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°: 039 **/2018**

Asunción, 18 de octubre de 2018

Señor
JUAN FRANCISCO RECALDE, Intendente
Municipalidad de Yrybucua

El Ministerio de Educación y Ciencias, se dirige a Usted con relación a la nota presentada por la Municipalidad de Yrybucua en fecha 17 de octubre del año 2018 expediente xilema N° 350064; en la cual solicita la autorización al Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar que será proveído a los estudiantes por la Municipalidad de Yrybucua.

Al respecto, se ha realizado el análisis técnico del proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar y por consiguiente se ha resuelto autorizar el mismo, en vista que reúne los requisitos exigidos en las normativas legales vigentes. Se adjunta los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 23 (veintitrés).

Se resume en el siguiente cuadro los datos del proyecto autorizado:

Datos del proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar autorizado. Año 2018					
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
6	546	2018	23	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

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, contratante y los datos omitidos en el Formulario N° 1, el cual es exclusiva responsabilidad de la Municipalidad de Yrybucua; circunscribiéndose al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los estudiantes a ser beneficiados 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.

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.

La presente autorización tiene una vigencia de 1 (un) mes a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

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

Melissa Desvars, Técnica Nutricionista
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

Fátima Estigarribia, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar – Dirección de Alimentación Escolar

Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil

Killy Molada
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

Killy Molada Gamarra, Directora General
Dirección General de Bienestar Estudiantil

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.

[illegible]

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

Formulario N° 01: PROYECTO DEL SERVICIO DE ALMUERZO ESCOLAR
IDENTIFICACION DE LA GOBERNACION O MUNICIPIO

Departamento/Distrito*: MUNICIPALIDAD DE YRYBUCUA

Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Municipalidad de Yrybucua — Tel*: 021-3206226

Nombre del Gobernador/ intendente*: Juan Francisco Recalde López

Tel*: 0981-187118 — Celular*: 0981-187118

Correo electrónico*: municipalidadyrybucua17@hotmail.com

Responsable de la alimentación escolar*: Juan Francisco Recalde López

Tel*: 021-3206226 — Celular*: 0981-187118

Correo electrónico*: municipalidadyrybucua17@hotmail.com

Responsable nutricionista*: Gloria Elizabeth Gonzalez Schiavo — Nº de Registro Profesional*: 360

Tel*: 0981-198.636 — Celular*: 0981-198636

Correo electrónico*: gloriagonzalez262@gmail.com

Cantidad de instituciones seleccionadas*: 6 (seis)

Cantidad de beneficiados*: 560

Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 23

Fecha estimada de inicio de la provisión*: octubre/2018

Fecha estimada de finalización de la provisión*: noviembre/2018

Presupuesto estimado para el servicio*: 150.696.000

Precio referencial por plato*: 12.000

% de la agricultura familiar a implementar*: 10%

Gloria Elizabeth González
Nutricionista
Reg. N° 360

*[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Juan Francisco Recalde López
Intendente Municipal
Yrybucua

Folio 1

Meta: Garantizar a niños y niñas de la primera infancia una educación de calidad desde el nivel inicial hasta la educación básica y diversificada, fortaleciendo la inclusión.

2. IDENTIFICACIÓN DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS SELECCIONADAS

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o distrito	Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I.(Pre Jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1º y 2º Ciclo		E.E.B. 3º Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach.O científico		Bach. Técnico-Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1.	0208074	1704	Escuela N° 4054 San Vicente Ypé Renda	Ypé Renda	6	6	35	36											Fonacide
2	0208026	1708	Escuela N° 4057 San Isidro Labrador Sta Clara Cerro Verde	Sta Clara Cerro Verde	9	5	52	41											Fonacide
3	0208019	1609	Escuela N° 4065 San José Obrero Sta Clara San Isidro del Norte	Sta. Clara San Isidro del Norte	7	11	39	56											Fonacide
4	0212085	12035	San Blas Escuela N° 5840 8 de Febrero		3	5	36	35											Fonacide
5	0208155	1814	Escuela N° 4543 Santa María 8 de Mayo		2	7	36	45											

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Palacio de Gobierno, Km 4,5 Palmeras, Itauguá
Teléfono Central: (595-21) 454 [illegible]
Fax: (595-21) 455 [illegible]
Email: [illegible]

Clara Elizabeth Ramírez
Coordinadora
Resol. N° 360

Nota: [illegible]
MEC Digital

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ

Juan Francisco Recalde Lopez
Intendente Municipal
Itauguá

Folio 2

paraguay

Misión: [illegible]

6	021-0064	58054	Escuela N° 6483 Santa Catalina de Siena 5 de Febrero		3	6	46	37											
				Sub total	30	34	232	215											
				Total general	53		462												

Visión: [illegible]

Ministerio de Educación y Ciencias
[illegible]
Teléfono: (595021) 492 518
[illegible]

Folio 3

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Especificaciones nutricionales			
3.1 Distribución del aporte calórico por rango etario	Nivel inicial	Edad escolar	Adolescente
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	568 kcal +/- 56 kcal
Otras especificaciones técnicas			
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, item 4	Ver item 4		
3.6 Completar el restaurante del menú, item 5	Ver item 4		
3.7 Modalidad del servicio del almuerzo escolar (especificar la modalidad seleccionada)	Alimentos preparados en las escuelas		

4. MENÚ CÍCLICO

SEMANA 1		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Entre horarios		Sopa	Polenta con salsa de pollo.	Caldo de porote con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Almuerzo (cantidad por rango etario)	Nivel inicial	250 gramos	70 gramos salsa + 120 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	100 gramos
	Edad escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
	Adolescente					
Ensalada		Repollo Pepino Zanahoria	Remolacha Tomate Cebolla	Remolacha Zanahoria Choclo	Tomate Pepino Zanahoria	Remolacha Tomate Cebolla
Postre		Dulce de calabaza	Fruta de estación (durazno)	Ensalada de Frutas I	Alimento a base de maní (barritas de Maní)	Fruta de estación (banana)

SEMANA 2		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Entre horarios		Pizarrón de pollo con puré de papa	Polenta con salsa de carne	Caldo de porote con arroz	Tallarín con salsa de carne	Bizcuelito de Mandioca
Almuerzo (cantidad por rango etario)	Nivel inicial	70 gramos Pizarrón + 110 gramos Puré	70 gramos Salsa + 120 gramos Polenta	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	170 gramos
	Edad escolar	100 gramos Pizarrón + 160 gramos	100 gramos Salsa + 250 gramos	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos	250 gramos

Visión: Hacia un país con educación integral de calidad inicada en valores éticos y democráticos, privilegiando la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias
Palacio Legislativo Nacional 214 e/ Palma y Chile
Edificio Independencia, Nro. Anexo Piso, (595)21 494 110 int. 18
Celular: (595)21 492 012
Email: ministerio@educacion.edu.py

Glenia Elizabeth Gonzalez
Nutricionista
Reg. Nº 320

Rocalde Lopez

Folio 4

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

	Puré	Polenta		Fideo	
Ave [illegible]					
Ensalada	Tomate Pepino Zanahoria	Remolacha Tomate Cebolla	Remolacha Zanahoria Choclo	Repollo Pepino Zanahoria	Remolacha Tomate Cebolla
Postre	Dulce de manzana	Fruta de estación (pera)	Fruta cítrica (mandarina)	Dulce de batata	Fruta de estación (melón)

SEMANA 3		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Guiso de fideo con pollo	Picadillo de carne con papa	Salsa de lentejas con arroz queso	Vori Vori de carne	Albóndigas de pollo con arroz
Porciones de proteína animal	Hamburguesa	200 gramos	200 gramos	70 gramos Salsa + 100 gramos Arroz	240 gramos	70 gramos Salsa (3 bolitas) + 90 gramos de arroz
	Carne [illegible]	300 gramos	300 gramos	100 gramos Salsa + 130 gramos Arroz	350 gramos	100 gramos Salsa (4 bolitas) + 130 gramos Arroz
	Ave [illegible]					
Ensalada		Remolacha Zanahoria Cebolla	Repollo Pepino Zanahoria	Lechuga Zanahoria Cebolla	Repollo Pepino Zanahoria	Remolacha Zanahoria Cebolla
Postre		Crema	Fruta de estación (melón)	Fruta cítrica (naranja)	Fruta de estación (banana)	Dulce de calabaza

SEMANA 4		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Locro	Salsa de pollo con fideo	Guiso de garbanzo con arroz	Vori vori de pollo	Guiso de lenteja con carne
Porciones de proteína animal	Hamburguesa	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	200 gramos	240 gramos	170 gramos
	Carne [illegible]	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	300 gramos	350 gramos	250 gramos
	Ave [illegible]					
Ensalada		Remolacha Zanahoria Cebolla	Tomate Zanahoria Cebolla	Lechuga Tomate Zanahoria	Tomate Zanahoria Cebolla	Remolacha Zanahoria Cebolla

Gloria Elizabeth González
Nutricionista
MNP Nº 300

Visión: Instituciones que brinda educación integral de calidad basada en valores [illegible] inclusiva la participación, incluyendo el [illegible] para el desarrollo de las personas.

Ministerio de Educación y Ciencias
Dirección General de Alimentación a Estudiantes y Humanos
Pettirossi [illegible], Esq. Piso Tetel, [illegible] int 120 int. 18
Tel/Fax: (595)21 [illegible]
E-mail: [illegible]

Recalde Lopez

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

Postre	Ensalada de frutas 2	Dulce de batata	Fruta cítrica (mandarina)	Fruta de estación (uva)	Fruta de estación (melón)

OBSERVACIÓN: El menú cíclico es la distribución planificada de los menús para un período de tiempo de 20 días, con el objetivo de ofrecer variabilidad.
Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la coordinación con la justificación del mismo, solicitado en un plazo de 24 horas antes de hacer.

5. RECETARIO DEL MENÚ

Platos Principales

Menú	Ingredientes	Peso Crudo	Peso Neto	Preparación
Guiso de carne con verduras y arroz con zanahoria y quinoa	Carne vacuna magra	90 g	56 g	Limpiar la carne, retirar tejido de ligamentos y grasa. Moler y reservar.
	Cebolla	80 g	72 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Tomate	80 g	29 g	
	Arroz	20 g	20 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, laurel, ajo y condimentos. Reservar el sofrito.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Quinoa			Agregar la carne molida, zanahoria, quinoa, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que esten blandos. Revolver ocasionalmente hasta que la carne esté cocida.
	Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	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	Ingredientes	Peso Crudo	Peso Neto	Preparación
Pollo al horno con salsa de pollo y polenta	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	32 g	Lavar, pelar y cortar las verduras.
	Cebolla	10 g	9 g	Saltear el pollo con el ajo y aceite.
	Locote	10 g	9 g	Una vez cocinado, agregar el tomate, lavar las demás verduras por 5 min, agregar un agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	Cocinar con la olla tapada hasta que el pollo esté listo y agregar la sal.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Polenta			Polenta
	Agua potable	300 ml	300 ml	Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada.
	Harina de maíz	45 g	40 g	Agregar el agua. Cuando hierva, revolver hasta que la masa esté lisa. Cocinar hasta que la masa se despegue fácilmente de la olla y agregar leche y carne del fuego.
	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	Ingredientes	Peso Crudo	Peso Neto	Preparación
Estofado de verduras con pollo	Cebolla	80 g	73 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
	Morrón verde	80 g	68 g	Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
	Tomate	65 g	14 g	
	Zanahoria	30 g	16 g	Cocinar hasta que los vegetales estén blandos.
	Pollo crudo	35 g	15 g	Incorporar el pollo y agua. Revolver ocasionalmente.
	Quinoa	15 g	15 g	Recién agregar el zapallo.
	Paraguay			Adaptar la cantidad de agua según la consistencia.

Visión: Garantizar una buena educación integral de calidad basada en valores éticos, cívicos y democráticos, promover la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Juan Francisco Becerra López
Director Nacional
Alimentación Escolar

Liliana Elizabeth González
Nutricionista
Reg. Nº 360

[illegible]	Cebolla	10 g	5 g	del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente revolver y servir el plato.
	Tomate	10 g	6 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	Observación: se utiliza la segunda vez debido a que remojada 1 día antes en agua y temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	Papa	200g	124 g	Lavar, pelar la papa y cortar el pollo en porciones pequeñas.
	Pechuga de pollo	80g	67g	Lavar, pelar y cortar las verduras.
	Tomate	60 g	99 g	Freír el pollo con el ajo, una vez sellado 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.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	20 g	28 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Arveja	6 g	5 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Cebollitas de hoja	5 g	5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5g	
	Agua potable	c/n	c/n	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	Carne magra	60g	53g	Limpiar la carne vacuna, desecha toda la grasa que tiene y cortarla en cubos.
	Tomate	70g	69g	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 carne desmenuzada al arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se absorba el arroz (15 minutos aproximadamente).
	Zanahoria	45g	45g	
	Cebolla	55g	14g	
	Locote	50g	4g	
	Aceite	5ml	5ml	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,3g	0,3g	
	Agua potable	c/n	c/n	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	Picadillo de pollo			Picadillo de pollo: Limpiar el pollo, quitar la piel, huesos y nervios. Cortar en porciones iguales.
	Pechuga de pollo	65 g	42 g	Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Freír el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales de el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas.
	Tomate	60 g	69 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Perejil o cilantro	5g	5g	Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el locote se haga pasta y cambie de color (más por aproximadamente 15 a 20 minutos) fuego fuerte cuidando que no se queme el fondo. Agregar laurel al momento.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
				Puré de papas: Lavar, pelar y cortar las papas. Cocinarlas en
	Puré de papas			

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores humanos, promueve la participación, inclusión y oportunidades para el desarrollo [illegible]

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 274 e/ Palmerola y Humaitá
Edificio Recoleta, Ala Este Telef. (595021) 414 320 int. 18
Tel.: (595021) 450 213
Email: [illegible]

Gloria Elizabeth González
Nutricionista
Reg. N° 360

Juan Carlos Recalde López
Director General
Alimentación Escolar

Folio 7

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

[illegible]	Pan	200 g	198 g	Hervir en agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, mantequilla, sal y mezclar uniformemente.
	Leche Entera	50 ml	50 ml	
	Mantequilla	5 g	5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 7	Ingrediente	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Pechuga de pollo al vapor	**Salsa de carne**			**Salsa de carne**
	Tomate	70 g	69 g	Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Saltar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez dorada agregar los vegetales en el jarrete. Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
Puré de papa [illegible]	Cebolla	30 g	9 g	
	Locoto	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ají	0,5 g	0,5 g	
Ensalada [illegible]	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Postre [illegible]				Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color rojo. Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quemen y no pegue. Agregar agua si es necesario.
Fruta [illegible]	**Polenta**			
	Agua potable	200 ml	200 ml	**Polenta**
	Harina de maíz	40 g	40 g	Pelar, lavar y cortar la cebolla. Saltar con el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hervir, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cucharón a fin de evitar grumos. Agregar la leche.
Bebida de [illegible]	Cebolla	35 g	34 g	
	Queso Petaquero	10 g	10 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 8	Ingrediente	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de pollo [illegible]	Zapallo	60 g	51 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
	Porotito seco	30 g	30 g	Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locoto y ají con el aceite.
Arroz graneado [illegible]	Tomate	25 g	24 g	Cocinar hasta que estén casi cocidos. Incorporar el porotito y agua hervida, una vez dorado agregar el zapallo.
	Zanahoria	20 g	18 g	
	Arroz	15 g	15 g	
	Quinoa	15 g	15 g	
Bistec de [illegible]	Pechuga de pollo			Luego agregar el arroz y quinoa hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el aceite desmenuzado junto con la sal yodada.
	Cebolla	10 g	9 g	
	Limón	10 g	8 g	
Ensalada [illegible]	Aceite	5 ml	5 ml	Observación: se utiliza la siguiente receta: Dejar en remojo 5 ds antes en agua a temperatura natural o dos horas antes en agua caliente.
	Ají	0,5 g	0,5 g	
Postre [illegible]	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 9	Ingrediente	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Pollo [illegible]	**Salsa de carne**			**Salsa de carne**
	Tomate	70 g	69 g	Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Lavar, pelar y cortar los vegetales. Saltar el ajo en aceite caliente, luego agregar cebolla, aceite y sal yodada.
Arroz graneado [illegible]	Zanahoria	30 g	28 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
Ensalada [illegible]	Limón	10 g	8 g	Cocinar hasta que se ablanden. Luego agregar tomate y laurel. Posteriormente agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por media media hasta que la carne esté blanda.
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ají	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Postre [illegible]	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Fruta [illegible]	**Filete**			**Filete**
	Filete tilapia	80 g	80 g	Lavar el filete en el [illegible], el agua y sacarlo por 3 ml [illegible] y luego el limón. Escurrir el agua de [illegible] y [illegible] con [illegible]

Visión: [illegible] que [illegible] de calidad hasta [illegible] [illegible] [illegible]

[illegible]	Sal yodada Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	Salsa: Servir.
[illegible]	**Ingredientes**	**Peso crudo**	**Peso cocido**	**Preparación**
Pernil de mandioca	Mandioca	200 g	126 g	Mandioca: Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blanda.
	Huevo*	50 g	50 g	
	Queso Paraguay	20 g	20 g	
Pollo [illegible]	Cebolla	20 g	18 g	
	Locote	10 g	9 g	Revuelto: Lavar, pelar y picar las vegetales en trozos pequeños.
	Cebollita de hoja	5 g	3 g	
Tiento a [illegible]	Aceite	5 ml	3 ml	Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén blandos.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Pechuga [illegible]	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños.
	Agua potable	c/n	c/n	Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el huevo esté totalmente cocido (cuajado). *50 g de huevo corresponden a 1 unidad.
[illegible]	**Ingredientes**	**Peso crudo**	**Peso cocido**	**Preparación**
[illegible] con [illegible]	Pechuga de pollo	50g	42g	Lavar, secar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.
[illegible]	Tomate	20g	19g	Lavar, pelar y picar las vegetales en cubos pequeños.
	Ejote	45g	45g	
[illegible]	Cebolla	15g	14g	Saltear la carne con el quirio y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada.
	Locote	10g	8g	
Fideos a [illegible]	Aceite	5ml	5ml	Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo revuelto un poco y luego agregar el agua.
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	Cocinar hasta que se alcance el fideo (30 a 35 minutos aproximadamente).
Chipa [illegible]	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	
[illegible]	**Ingredientes**	**Peso crudo**	**Peso cocido**	**Preparación**
[illegible]	Papa	200 g	184 g	Cocinar la carne, quitarle toda de [illegible] y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Lavar, pelar y cortar los vegetales.
Ensalada [illegible]	Tomate	60 g	59 g	Saltar la carne con el ajo, ají [illegible] agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	18 g	
Arroz [illegible]	Locote	10 g	8 g	
	Arroz	5 g	5 g	Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja. Cocinar hasta que estén blandas.
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
[illegible]	**Ingredientes**	**Peso crudo**	**Peso cocido**	**Preparación**
	Salsa de legumbres			Salsa de legumbres: Pelar, lavar y picar las vegetales [illegible] Saltear en un recipiente cebolla, tomate, [illegible]
	Tomate	20 g	65 g	

Visión: Instituirse que brinda educación integral de calidad basada en [illegible] y innovaciones, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de [illegible] y nacional.

Ministerio de Educación y Ciencias
Supervisión Nacional [illegible]
Centro [illegible] Tel/F: [illegible]
Tel/F: [illegible]
Email: [illegible]

Gloria [illegible]
Nutricionista
Reg. N° 260

Julio [illegible] Escalde López
Supervisor Alimentación Escolar

Tatio 9

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

[illegible]	Porotos	30 g	70 g	Agua, zanahoria y cocinar hasta que los porotos estén tiernos.
	Cebolla	15 g	15 g	Incorporar el puerro con el agua hervida. Y terminar la cocción.
	Locoto	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
[illegible]	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
[illegible]	Agua potable	c/n	c/n	
	Arroz quesú			**Arroz quesú**
[illegible]	Arroz	40 g	40 g	Tostar el ajo en aceite. Agregar arroz y la yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
[illegible]	Aceite	2 ml	2 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Observación: Si la requesón utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua o [illegible] natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega es aproxima 2 veces su volumen.
[illegible]	**[illegible]**	**[illegible]**	**[illegible]**	**[illegible]**
[illegible]	Carne vacuna magra	80 g	70 g	Limpiar la carne, separar [illegible] de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Espalda	60 g	52 g	Lavar, pelar y picar las vegetales en tamaños pequeños.
	Harina de maíz	40 g	30 g	Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locoto, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que [illegible], luego agregar tomate.
[illegible]	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	15 g	
	Cebolla	10 g	9 g	Cocinar hasta que el contenido tome una salsa [illegible], agregar agua caliente, laurel, continuar la cocción por 10 minutos [illegible].
[illegible]	Locoto	10 g	8 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	Agregar [illegible] y cocinar hasta que se [illegible].
[illegible]	Aceite	5 ml	5 ml	Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que la masa tome y poder formar una mezcla uniforme.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
[illegible]	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el vinagre.
[illegible]	**[illegible]**	**[illegible]**	**[illegible]**	**[illegible]**
[illegible]	**Albóndigas de ambar**			**Albóndigas**
	Tomate	70 g	60 g	Limpiar el pollo y desuesar. Lavar de huesos y piel. Picadito.
[illegible]	Pechuga de pollo	60 g	47 g	Mezclar el pollo con galleta molida y el queso de ajo. Agregar ajo, la menta. Formar las albóndigas de consistencia uniforme. Reservar.
	Cebolla	14 g	14 g	
[illegible]	Cebolla morada	10 g	10 g	
	Locoto	10 g	8 g	**Salsa**
	Aceite	8 ml	3 ml	Pelar, lavar y picar los vegetales. Reservar.
[illegible]	Ajo	0,5 g	0,5 g	Sellar cebolla, la menta, el ajo y locoto en aceite y luego agregar tomate, sal, los demás vegetales y cocinar hasta formar una salsa. Integrar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas [illegible], luego y agregar el vinagre.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
[illegible]	Agua potable	c/n	c/n	
	Arroz			**Arroz**
[illegible]	Arroz	45 g	45 g	
	Aceite	2 ml	3 ml	Sellar el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar
[illegible]	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Visión: Para 2025, que el más alto nivel de calidad educativa se [illegible] y demuestre [illegible] la consolidación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias
[illegible]
[illegible]

[illegible]
Nutricionista
Reg. Nº 360

[illegible] Recalde Lopez
[illegible]

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

	Agua potable	c/n	c/n	Hervir por 15 minutos aproximadamente. Agregar el huevo.
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Desayuno	Carne vacuna magra	90 g	70 g	Dejar en remojo el porotos 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.
Almuerzo porotos	Zapallo	60 g	33 g	Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar.
	Porotos	60 g	40 g	Cortar la carne en trozos iguales. Reservar.
	Tomate	35 g	34 g	Saltear cebolla, tomate, tomate, laurel, ajo.
	Zanahoria	20 g	16 g	Agregar el porotos y agua caliente. Hervir hasta que esté blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox.
Merienda	Cebolla	10 g	9 g	Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada.
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Cebollita de hoja	1 g	1 g	
	Ajo	0,2 g	0,1 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,1 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de pollo con fideos	Salsa de pollo			Salsa de pollo:
	Pollo	49 g	42 g	Limpiar el pollo, dejarlo libre de huesos y piel.
	Tomate	69 g	59 g	Cortar en porciones iguales.
	Zanahoria	20 g	16 g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Cebolla	19 g	16 g	Saltear el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, tomate y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden. Luego agregar tomate y laurel.
	Locote	10 g	9 g	Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,1 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Fideo			Fideo:
	Fideo	40 g	40 g	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 roja.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada rusa con Pan paraguayo	Tomate	70g	68g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Arroz	40g	40g	Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y picante hasta que los jugos estén secos.
	Papaya	20g	20g	Incorporar el porotos, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos.
	Cebolla	15g	15g	Por último, agregar la cebollita de hoja.
	Locote	10g	8g	Observación: Si la siguiente comida es caza (ejemplo: lentejas) deberá dar remojo 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
	Aceite	5ml	5ml	
	Cebollita de hoja	1g	1g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Pechuga de pollo	80g	35g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de huesos y piel. Cortar en porciones iguales.
	Zapallo	60g	31g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Harina de			

Glenia Vilcarete González
Nutricionista
Reg. Nº 260

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e igualdad para el desarrollo de [illegible] y la sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 674 c/ Palmerola y Estrella
Edificio Herrebrugo, esq. Piso Tolel. (595-21) 450 [illegible]
Teléfono: (595-21) 441 [illegible]
Email: [illegible]

Juan Francisco Recalde Leguizamón
Director General
Planificación

Folio 11

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

[illegible]				
[illegible]	Huevo	40g	40g	Freír 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.
	Tomate	25g	24g	
	Zapallo	20g	19g	
	Cebolla	10g	10g	
	Pimentón			
[illegible]	Cebolla	10g	9g	Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos.
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
[illegible]	Orégano	0,5g	0,5g	Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay y integrar bien. Luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (con). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas abre que la figura lado a lado formen una masa. Agregar las bolitas del mar al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	*			

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
[illegible]	Mandioca	100 g	110 g	Mandioca.
	Carne vacuna magra	80 g	52 g	Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos iguales y cocinar hasta que esté blanda.
	Tomate	80 g	59 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	Salsa de mandioca:
	Aceite	5 ml	5 ml	Limpiar la carne vacuna, separar bien de ligamentos y cortarla en cubos.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	Sofreír la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén blandos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.
[illegible]				

Ensaladas

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
[illegible]	Repollo	40 g	24 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Perejil	20 g	15 g	Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 30 minutos a fin de mejorar la textura y sabor de la ensalada.
[illegible]				

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
[illegible]	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Tomate	20 g	19 g	Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.
	Cebolla	10 g	9 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la yodada y aceite. Servir.
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 30 minutos a fin de mejorar la textura y sabor de la cebolla.
[illegible]				

Nutricionista
Reg. Nº 360

Visión: Ser para que la niñez y la juventud de calidad basada en valores éticos y democráticos que promueve la participación, inclusión e responsabilidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 151 Entre Eligio Ayala y Mariscal Estigarribia, Asunción, Paraguay. (595-21) 454 220 int. 16
Fax: (595-21) 492 612
Email: [illegible]

Rodolfo Recalde López
Viceministro Educativo

paraguay

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

Menú	Ingredientes	Peso crudo	Peso neto	Preparación
[illegible]	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Zanahoria	20 g	16 g	Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Cebolla	10 g	10 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Menú	Ingredientes	Peso crudo	Peso neto	Preparación
[illegible]	Tomate	30 g	25 g	Lavar y cortar la zanahoria.
	Pepino	20 g	19 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Menú	Ingredientes	Peso crudo	Peso neto	Preparación
[illegible]	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Tomate	20 g	16 g	Lavar y cortar los demás vegetales.
	Cebolla	10 g	9 g	Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.
	Aceite	3 ml	3 ml	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda colocar en agua helada durante 10 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Menú	Ingredientes	Peso crudo	Peso neto	Preparación
[illegible]	Tomate	30 g	25 g	Lavar y cortar la zanahoria.
	Pepino	20 g	19 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Menú	Ingredientes	Peso crudo	Peso neto	Preparación
[illegible]	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Tomate	20 g	16 g	Lavar y cortar los demás vegetales.
	Cebolla	10 g	9 g	Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.
	Aceite	3 ml	3 ml	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda colocar en agua helada durante 10 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Menú	Ingredientes	Peso crudo	Peso neto	Preparación
[illegible]	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Zanahoria	20 g	15 g	Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Cebolla	10 g	10 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	

Elizabeth González
Nutricionista
Reg. N° 360

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad, inclusiva en valores y conocimientos, que garantiza la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 676 e/ Palmerola y Humaitá
Edificio Independencia, Nro. Piso Final. | (595)21 456 110 Int. 18
Cel.: (595)21 490 537
Email: [illegible]

Juan Pablo Gonzalde López
Director Alimentación Escolar

Fol. 13

[illegible]	Sal yodada	0.5 g	0.5 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	38 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	34 g 15 g 8 g 3 ml 0.5 g	Lavar y cortar 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 30 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0.5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0.5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	38 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	34 g 15 g 8 g 3 ml 0.5 g	Lavar y cortar 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 30 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0.5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Visión: Institución que brinda educación inicial 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 972 c/ Mariscal López y Humaitá
Edificio Bankinter Nro. Piso Tabor - (595)21 454 120 int. 18
Tel/f.: (595)21 492 513
Email: [illegible]

Nutricionista
Reg. Nº 300

Juan Francisco Gonzalez Lopez
Viceministro Administrativo
Resolución Nº [illegible]

Folio 14