



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

Asunción, 04 de mayo de 2021.

**Nota DGBE N° 16/2021**

Señor

**Hugo Portillo**, Intendente

Municipalidad de Yataity del Guairá

Departamento de Guairá

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Yataity del Guairá, sobre la *"Autorización del Proyecto de Almuerzo Escolar"*, con expediente Xilema N° 38.355/2021 de fecha 08 de abril de 2021, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, en el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el *Informe de Evaluación de la Dirección de Alimentación Escolar, DAE N° 033/2021* en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.



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

**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.

**Dirección General de Bienestar Estudiantil**

Independencia Nacional N°874 c/ Humaita. (Edif.Beckelman, 1er. Piso)

Tel: (595.21) 454.220

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital @MECpy

[bienestar.estudiantil@mec.gov.py](mailto:bienestar.estudiantil@mec.gov.py)



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

### MEMORÁNDUM DAE N°044/2021

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

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

**Referencia** : **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE YATAITY DEL GUAIRÁ - GUAIRÁ.**

**Objeto** : Remitir Informe de Evaluación DAE N° 033/2021

**Fecha** : 04 de mayo de 2021

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto las siguientes documentaciones, para los fines pertinentes:

- Informe de evaluación DAE N° 033/2021 referente al Proyecto de ALMUERZO ESCOLAR presentado por la Municipalidad de Yataity del Guairá según expediente xilema N° 38.355 de fecha 08 de abril de 2021.

- Proforma de Nota DGBE.

Atentamente.



**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.

Dirección de Alimentación Escolar- DAE  
Dirección General de Bienestar Estudiantil  
Independencia Nacional N°874 c/ Humaita.(Edif.Beckelman, 6to. Piso)  
Tel: (595.21) 454.220 int 18

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital @MECpy  
[alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)



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

**MEMORÁNDUM DGPAE N° 14 /2021**

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

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

**Referencia** : **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE YATAITY DEL GUAIRA - GUAIRA**

**Objeto** : Remitir Informe de evaluación DAE N° 033/2021 ✓

**Fecha** : 03 de mayo de 2021

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto las siguientes documentaciones, para los fines pertinentes:

- Informe de evaluación DAE N° 033/2021 referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR presentado por la Municipalidad de Yataity del Guaira según expediente N° 38.355 de fecha 08 de abril de 2021. ✓
- Proforma de Nota DGBE

Atentamente.

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

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



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

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL  
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Informe de evaluación DAE N° 033/2021

1. Antecedentes

El Sr Hugo Portillo Intendente del Municipio de Yataity del Guaira presenta el Proyecto de Almuerzo escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo con Expediente Xilema N° 38.355, de fecha 08 de abril de 2021.

2. Consideraciones técnicas

Tabla. Aspectos a evaluar

N°	Criterios de evaluación	Cumple	No cumple
1.	Identificación		
1.1	Datos de la Gobernación/Municipio	✓	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✓	
1.3	Datos del nutricionista	✓	
2.	Principales datos del proyecto de almuerzo escolar		
2.1	Cantidad de instituciones educativas seleccionadas	✓	
2.2	Cantidad de estudiantes beneficiados	✓	
2.3	Tiempo de provisión del servicio	El municipio se compromete a través de una carta compromiso a aumentar los días de provisión en el caso de tener disponibilidad presupuestaria	
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 etéreo	✓	
5.	Composición del menú		
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	
5.3	Constitución del menú	✓	
5.4	Modalidad del servicio	✓	
6.	Menú cíclico		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	Recetario de menú cíclico		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	

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.

38355/SNMM  
Dirección de Alimentación Escolar  
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220  
(595)21 492 512  
Asunción - Paraguay

Lic. A. Milena Fernández  
Directora  
Dirección de Alimentación Escolar

Lic. Selva Montaña  
Técnica  
Dirección de Alimentación Escolar - MEC  
Reg. N° 2.287



Lic. Liz Samudio  
Jefa  
Dpto. de Gestión de Programas  
Dirección de Alimentación Escolar  
Registro N° 953





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

8.	Calculo de insumos para el almuerzo escolar		
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	✓	

### 3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 31 (treinta y uno), y teniendo en cuenta la Ley N°5210/14 de “Alimentación Escolar y Control Sanitario”, su decreto reglamentario N° 2366/14 y los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por Resolución MEC N°370 del 01 de abril de 2020 y la Resolución MEC N°734 del 23 de setiembre del 2020.

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

Tabla. Resumen de lo solicitado					
Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Modalidad	Días
4	466	2021	54	Alimentos preparados en las escuelas	Lunes a viernes

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

**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.

38355/SNMM  
Dirección de Alimentación Escolar  
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220  
(595)21 452 512  
Asunción - Paraguay

Lic. A. Milena Fernández  
Directora  
Dirección de Alimentación Escolar

Lic. Silvia Montaña  
Técnica  
Direcc. Alimentación Escolar - MEC  
Reg. N° 2.267

Lic. Liz Samudio  
Jefa  
Unid. de Gestión de Programas  
Direc. de Alimentación Escolar  
Registro N° 953



43



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

Se exhorta agotar los medios y las gestiones administrativas necesarias; a fin de brindar la alimentación escolar todos los días del calendario escolar, para dar cumplimiento al objetivo de esta política pública.

En caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es mi informe.-

Lic. Nutricionista: Selba Montaña  
Registro Profesional N°: 2.287  
Fecha: 30/04/2021.



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

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



Andrés Milena Fernández, Directora  
Dirección de Alimentación Escolar

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

38355/SNM/M  
Dirección de Alimentación Escolar  
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220  
(595)21 492 512  
Asunción - Paraguay



# Municipalidad de Yataity del Guaira

## Intendencia Municipal

Cnel. Bogado entre Villarrica y Rosario N° 720

Teléf.: (0549) 20003 – e-mail: munyataitydelguaira@gmail.com

Yataity, 08 de Abril de 2021

Nota DA-Nº: 1/2021

Señor:

Hugo Tintel

Director General de Bienestar Estudiantil - MEC

Asunción, Paraguay

En representación de la Municipalidad de la Ciudad de Yataity Dpto. del Guaira, remitimos El Proyecto de Alimentación Escolar de la Municipalidad de Yataity del Guaira.

Se adjunta:

- 1- Proyecto de Alimentación Escolar
- 2- Copia del Contrato (Nutricionista/Institución Municipal)
- 3- Copia de la Matricula de Profesional Nutricionista
- 4- Copia del certificado de Nutricionista
- 5- Copia de Cedula de Identidad (Nutricionista)
- 6- Curriculum Vitae ( Nutricionista )


Sin otro particular y en la espera de obtener la Autorización respectiva nos despedimos con la más alta estima.

Atentamente.

  
Secretario General

Abog. Celino Benítez  
Secretario General  
Municipalidad Yataity



  
Intendente Municipal

Hugo Portillo  
Intendente Municipal  
Yataity - Guairá

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIA	
Dirección de Alimentación Escolar	
MESA DE ENTRADA	
Xilema N°:	38.355.
Recibido por:	Selbc M.
Fecha:	08/04/2021 Hora:



# Municipalidad de Yataity del Guairá Intendencia Municipal

Cnel. Bogado entre Villarrica y Rosario Nº 720  
Teléf.: (0549) 20003 – e-mail: munyataitydelguaira@gmail.com

## CONTRATO DE SERVICIOS PROFESIONALES

La Municipalidad de Yataity del Guairá representado en este acto por el señor HUGO FRANCISCO PORTILLO VILLAVARDE Intendente Municipal y el señor CELINO RAMON BENITEZ fijando domicilio en Cnel. Bogado e/ Villarrica y Rosario de la ciudad de Yataity del Guairá, llamado en adelante LA MUNICIPALIDAD por una parte; y por la otra, la señora Cynthia Lorena Vázquez Duarte con C.I.Nº 4.326.723 llamada en adelante LA CONTRATADA fijando domicilio en la calle Gral. Díaz casi Mcal. Estigarribia de la ciudad de Villarrica, convienen en celebrar el presente contrato de Prestación de Servicios Profesionales, bajo las siguientes cláusulas: -----

**PRIMERA:** LA MUNICIPALIDAD contrata los Servicios Profesionales de la CONTRATADA para el desarrollo y la elaboración del Proyecto de Almuerzo Escolar según los criterios técnicos del Ministerio de Educación y Cultura

**SEGUNDA:** LA CONTRATADA, se encargara de la elaboración de los INFORMES correspondientes, requeridos por la Intendencia Municipal en cualquier momento según las necesidades.-----

**TERCERA:** LA MUNICIPALIDAD abonara en concepto de HONORARIOS PROFESIONALES, la suma de **Gs. 1.000.000 (Guaraníes un Millón)** IVA incluido, el cual será cancelado al momento de la existencia de disponibilidad presupuestaria y financiera; y al momento que se culmine la provisión del Almuerzo Escolar o su equivalente.-----

**CUARTA:** La duración del presente contrato abarcara desde la fecha de firma del presente contrato y estará vigente hasta el 30 de noviembre de 2021.-----

**QUINTA:** Si sobreviniese la rescisión unilateral por parte de LA MUNICIPALIDAD, esta indemnizara a la CONTRATADA con el pago total de la duración del presente contrato de servicios profesionales.-----

**SEXTA:** LA MUNICIPALIDAD podrá utilizar los resultados del trabajo realizado por la CONTRATADA para los objetivos, fines e intereses propios de la Institución, reservándose el derecho de propiedad intelectual.-----


**SEPTIMA:** Este contrato solo podrá ser cedido y transferido o podrá ser sub contratado en caso de causa fundada y explicada por el profesional contratado.-----

**OCTAVA:** El presente contrato podrá ser rescindido por LA MUNICIPALIDAD si a criterio de la misma no sea satisfactorio el trabajo realizado.-----

**NOVENA:** Cualquier modificación de las Cláusulas del presente contrato deberá efectuarse previa conformidad de ambas partes, mediante notas que especifiquen las causas motivantes de las modificaciones. En caso de que exista acuerdo entre ambas partes se deberá suscribir un **ANEXO** al principal.-----

**DECIMA:** El presente contrato no conlleva ningún compromiso de renovación o prórroga. Cualquier cuestión de controversia que sugiere por interpretación de sus cláusulas, las partes se someten a la jurisdicción de los Tribunales de la Circunscripción Judicial de Villarrica.-----

Firmando al pie de la presente y de conformidad en dos copias de un mismo tenor a los cuatro días del mes febrero del año dos mil veinte y uno.-----

  
SECRETARIO GENERAL  
Abog. Celino Benítez  
Secretario General  
Municipalidad Yataity

  
INTENDENTE MUNICIPAL  
Hugo Portillo  
Intendente Municipal  
Yataity - Guairá

  
Firma de la Nutricionista

Lic. Cynthia L. Vázquez  
Nutricionista  
Reg. Prof. Nº 3.870



VALIDEZ 5 AÑOS

31/05/2017

15/12/1992  
Fecha de Nacimiento  
31/05/2017  
Fecha de Inscripción  
SAN SALVADOR  
Ciudad de Nacimiento  
Fecha de Renovación  
TÍTULO/GRADO: LICENCIADORA EN NUTRICIÓN  
EXPEDIDO POR: UNIVERSIDAD SAN LORENZO  
POSTGRADO:  
DIRECCIÓN DEL REGISTRO Y CONTROL DE PROFESIONES EN SALUD

3.000 5 06  
Reg. No. Tomo Folio  
Profesional

República del Paraguay  
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social  
Dirección de Registro y Control de Profesionales  
CYNTHIA LORENA  
Nombre  
VAZQUEZ DUARTE  
Apellidos  
4324723  
Cédula de Identidad  
NUTRICIONISTA  
Profesión

ATFECO: Es copia fiel del documento  
que tengo a la vista. Conste.  
GRACIELA LÓPEZ DE FERNÁNDEZ  
SECRETARÍA PÚBLICA  
Registro No. 100  
TEL. 066 457911  
Villarrica, PARAGUAY



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA  
Motenondeha

Ministerio de  
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ TETĀ REKUĀI  
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay  
de la gente

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

## .PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

### Formulario N° 01: Proyecto para el Servicio de Almuerzo Escolar

<b>1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad</b>	
Departamento*: Guaira	Distrito*: Yataity
Dirección del local de la Municipalidad*: Cnel. Bogado 720 e/ Villarrica y Virgen del Rosario	N° de Tel*: 0549-20003
Nombre del Intendente*: Sr. Hugo Francisco Portillo Villaverde	
N° de teléfono de línea baja*: 0549-20003	N° de celular *: 0983 – 443.896
Dirección de correo electrónico*: <a href="mailto:munyataitydelguaira@gmail.com">munyataitydelguaira@gmail.com</a>	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Cynthia Lorena Vázquez Duarte	
N° de Registro Profesional*: 3.808	N° de celular: 0982-138.686
Dirección de correo electrónico*: <a href="mailto:cynthiavazquez72@gmail.com">cynthiavazquez72@gmail.com</a>	
<b>2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar</b>	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 4 (cuatro)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 466 (cuatrocientos setenta y seis)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *: 54 (cincuenta y cuatro) días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: 12/04/2021	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: 25/06/2021	
Presupuesto estimado para el servicio*: 338.445.000.-	
Precio referencial por plato*: 13.500.-	
, % de la agricultura familiar a implementar*: 10%	
Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%	

\*Son campos obligatorios

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

Firma y sello - Intendente

Firma y sello - Nutricionista

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 Humaita

Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595) 21 454 220 int. 18

Telef. : (595) 21 492 512

Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital

MECpy



Folio 1  
fccc



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA  
Motenondeha  
Ministerio de  
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÄ REKUÁI  
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay  
de la gente

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

### 3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Beneficiarios				Cantidad total de alumnos	Fuente de Financiación
					E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1º y 2º Ciclo			
					H	M	H	M		
1	415007	3116	Escuela Básica Loma Barreto	Loma Barreto	8	10	28	24	70	Fonacide
2	415002	3111	Escuela Básica Rosa Narvaja	Yataity	51	40	100	108	299	Fonacide



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 Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso  
Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Telef. : (595)21 492 512  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

f MEC Digital

@MECpy

Hugo Portillo  
Intendente Municipal  
Yataity - Guaraní



Lic. *Cynthia L. Vázquez*  
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 3.896



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA  
Morenondcha  
Ministerio de  
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ TETĀ REKUĀI  
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay  
de la gente

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

3	415006	3115	Escuela Básica Maestro Fermin López	Caaguy Cupe	11	7	20	22	60	Fonacide
4	415003	3112	Escuela Básica Tte. Cnel. Ernesto Scarone	Potrero Benegas	2	4	11	20	37	Fonacide

INTENDENTE MUNICIPAL

Hugo Portillo

Intendente Municipal  
Yataity - Guairá

FIRMA Y SELLO - NUTRICIONISTA



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 Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220 int. 18  
Telef.: (595)21 492 512

Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital

MECpy



1000  
1000  
1000





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 etéreo.	Nivel Inicial	Edad escolar
	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						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Vorl de carne	Salsa de pollo con fideo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con puré de papas
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 g salsa + 80 g fideo	240 gramos	170 gramos	70 g picadito + 110 g puré
	Edad Escolar	350 gramos	100 g salsa + 120 g fideo	350 gramos	250 gramos	100 g picadito + 160 g puré
Ensalada		Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria.	Ensalada de remolacha, tomate, cebolla.	Ensalada de lechuga, tomate, cebolla.	Ensalada de repollo, pepino, zanahoria.	Ensalada de berro, tomate, cebolla.
Postre		Dulce de batata	Fruta de estación	Fruta cítrica	Ensalada de fruta	Fruta de estación

SEMANA 2						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	Polenta con salsa de carne	Tallarín con salsa de pollo	Salsa de legumbres con arroz queso
d por ración en	Nivel Inicial	240 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	70 g salsa + 170 g polenta	200 gramos	70 g salsa + 100 g arroz

**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 Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Telef. : (595)21 492 512  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital

MECpy

Hugo Portillo  
Intendente Municipal  
Yatity - Guairá





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

	Edad Escolar	350 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	100 g salsa + 250 g polenta	300 gramos	100 g salsa + 130 g arroz
Ensalada		Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria.	Ensalada de repollo, tomate, zanahoria	Ensalada de berro, tomate, cebolla	Ensalada de remolacha, zanahoria, cebolla.	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria.
Postre		Fruta cítrica	Banana con miel	Ensalada de fruta	Dulce de batata	Fruta cítrica

SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Picadito de carne con papa	Estofado de pollo con papa	Jopara	Salsa de pollo con arroz	So'opu'a
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	240 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	240 gramos
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	350 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	350 gramos
Ensalada		Ensalada de repollo, remolacha, zanahoria.	Ensalada de berro, tomate, zanahoria.	Ensalada de lechuga, tomate, cebolla.	Ensalada de remolacha, zanahoria, choclo	Ensalada de repollo, pepino, zanahoria.
Postre		Fruta de estación	Arroz con Leche	Fruta cítrica	Dulce de batata	Ensalada de fruta

SEMANA 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de pollo con verduras	Gulso de arroz con poroto	Tallarín con salsa de carne	Polenta con salsa de pollo	Locro
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240	200 gramos	70 g salsa + 80 g fideo	70 g salsa + 170 g polenta	240 gramos
	Edad Escolar	350	300 gramos	100 g salsa + 120 g fideo	100 g salsa + 250 g polenta	350 gramos
Ensalada		Ensalada de remolacha, zanahoria, cebolla	Ensalada de lechuga, zanahoria, cebolla.	Ensalada de repollo, pepino, zanahoria.	Ensalada de berro, tomate, cebolla.	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria.
Postre		Ensalada de fruta	Fruta cítrica	Dulce de batata	Fruta de estación	Fruta cítrica

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

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 Humaita

Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18

Telef. : (595)21 492 512

Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital

MECpy



*[Signature]*  
**Hugo Portillo**  
Intendente Municipal  
Yatay - Guairá

Folio 5  
foco





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

periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.

Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

#### 7. Recetario del menú cíclico

8. Menú 1	Ingredientes	Peso	Peso	Preparación
		Bruto	Neto	
Vorivori de carne  Rendimiento: 1 porción  Energía: 398 kcal  Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra	80 g	70 g	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 caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. 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 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.
	Zapallo	60 g	32 g	
	Harina de maíz	40 g	40 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	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	

Menú 2	Ingredientes	Peso	Peso	Preparación
		Bruto	Neto	
Salsa de pollo con arroz  Rendimiento: 1 porción  Energía: 296 kcal  Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	Salsa de pollo			<b>Salsa de pollo:</b> Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.  <b>Arroz</b> Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente.  Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente.
	Tomate	70 g	69 g	
	Pollo	60 g	42 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	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	
	Arroz			
	Arroz	45 g	45 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

**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 Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Telef. : (595)21 492 512  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital

Hugo Portillo  
Intendente Municipal  
Yataity - Guairá





TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA

Motomondéha

Ministerio de  
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ TETĀ REKUÁI  
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay  
de la gente

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

	Agua potable	c/n	c/n	Apagar el fuego.
--	--------------	-----	-----	------------------

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con arroz	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
	Poroto seco	30 g	30 g	Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
	Tomate	25 g	24 g	Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
Rendimiento: 1 porción	Zanahoria	20 g	16 g	Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
	Arroz	15 g	15 g	Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.
Energía: 266 kcal	Queso	15 g	15 g	Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
	Paraguay			
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
Peso por porción:	Aceite	5 ml	5 ml	
Nivel inicial: 240 gramos	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Edad escolar: 350 gramos	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne	Mandioca	200 g	116 g	Mandioca: Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	
	Tomate	60 g	59 g	
Rendimiento: 1 porción	Cebolla	15 g	14 g	Guiso de mandioca: Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.
	Locote	10 g	8 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
Energía: 363 kcal	Aceite	5 ml	5 ml	Saltear la carne en el aceite y ajo.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente.
	Laurel	0,2 g	0,2 g	Agregar agua si es necesario.
Peso por porción:	Agua potable	c/n	c/n	
Nivel inicial: 170 gramos				
Edad escolar: 250 gramos				

Menú 5	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

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita

Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18

Telef. : (595)21 492 512

Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital

Illego Fortillo

Intendente Municipal  
Yacaré - Guairá

Lic. Cynthia  
Nacionalista  
Reg. Prof. N° 3.420







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

<b>Picadito de pollo con puré de papas</b> <b>Rendimiento:</b> 1 porción <b>Energía:</b> 285 kcal <b>Peso por porción:</b> <b>Nivel inicial:</b> 70 g picadito + 110 g puré <b>Edad escolar:</b> 100 g picadito + 160 g puré	<b>Picadito de pollo</b>			<b>Picadito de pollo:</b> Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	
	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Perejil o cilantro	5 g	5 g	
	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	
	<b>Puré de papas</b>			<b>Puré de papas</b> Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
	Papa	200 g	134 g	
	Leche fluida	50 ml	50 ml	
	Margarina	5 g	5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

**Semana 2**

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

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
--------	--------------	------------	-----------	-------------

**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 Humaita

Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595) 21 454 220 int. 18

Telef. : (595) 21 492 512

Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MFC Digital



Hugo Cortillo  
Presidente Municipal  
Yatity - Guairá

Folio 8  
Jero



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

Salsa de pollo con arroz  Rendimiento: 1 porción  Energía: 296 kcal  Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	Salsa de pollo			
	Tomate	70 g	69 g	
	Pollo	60 g	42 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	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	
	Arroz			
	Arroz	45 g	45 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	<b>Salsa de pollo:</b> Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.			
	<b>Arroz</b> Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego			

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

Menú 4	Ingredientes	Peso	Peso	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

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Telef. : (595)21 492 512  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital



Idio 9  
Jed

Portillo  
Intendente Municipal  
Paraguay - Guairá





TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA

Motenondcha

Ministerio de  
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ TETĀ REKUĀI  
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay  
de la gente

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

		Bruto	Neto	
Tallarín con salsa de pollo	Pechuga de pollo	60g	42g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.
Rendimiento: 1 porción	Tomate	70g	69g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Fideo	45g	45g	Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada.
Energía: 308 kcal	Cebolla	15g	14g	Cocinar hasta formar una salsa roja.
	Locote	10g	8g	Fideo
Peso por porción:	Aceite	5ml	5ml	Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente.
	Ajo	0,5g	0,5g	Ecurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir
Nivel inicial: 200 gramos	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	
Edad escolar: 300 gramos	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbres con arroz quesú	Salsa de legumbres			Salsa de legumbres:
	Tomate	70 g	69 g	Pelar, lavar y picar los vegetales finamente.
Rendimiento: 1 porción	Poroto	20 g	20 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Cebolla	15 g	14 g	Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción.
Energía: 304 kcal	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción:	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz	laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	Arroz quesú			Arroz quesú
	Arroz	40 g	40 g	Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
	Queso	10 g	10 g	
	Paraguay			
	Aceite	2 ml	2 ml	Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

### SEMANA 3

**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 Humaita

Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18

Telef. : (595)21 492 512

Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital

MECpy

Hugo Cortillo  
Intendente Municipal  
Yerby - Guará



Folio 10  
página



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

Menú 1	Ingredientes	Peso	Peso	Preparación
		Bruto	Neto	
Picadito de carne con papa  Rendimiento: 1 porción  Energía: 319 kcal  Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa	200 g	134 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes  Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	
	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	20 g	18 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Arveja	5 g	5 g	
	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	

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

Menú 3	Ingredientes	Peso	Peso	Preparación
		Bruto	Neto	
Jopará  Rendimiento: 1 porción  Energía:	Zapallo	60 g	32 g	Pelar, lavar y picar todos los vegetales en cubos pequeños. En una olla saltear con aceite, cebolla, locote, tomate y ajo, con sal yodada hasta que estén blandos. Agregar agua, zapallo, locro y porotos. Cocinar
	Tomate	40 g	39 g	
	Locro	30 g	30 g	
	Queso	20 g	20 g	
	Paraguay			
	Poroto	15 g	15 g	

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 Humaita

Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18

Telef. : (595)21 492 512

Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital



Hugo Portillo  
Secretario Municipal  
Yacaré - Guaraní

Lic. C. Rodríguez  
Reg. Prof. N° 3 200





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

264 kcal	Cebolla	15 g	14 g	hasta que se ablanden.
Peso por porción:	Locote	10 g	8 g	Retirar del fuego, agregar queso Paraguay y perejil.
Nivel inicial: 240 gramos	Aceite	5 ml	5 ml	Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Edad escolar: 350 gramos	Salyodada	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Perejil	5 g	5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de pollo con arroz	Salsa de pollo			Salsa de pollo: Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
Rendimiento: 1 porción	Tomate	70 g	69 g	
Energía: 296 kcal	Pollo	60 g	42 g	
Peso por porción:	Zanahoria	20 g	16 g	
Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz	Cebolla	15 g	14 g	
Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	Locote	10 g	8 g	
	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	
	Arroz			Arroz Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
	Arroz	45 g	45 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
So'oapu'a	Carne vacuna magra	80 g	70 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.
Rendimiento: 1 porción	Zapallo	60 g	32 g	Mezclar la carne molida con harina de maíz, ajo, y la mitad de sal. Formar las esferas.
Energía: 306 kcal	Tomate	30 g	29 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
Peso por porción:	Arroz	20 g	20 g	Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar las esferas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, arroz, el resto de sal yodada y laurel.
Nivel inicial: 240 gramos	Cebolla	10 g	9 g	Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano.
Edad escolar: 350 gramos	Locote	10 g	8 g	
	Harina de maíz	5 g	5 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	

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 Humaita

Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18

Te ef. : (595)21 492 512

Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

f MEC Digital



Hugo Portillo  
Municipal  
Gustina



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	
--	--------------	-----	-----	--

SEMANA 4

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de pollo con verduras Rendimiento: 1 porción Energía: 254 kcal Peso por porción: 240 gramos Nivel inicial: 350 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita en hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 35 g 20 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	56 g 32 g 34 g 20 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada, cebollita de hoja y laurel, cocinar hasta que estén tiernas. Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo.

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

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de carne Rendimiento: 1	Salsa de carne Tomate Carne vacuna	70 g 60 g	69 g 52 g	Salsa de carne: Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.

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 Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220 int. 18  
Telf.: (595)21 492 512  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

Juan Portillo  
Intendente Municipal  
Yacaré - Guairá



13

Lic. Cynthia A. Vázquez  
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 7206

Folio 13  
fccc





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

porción	magra				
Energía:	Zanahoria	20 g	20 g		Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.
337 kcal	Cebolla	15 g	14 g		Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
Peso por porción:	Locote	10 g	8 g		
Nivel inicial: 70g	Aceite	5 ml	5 ml		
salsa + 80 g fideo	Ajo	0,5 g	0,5 g		
Edad escolar: 100	Sal yodada	0,5 g	0,5 g		
g salsa + 120 g	Laurel	0,2 g	0,2 g		
fideo	Agua potable	c/n	c/n		
	Fideo				Fideo
	Fideo tallarín	40 g	40 g		Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g		Ecurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
	Agua potable	c/n	c/n		

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 307 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Salsa de pollo			Salsa de pollo
	Tomate	70 g	69 g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	Lavar, pelar y cortar las verduras.
	Cebolla	10 g	9 g	Sellar el pollo con el ajo y aceite.
	Locote	10 g	8 g	Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por último agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Aceite	3 ml	3 ml	Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.
	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	
	Polenta			Polenta
	Agua potable	200 ml	200 ml	Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada.
	Harina de maíz	40 g	40 g	Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.
	Cebolla	15 g	14 g	Agregar el queso desmenuzado y retira del fuego.
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Menú 5	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  
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220 int. 18  
Telef.: (595)21 492 512  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)



MEC Digital

*[Signature]*  
Hugo Portillo  
Secretario Municipal  
Ciudad - Guairá

Lic. *[Signature]* Viquez  
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 2.200

Folio 14  
*[Signature]*



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

Locro	Carne vacuna magra	80 g	70 g	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox.  Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada.
Rendimiento: 1 porción	Zapallo	60 g	32 g	
Energía: 343 kcal	Locro	40 g	40 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción: 350 gramos	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Nivel inicial: 240 gramos	Laurel	0,2 g	0,2 g	
Edad escolar: 350 gramos	Agua potable	c/n	c/n	

#### ENSALADAS

#### SEMANA1

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 46 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 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. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Tomate	30 g 20 g	28 g 19 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal

**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 Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220 int. 18  
Telef.: (595)21 492 512  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital



Lic. Cynthia L. Vázquez  
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 2.200

Hugo Cortillo  
Presidente Municipal  
Yatity - Guairá

Folio 5  
Pase





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

Energía: 40 kcal	Cebolla Aceite Sal yodada	10 g 3 ml 0,5 g	9 g 3 ml 0,5 g	yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Peso por porción: 60 g				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo Pepino Zanahoria Aceite	30 g 20 g 10 g 3 ml	24 g 15 g 8 g 3 ml	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.
Energía: 37 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	<u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Peso por porción: 50g				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Berro Tomate Cebolla Aceite	30 g 20 g 10 g 3 ml	18 g 19 g 9 g 3 ml	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.
Energía: 39 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	<u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Peso por porción: 50g				

#### SEMANA 2

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite	30 g 20 g 20 g 3 ml	28 g 15 g 16 g 3 ml	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
Energía: 40 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Servir.
Peso por porción: 60 g				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Repollo Tomate	30 g 20 g	24 g 19 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con

**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 Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Telef. : (595)21 492 512  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

Juan Cortillo



Lic.   
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 2.208



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: 40 kcal Peso por porción: 55 g	Zanahoria Aceite Sal yodada	10 g 3 ml 0,5 g	9 g 3 ml 0,5 g	sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 50g	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	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. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 49 kcal Peso por porción: 50 g	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. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

SEMANA 3

Menú 1	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

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Telef. : (595)21 492 512  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

Director Nacional  
Programa de Alimentación Escolar  
Asunción - Guairá

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)  
MEC Digital  
  
Lic. Cynthia A. Vázquez  
Nutricionista  
Reg. Prof. No 2.999

Folio 17  
Fecel





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	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Energía: 44 kcal	Remolacha	30 g	20 g	
Peso por porción: 55 g	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Berro	30 g	18 g	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.
Energía: 38 kcal	Tomate	20 g	19 g	
Peso por porción: 48 g	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga	30 g	28 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Energía: 40 kcal	Tomate	20 g	19 g	
Peso por porción: 60 g	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Remolacha	40 g	27 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. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Energía: 49 kcal	Zanahoria	20 g	16 g	
Peso por porción: 50 g	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 5	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  
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Telef. : (595)21 492 512  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)



Hugo Portillo  
Secretario Municipal  
Votante - Guairá

Lic. Cynthia L. Vázquez  
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 2.400

Folio 18  
ppp





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

		Bruto	Neto	
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 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	<u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

SEMANA 4

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 52 kcal Peso por porción: 55 g	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.
	Choclo	10 g	10 g	
	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	
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 42 kcal Peso por porción: 56 g	Lechuga	30 g	28 g	Lavar y cortar los vegetales.
	Zanahoria	20 g	16 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir.
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	<u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 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	<u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 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.

Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita

Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220 int. 18

Telef.: (595)21 492 512

Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

Hugo Portillo  
Intendente Municipal  
Yataity - Guairá

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital



Lic. Cynthia D. Vázquez  
Nutricionista  
Reg. Prof. No. 3.208

Folio 19  
pasep



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

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción  Energía: 39 kcal Peso por porción: 50g	Berro Tomate Cebolla Aceite  Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml  0,5 g	18 g 19 g 9 g 3 ml  0,5 g	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. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal  Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria.  Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

#### POSTRES

#### SEMANA 1

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de batata Rendimiento: 1 porción  Energía: 79 kcal  Peso por porción: 30 g	Dulce de batata	30g	30g	Servir el dulce
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción  Energía:	Piña	200g	104g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. 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.

#### Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaíta  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Telef. : (595)21 492 512  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

Hugo Portillo  
Intendente Municipal  
Yatary - Guairá



Lic. Cynthia L. Vázquez  
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 2 490

Folio 20  
paseo






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

53 kcal Peso por porción: 104 g				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal Peso por porción 115g	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 64kcal Peso por porción: 100g	Mamón Naranja Banana	50 g 50 g 50 g	31g 37g 32gr	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 66 kcal Peso por porción 72.6g	Banana	110g	72,6g	Lavar y pelar la fruta, 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.

**Ministerio de Educación y Ciencias**

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Telef. : (595)21 492 512  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

  
**Horacio Portillo**  
Intendente Municipal  
Yacaití - Guairá



Lic.   
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 2 000

Folio 21  
per





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

SEMANA 2

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Banana con miel Rendimiento: 1 porción Energía: 97 kcal Peso por porción: 82 g	Banana Miel	110 g 12 ml	70 g 12 ml	Lavar y pelar la fruta. Cortar en rodajas. Agregar en una computera o taza con miel. Servir.
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción: 100 g	Piña Naranja Banana	50 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de batata Rendimiento: 1	Dulce de batata	30g	30g	Servir el dulce

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 Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595) 21 454 220 int. 18  
Telef. : (595) 21 492 512  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

Hugo Portillo  
Intendente Municipal  
Ytary - Guairá



Lic.   
Cynthia L. Vázquez  
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 4.000

Folio 27



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

porción				
Energía: 81kcal				
Peso por porción: 30 g				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir

SEMANA 3

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Energía: 66 kcal Peso por porción 72,6g	Banana	110g	72,6g	Lavar y pelar la fruta, servir.
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Arroz con leche Rendimiento: 1 porción Energía: 115 kcal Peso por porción: 100 g	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. Espolvorear con canela y servir.
Menú 3	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

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Telef. : (595)21 492 512  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

Hugo Portillo  
Intendente Municipal  
Yatity - Guairá



Lic. Cynthia L. Vázquez  
Nutricionista  
Reg. Prof. Nº 2.200

Folio 23





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: 62 kcal Peso por porción: 130gr	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de batata Rendimiento: 1 porción Energía: 81 kcal Peso por porción: 30 g	Dulce de batata	30g	30g	Servir.
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 64 kcal Peso por porción: 100 g	Mamón Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

SEMANA 4

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción: 100 g	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. 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.

Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Telef. : (595)21 492 512  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

Hugo Portillo  
Ministro Municipal  
Yacaré - Guairá



Lic. Cynthia L. Vázquez  
Ejecutiva de Nutrición  
Reg. Prof. N° 2.888

Folio 24  
fccc





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 cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal Peso por porción: 115g	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de batata Rendimiento: 1 porción Energía: 81 kcal Peso por porción: 30g	Dulce de batata	30 g	30 g	Servir el dulce.
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 53 kcal Peso por porción: 104g	Piña	200g	104g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción: 130g	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

#### 8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

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

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 Humaita

Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220 int. 18

Telef.: (595)21 492 512

Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

Hugo Portillo  
Presidente Municipal  
Itapúa - Guairá



Lic. Cynthia A. Vázquez  
Municipalista  
P.O. Box N° 7.504

Folio 25  
Pall



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

Año 2021  
Institución Educativa: 4  
Nº de comensales: 466  
Nº de meses del proyecto: 54 días

Insumo	Unidad de medida	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		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	L	9,32	9,32	9,32	9,32	37,28	223,68
Ajo	Kg	0,58	0,58	0,58	0,58	2,33	13,98
Almidón de maíz	Kg	-	-	-	-	-	-
Arroz	Kg	3,50	10,49	20,97	13,98	48,93	293,58
Arveja en granos	Kg	-	1,17	-	-	1,17	6,99
Azúcar	Kg	-	-	-	-	-	-
Banana	Kg	62,91	62,91	62,91	51,26	239,99	1.439,94
Batata	Kg	-	-	-	11,65	11,65	69,90
Berro	Kg	6,99	6,99	6,99	11,65	32,62	195,72
Carne vacuna magra *	Kg	32,62	27,96	27,96	44,27	132,81	796,86
Carne vacuna magra molida **	Kg	-	-	-	-	-	-
Cebolla de cabeza	Kg	22,14	24,47	25,63	24,47	96,70	580,17
Cebollita de hoja	Kg	-	1,17	1,17	2,33	4,66	27,96
Crema de leche	Kg	-	-	-	-	-	-
Dulce de batata	Kg	6,99	6,99	6,99	6,99	27,96	167,76
Dulce de mamón	Kg	-	-	-	-	-	-
Fideo	Kg	10,49	13,98	9,32	-	33,79	202,71
Harina de maíz	Kg	9,32	9,32	-	9,32	27,96	167,76
Harina de trigo	Kg	0,05	-	-	-	0,05	0,28
Laurel	Kg	0,14	0,09	0,14	0,14	0,51	3,08

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 Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Telef. : (595)21 492 512  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

Hugo Portillo  
Alcalde Municipal  
Vizcarra - Guairá



Lic. Cynthia L. Vázquez  
Intendenta  
Reg. Prof. Nº 3 Rne

Folio 26  
pae





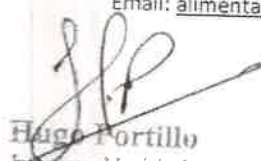
**Misión:** Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Leche entera	L	27,96	-	23,30	11,65	62,91	377,46
Lechuga	Kg	13,98	13,98	6,99	13,98	48,93	293,58
Lentejas	Kg	-	-	-	-	-	-
Locote	Kg	11,65	11,65	11,65	11,65	46,60	279,60
Locro	Kg	-	-	6,99	9,32	16,31	97,86
Mandarina	Kg	37,28	-	-	37,28	74,56	447,36
Mandioca	Kg	46,60	-	-	-	46,60	279,60
Maní	Kg	-	-	-	-	-	-
Manzana	Kg	-	-	-	-	-	-
Melón	Kg	-	-	-	-	-	-
Miel de abeja	L	-	-	-	-	-	-
Miel de caña o negra	L	-	-	-	-	-	-
Naranja	Kg	11,65	53,59	53,59	41,94	180,77	964,62
Orégano	Kg	0,12	-	-	0,12	0,23	1,40
Papa	Kg	46,60	46,60	46,60	46,60	186,40	1.118,40
Pechuga de pollo	Kg	27,96	27,96	27,96	32,62	116,50	699,00
Pera	Kg	-	-	-	-	-	-
Perejil	Kg	1,17	-	1,17	2,33	4,66	27,96
Pepino	Kg	9,32	4,66	4,66	4,66	23,30	139,80
Pescado sin hueso ni piel	Kg	-	-	-	-	-	-
Piña	Kg	-	-	-	-	-	-
Pomelo	Kg	-	-	-	-	-	-
Poroto	Kg	6,99	6,99	6,99	6,99	27,96	167,76
Queso	Kg	5,83	5,83	4,66	5,83	22,14	132,81
Repollo	Kg	6,99	6,99	13,98	6,99	34,95	209,70
Remolacha	Kg	9,32	9,32	16,31	9,32	44,27	265,62
Sal yodada	Kg	1,40	1,40	1,40	1,40	5,59	33,55
Tomate	kg	-	-	-	-	304,07	1.824,36

**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 Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Telef. : (595)21 492 512  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

  
Hugo Portillo  
Intendente Municipal  
Yacoby - Guairá

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)  
MEC Digital



Lic. Cynthia L. Vázquez  
Funcionista  
Reg. Prof. N° 2.870

Folio 27  
peep





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

		69,90	82,72	81,55	69,90		
Zanahoria	Kg	25,63	27,96	25,63	27,96	107,18	643,08
Zapallo/calabaza	Kg	27,96	13,98	13,98	13,98	69,90	419,40

\*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	<p>El control de calidad del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Municipalidad.</p> <p>La verificación será realizada una vez al mes y se presentará un informe detallado.</p> <p>La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones físicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida. En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas.</p>
9.2 Plan de capacitaciones	<p>La capacitación del personal responsable de la elaboración del alimento y del menú estará a cargo del técnico de la empresa adjudicada.</p>
9.3 Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	<p>Se brindará charlas informativas a padres y alumnos sobre la importancia del almuerzo escolar, como por ejemplo las enfermedades propias por déficit o exceso del consumo de nutrientes, la importancia de la desparasitación y el uso del agua potable. También, se solicitará a los padres su colaboración para la elaboración del almuerzo escolar de acuerdo al tiempo que dispongan.</p> <p>La difusión del proyecto se realizará a través de medios de comunicación como páginas web, redes sociales, prensa oral o escrita, para así dar a conocer el menú establecido para el año lectivo, cantidad de beneficiarios e instituciones educativas que cuentan con el almuerzo escolar.</p> <p>Estos medios serán de una gran ayuda para divulgar la importancia del almuerzo escolar, los beneficios que este aporta al niño, para su buen crecimiento y desarrollo. La implementación del almuerzo también tiene como objetivo educar a los niños, de esa manera les enseñamos que con buenos hábitos alimenticios tendrán una mejor calidad de vida.</p>

## 10 MODALIDAD DEL SERVICIO DE ALMUERZO ESCOLAR SELECCIONADA

El Sistema de entrega es: Alimentos preparados en las Escuelas (Cocina-Comedor)

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 Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220 int. 18  
Telef.: (595)21 492 512  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

Hugo Fortillo  
Intendente Municipal  
Yataity - Guairá

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital





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

Escolar).

#### 10.1 RECEPCION.

Selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihortícolas que no cumplan con dichas normas.

El responsable de recepcionar los alimentos que componen el almuerzo escolar en las instituciones educativas no deberá aceptar productos en las condiciones citadas más abajo:

- ✓ Lote de producto vencido
- ✓ Producto que no cuente con fecha de vencimiento legible.
- ✓ Producto que tenga olor desagradable, que a simple vista se encuentren enmohecidos.
- ✓ Productos cuyos envases se encuentren rotos, sucios, averiados o aplastados.
- ✓ Productos que no se contemple como componente del servicio de almuerzo escolar en el presente documento.

#### 10.2 ALMACENAMIENTO.

- ✓ Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma diaria o tres veces por semana. Para ello cada institución cuenta con freezer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.
- ✓ Mantener limpios y bien tapados los alimentos aun dentro de la heladera para evitar la contaminación cruzada.
- ✓ Lavar y secar bien las frutas y verduras antes de guardarlas en la heladera, en recipientes cerrados.
- ✓ Antes de guardar los huevos en la heladera se deben limpiar con un paño limpio y seco, colocándolos en el recipiente bien separados de otros alimentos.
- ✓ Guardar los alimentos en recipientes de vidrio o de plásticos con tapa.

#### 10.3 HIGIENE.

- ✓ Se establece sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento, cocina y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.
- ✓ El personal encargado de elaborar el menú dispondrá de uniformes tales como: cofia, delantal, guardapolvo, guantes, tapabocas, para que puedan realizar una correcta manipulación de los alimentos.
- ✓ Las personas que manipulan y sirven los alimentos deben estar en óptimas condiciones de salud, libre de enfermedades respiratorias o infectocontagiosas, además deberán mantener limpiar las manos constantemente (uñas cortas sin esmaltes y accesorios).
- ✓ Además los estudiantes deben lavarse correctamente las manos antes de consumir los alimentos.

#### 10.4 PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

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 Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Telef. : (595)21 492 512  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

Hugo Portillo  
Presidente Municipal  
Itaipu - Guairá

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)  
MEC Digital



Lic. Cynthia L. Vázquez  
Autorizadora  
Nº 3 2019

Folio 29  
Poco





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

El horario de pre elaboración es a partir de las 07.00hs a 10,00 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.

El menú establecido para el día, serán elaborados con alimentos frescos e inocuos y la cocción realizará en cada Institución, de acuerdo a la cantidad de alumnos que cuentan con el beneficio del almuerzo.

#### 10.5 DISTRIBUCIÓN.

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

Se utilizarán utensilios no tóxicos (platos y cucharas). Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).

La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.

La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, para garantizar la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

#### 10.6 EQUIPAMIENTOS BÁSICOS

Cada Institución Educativa será montada con equipamientos básicos; que se detallan a continuación:

- ✓ Heladeras y congeladores.
- ✓ Cocina.
- ✓ Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por sí misma un agente contaminante).
- ✓ Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, de materiales no contaminantes.
- ✓ Piletas de lavado.
- ✓ Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, cucharones, tenedores, tabla diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandejas, entre otros).
- ✓ Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos), aptos para entrar en contacto con

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 Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Telef. : (595)21 492 512  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

J. Portillo  
Asesor Municipal  
Guará



Lic. Cynthia D. Vázquez  
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 3 Rno

Folio 30  
fccc



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

- alimentos.
- ✓ Basureros con bolsa y tapa.
- ✓ Mesas y sillas.

#### 10.7 PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- ✓ Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipulada en el PBC.
- ✓ Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo a su naturaleza y características (a temperatura ambiente, refrigerada o congelada, según corresponda).
- ✓ Preparar el menú correspondiente a cada día según las BPM, debiendo los encargados de la preparación contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene (delantales, gorros, entre otros)
- ✓ Distribuir el almuerzo/cena escolar a los estudiantes, utilizando utensilios como platos y cubiertos (cuchara)
- ✓ Retirar todos los utensilios y enseres para su correspondiente limpieza, luego de finalizado el servicio
- ✓ Las personas responsables de elaborar los alimentos en las Escuelas deberán cumplir con todas las normas prácticas de higiene y salubridad.

#### LOS SIGUIENTES RECURSOS HUMANOS SON NECESARIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

- ✓ 1 (un) Cocinero/a (Demanda: 1 cocinero/a por cada 100 estudiantes)
- ✓ (Demanda: 1 auxiliar por cada 100 estudiantes)
- ✓ 1 (un) Auxiliar de Cocina
- ✓ 1 (un) Profesional Nutricionista (Demanda: 1 profesional técnico por cada 1000 estudiantes)

  
Firma del Intendente

Hugo Portillo  
Intendente Municipal  
Yacaré



Sello de la institución

  
Lic. Cynthia L. Vázquez  
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 3.296  
Firma y sello de la Nutricionista

**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 Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Telef. : (595)21 492 512  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

