr	Lavar, pelar antes de consumir.

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.

Abog. Lidia Rosa Escobar
Intendente Municipal

Sonia B. Ayala. M.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2419

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:363kcal** **Nivel inicial 170gr** **Edad Escolar 250gr**	Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	15 gr 10gr 5mL 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	14gr 8gr 5mL 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr 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 trozos pequeños y Cocinar por 5 minutos aproximadamente. Agregar agua potable caliente si es necesario.

Ensaladas				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:1 porción** **Energía:39kcal** **Peso por porción: 60gr**	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 mL 0,5 gr	28gr 19 gr 8gr 3mL 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir

Postres				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 2 porciones** **Energía: 126kcal** **Peso por porción: 140gr**	Banana	220gr	140gr	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del menú: Caldo de pescado **Rendimiento:1 porción** **Energía: 273kcal**	Papa Pescado sin escama ni espina Zapallo Tomate Zanahoria Queso Paraguay	150gr 60gr 60gr 25gr 20gr 20gr	101gr 60gr 32gr 24gr 16gr 20gr	Cortar el pescado en trozos iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pescado en acete con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate, locote, zanahoria y sal yodada, cocinar hasta que estén tiernas. Agregar agua potable caliente, el zapallo y la papa. Por último, la

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.

Abog. Lidia Rosa Escobar
Intendente Municipal
Colombia

Sonia B. Ayala. M.
Nutricionista
Reg. Prof. N°

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

Nivel inicial 240gr **Edad Escolar 350 gr**	Cebolla Locote Aceite Cebollita en hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	10gr 10gr 5ml 5gr 0,5gr 0,5gr 0,2gr c/n	9gr 8gr 5ml 5gr 0,5gr 0,5gr 0,2gr c/n	cebollita de hoja y laurel, cocinar hasta que estén listo. Retirar del fuego, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar bien

Ensaladas				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía:38kcal** **Peso por porción: 55gr**	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 mL 0,5 gr	29 gr 15gr 8gr 3mL 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Turrón de maní **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 152kcal**	Alimento a base de maní (turrón)	30gr	30gr	Servir el turrón Observación: remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran del alimento sólido "Alimento a base de maní" de la Merienda Escolar.

Platos Principales				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento:1 porción** **Nivel inicial** **Energía: 285kcal** **Peso por ración:** **Nivel inicial** 70gr de picadito + 110g pure **Edad Escolar** 100gr picadito +	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Pure de papas Papa	60 gr 60 gr 20 gr 15 gr 10gr 5gr 3ml 0,5gr 0,2gr c/n 200gr	42gr 59 gr 16gr 14gr 8gr 5gr 3ml 0,5gr 0,2gr c/n 134gr	Caldo de pollo con Verduras Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo en aceite. Una vez sellado agregar los vegetales sin tomate y la sal yodada. cocinar hasta que estén tiernas/blandas. Luego agregar el tomate, sal yodada, laurel y agua potable caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color(rojo) por aproximadamente 20/30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua potable

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.

Abog. Luis José Escobar
Intendente Municipal

Sonia B. Ayala. M.
Nutricionista

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

160gr pure	Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	50ml 5gr 0,5gr c/n	50ml 5gr 0,5gr c/n	caliente si es necesario. Pure de papas Lavar, pelar y cortar las papas. Cocinar con agua potable hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el pure. Agregar leche, margarina, sal yodada y mezclar uniformemente.

Ensaladas				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:1 porción** **Energía:52kcal** **Peso por porción: 55gr**	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40gr 20gr 10gr 3ml 0,5gr	27gr 16gr 10gr 3ml 0.5gr	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar, cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir

Postres				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 2 porciones** **Energia 126kcal** **Peso por porción: 140gr**	Banana	220gr	140gr	Lavar, pelar antes de consumir.

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año:	2023/2024
Institucion Educativa:	3
Nº de comensales:	325
N° de meses del proyecto:	7,6

		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	12,35	13	13	12,35	50,7	16477,5
Ajo	kg	0,8125	0,8125	0,975	0,975	3,575	27,17
Almidón de maíz	kg	0	1,625	0	0	1,625	12,35
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	19,5	4,875	30,875	14,625	69,875	531,05

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.

Intendente Municipal

Sonia B. Ayala. M.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2418

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

Arveja en granos	kg	0	0	0	0	0	0
Azúcar	kg	1,625	3,25	1,625	0	6,5	49,4
Banana	kg	178,75	214,5	178,75	214,5	786,5	5977,4
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	9,75	9,75	0
Berro	kg	9,75	0	9,75	0	19,5	148,2
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0,065	0,1625	0,065	0	0,2925	0
Carne vacuna magra *	kg	52	45,5	45,5	39	182	1383,2
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	34,125	29,25	27,625	21,125	112,125	852,15
Cebollita de hoja	kg	4,875	0	3,25	1,625	9,75	74,1
Choclo	kg	0	0	0	3,25	3,25	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	0	13	6,5	4,875	24,375	185,25
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	1,625	13	13	4,875	32,5	247
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	16,25	0	0	0	16,25	0
Laurel	kg	0,13	0,195	0,325	0,195	0,845	6,422
Leche entera	l	16,25	45,5	32,5	16,25	110,5	839,8
Lechuga	kg	19,5	29,25	19,5	19,5	87,75	666,9
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	16,25	19,5	16,25	16,25	68,25	518,7
Locro	kg	6,5	0	13	0	19,5	148,2
Mamón	kg	0	0	0	0		0
Mandarina	kg	0	0	0	52	52	395,2
Mandioca	kg	65	65	0	65	195	1482
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	0	1,625	1,625	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	3,9	0	3,9	29,64
Naranja	kg	58,5	58,5	58,5	0	175,5	1333,8
Orégano	kg	0,325	0,325	0	0	0,65	4,94
Papa	kg	65	65	0	113,75	243,75	1852,5

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.

Abog. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

Sonia B. Ayala. M.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2418

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

Pechuga de pollo	kg	19,5	39	45,5	19,5	123,5	938,5
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	1,625	0	1,625	3,25	24,7
Pepino	kg	6,5	13	6,5	13	39	296,4
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	19,5	19,5	148,2
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	6,5	9,75	6,5	9,75	32,5	247
Queso	kg	14,625	13	6,5	11,375	45,5	345,8
Repollo	kg	9,75	9,75	0	9,75	29,25	222,3
Remolacha	kg	13	0	0	13	26	197,6
Sal yodada	kg	1,625	1,7875	1,95	1,625	6,9875	53,105
Tomate	kg	79,625	100,75	126,75	100,75	407,875	3099,85
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	26	35,75	29,25	39	130	988
Zapallo	kg	39	39	39	39	156	1185,6

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

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	. ☐ La empresa deberá contar con la constancia de inscripción expedida por el INAN donde se detalla la identificación de las instituciones educativas en las cuales elaborará el almuerzo escolar. ☐ Todos los alimentos envasados a ser utilizados para el Almuerzo Escolar deberán contar con el Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) vigente. A tal efecto, la convocante se reserva el derecho a realizar las verificaciones correspondientes. ☐ Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el almuerzo escolar estarán sujetos a controles aleatorios por parte de la contratante, así como de la autoridad sanitaria competente. ☐ La toma de muestras podrá ser realizada en la empresa distribuidora o en las instituciones educativas por la autoridad sanitaria competente. ☐ Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el Proveedor, sin costo alguno para la Contratante. ☐ Los equipamientos y utensilios deberán ser adecuados y mantenerse en perfectas condiciones durante la vigencia del contrato, pudiendo la Contratante realizar los controles que correspondan según normativas vigentes. ☐ En caso de constatarse incumplimientos con relación a parámetros Fisicoquímicos o microbiológicos establecidos en normativas vigentes, se actuará conforme a lo establecido en el contrato y la normativa vigente aplicable. ☐ La fiscalización básica del servicio estará a cargo del encargado de Alimentación Escolar designado en cada institución educativa, debiendo informar a las instancias correspondientes sobre cualquier irregularidad en que incurra el proveedor
9.2. Plan de capacitaciones	➢ . La capacitación del personal responsable de la elaboración del alimento y del menú estará a cargo del técnico de la empresa adjudicada antes del inicio del proyecto y de una manera continua una vez al mes. ➢ La empresa adjudicada deberá contratar personal de la zona como mínimo por el porcentaje indicado por la contratante en los Datos de la Licitación. La dicha exigencia no podrá exceder del veinte por ciento (20%) del total de personal necesario. Se entenderá personal de la zona, el que se encuentre domiciliado dentro del territorio del Municipio convocante.
9.3. Plan de Difusión del	➢ Se informara del presente PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR COCINANDO EN LA ESCUELA 2023 a toda la ciudadanía a través de medios

Abog. Lina Rosa
Intendente Municipal
Colombia

Folio 27/28

Sonia B. Ayala. M.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2418

proyecto a la comunidad	de comunicación, página web, redes sociales de la Municipalidad de Nueva Colombia , así como se mantendrá la difusión durante el proceso de elaboración y ejecución del mismo. Así como en la página web de la DNCP

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada "Alimentos preparados en las escuelas" (cocinando en las escuelas

Sistema de elaboración en la Institución Educativa
(Empresa Adjucicada)

- **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 frutihortícolas que no cumplan con dichas normas.

- **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 freezer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

- **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.

- **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.

- **DISTRIBUCIÓN.**

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán 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)

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Abog. Lilia Rosa R. Soria
Intendente Municipal

Sonia B. Ayala. M.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2418

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

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.

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA * INTENDENCIA *

.....
Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Abog. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

.....
Firma del/la Nutricionista
Aclaración

Sonia B. Ayala. M.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2418