

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

Asunción, 26 de febrero de 2024.

Nota DGBE N° 106/2024

Señor

Raúl Soria Melo, Intendente

Municipalidad de Itacurubi del Rosario

Departamento de San Pedro

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Itacurubi del Rosario, sobre el *"Proyecto de Almuerzo Escolar"* con Expediente Xilema N° 129.674 de fecha 23 de febrero de 2024, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el *Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 53/2024*, por el cual se autoriza el *Proyecto de Almuerzo Escolar*, en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.



Robert Gayoso Mendoza, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Dirección General de Bienestar Estudiantil - Independencia Nacional c/ Humaitá (Edificio Beckelman 1º Piso)

Correo: bienestar.estudiantil@mec.gov.py



Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

MEMORÁNDUM DAE N° 112/2024

A : **Robert Gayoso Mendoza, Director General**
Dirección General de Bienestar Estudiantil

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

Fecha : 26 de febrero de 2024

Referencia : Responder Expediente Xilema N° 129.674/2024 PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE ITACURUBÍ DEL ROSARIO.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el Memorándum DGPAE N° 73/2024 del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta Dictamen Técnico N°53/2024, por el cual se autoriza el Proyecto de Almuerzo Escolar del ejercicio fiscal 2024, de la Municipalidad de Itacurubí del Rosario del departamento de San Pedro, a través del expediente de referencia de fecha 23 de febrero de 2024, para los fines pertinentes.

Atentamente.-

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Dirección de Alimentación Escolar – Independencia Nacional N°874 e/ Humaitá y Piribebuy (Edif. Beckelman, 6to piso)

Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py



Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

MEMORÁNDUM DGPAE N°73/2024

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

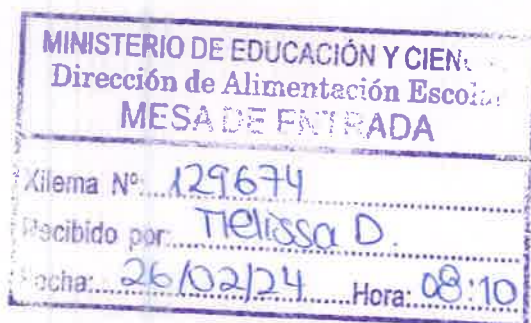
DE : **Melissa Desvars**, Jefa 
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 23 de Febrero del 2024.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°129674 de fecha 23 de febrero de 2024.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el Dictamen Técnico N°53/2024, por el cual se autoriza EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR del ejercicio fiscal 2024-2025 de la Municipalidad de Itacurubí del Rosario, presentado a través del expediente de referencia.

Atentamente.



Elaborado por: **Claudia Benítez** 

Revisado por: **Melissa Desvars** 

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)

Correo: dpto.gpae@mec.gov.py

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

DICTAMEN TÉCNICO DGPAE N°53/2024

Referencia: Expediente Xilema N° 129674
de fecha 23 de febrero de 2024.

1. Antecedentes

El Sr. **Raúl Soria Melo**, Intendente de la **Municipalidad de Itacurubí del Rosario** del departamento de San Pedro, presenta el proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos que evaluar			
N°	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	Identificación		
1.1	Datos de la Gobernación/Municipio	✓	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✓	
1.3	Datos del nutricionista	✓	
2.	Principales datos del proyecto de almuerzo escolar		
2.1	Cantidad de instituciones educativas seleccionadas	✓	
2.2	Cantidad de estudiantes beneficiados	✓	
2.3	Tiempo de provisión del servicio*	✓	
2.4	Fecha estimada de inicio de la provisión	✓	
2.5	Fecha estimada de finalización de la provisión	✓	
2.6	Presupuesto estimado para el servicio	✓	
2.7	Precio referencial	✓	
2.8	% de la agricultura familiar a implementar	✓	
3.	Identificación de las instituciones educativas seleccionadas		
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✓	
3.2	Códigos completos	✓	
3.3	Fuente de financiación	✓	
4.	Requerimiento nutricional		
4.1	Distribución del aporte calórico por rango etáreo	✓	
5.	Composición del menú		
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	
5.3	Constitución del menú	✓	

Elaborado por: **Claudia Benítez**

Revisado por: **Melissa Desvars**

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso)

Edif. Beckelman)

Correo: dpto.gpae@mec.gov.py




Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

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.	✓	
8.	Calculo de insumos para el almuerzo escolar		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	Control de calidad		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	Modalidad del servicio		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		Cumple	No Cumple
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
Alimentos preparados en las escuelas		Cumple	No Cumple
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	
*La Municipalidad presenta su compromiso de ampliación de los días de provisión según disponibilidad presupuestaria para los años 2024-2025.			

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 25 (veinticinco); teniendo en cuenta lo establecido en la **Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario"**, su decreto reglamentario **N°2366/14** y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, se autoriza el mismo (ver tabla 2) por única vez con una vigencia de 90 (noventa) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Elaborado por: Claudia Benítez 

Revisado por: Melissa Desvars 

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.



Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

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

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
01	208	2024	66	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2025	66		

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

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

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

Es el dictamen.



[Signature]

Aprobado por: Lic. Melissa Desvars, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

[Signature]
Lic. Nut. Claudia Benítez
Registro Profesional N°: 2.647
Fecha: Viernes, 23 de febrero de 2024

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



[Signature]
Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Claudia Benítez *[Signature]*

Revisado por: Melissa Desvars *[Signature]*

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.





Municipalidad de Itacurubí del Rosario Intendencia Municipal

Independencia Nacional N° 730 c/ 14 de Mayo

Teléfono: 041 210 233

Itacurubí del Rosario, 19 de enero del 2024

Sr. ROBERT DARIO GAYOSO MENDOZA, Director
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
Ministerio de Educación y Ciencias

Tenemos el agrado de dirigimos a usted, en el marco de los requerimientos de provisión de almuerzo escolar del Distrito de Itacurubí del Rosario, Departamento de San Pedro, que analizados bajo la óptica de esta administración y de los recursos con los que se cuenta p eventualmente se contarían (disponibilidad presupuestaria), presentamos un listado para el análisis y aprobación correspondiente, por el procedimiento establecido para el efecto.

En ese sentido se presenta el mencionado listado, con la aclaración que el mismo fue analizado y verificado con los datos que se reflejan en las planillas de Requerimiento del Ministerio de Educación y Ciencias del año 2024; así como, también han sido evaluadas en compañía de docentes y directores de la respectiva Institución Educativa, cuyo detalle se presenta a continuación:

PLANILLA DE MICROPLANIFICACION 2024 - ALIMENTACION ESCOLAR					MODALIDAD
Nº DE PRIORIDAD	NOMBRE DE LA INSTITUCION	ALUMNOS BENEFICIADOS	TOTAL DIAS	DIAS	
1	ESC. BASICA Nº 35 JOHN F. KENNEDY	215	66	LUNES A VIERNES	ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS

Asa las cosas; aguardando celeridad en la definición de la situación planteada, considerando que las clases deben proseguir con su desarrollo y teniendo en cuenta que los procesos de contratación cuentan con etapas establecidas, que indefectiblemente deben ser cumplidas, nos despedimos atentamente.



ARTURO GABRIEL MELO GARCETE
SECRETARIO GENERAL



RICARDO RAUL SORIA MELO
INTENDENTE MUNICIPAL





Municipalidad de Itacurubí del Rosario Intendencia Municipal

Independencia Nacional N° 730 c/ 14 de Mayo

Telefax. 041 210 233

CARTA DE COMPROMISO

PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR PARA 1 INSTITUCION EDUCATIVA DEL MUNICIPIO DE ITACURUBI DEL ROSARIO PARA EL EJERCICIO 2024

La **MUNICIPALIDAD DE ITACURUBI DEL ROSARIO**, domiciliada en la calle Independencia Nacional y 14 de Mayo, Departamento de San Pedro, República del Paraguay, representada por este acto por el Lic. **Raúl Soria** con cedula de identidad N° 942.817, en su carácter de Intendente Municipal; ante el Sr. **Arturo Gabriel Melo Garcete** con cedula de identidad N° 3.347.645 en su carácter de Secretario General de la municipalidad, acuerdan celebrar la presente "**CARTA DE COMPROMISO**", en los siguientes términos.

EN VIRTUD DEL PRESENTE ACTO Y SEGÚN LO DISPUESTO EN LA LEY 5210/2014 DE ALIMENTACION ESCOLAR Y CONTROL SANITARIO QUE EN SU ARTICULO N° 4 INC. c) LA MUNICIPALIDAD DE ITACURUBI DEL ROSARIO EXTIENDE EL COMPROMISO DE AMPLIAR LOS DIAS DE PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR PARA LA INSTITUCION BENEFICIADA DEL MUNICIPIO DE ITACURUBI DEL ROSARIO, EN CASO DE CONTAR CON DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA EN EL EJERCICIO 2024.

EN TESTIMONIO de conformidad se suscribe dos ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de Itacurubí del Rosario, República del Paraguay, a los 19 días del mes de enero de 2024.



ARTURO GABRIEL MELO GARCETE
SECRETARIO GENERAL



RAUL SORIA MELO
INTENDENTE MUNICIPAL



Julio 21/2024
D

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

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

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: San Pedro	Distrito*: Itacurubi del Rosario
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: Independencia Nacional entre 14 de mayo y Mcal. Estigarribia	
N° de teléfono de línea baja*: 041210233	
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Lic. Raúl Soria Melo	
N° de celular: 0981- 444678	
Dirección de correo electrónico*: munilitacurubi@gmail.com	
Nombre del/la Nutricionista*: Lic. Máxima Britos Cuenca	
N° de Registro Profesional*: 2283	N° de celular*: 0971638945
Dirección de correo electrónico*: manchi87britos@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones educativas beneficiadas*: 1 (uno)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 208 (doscientos ocho)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2024*: 66	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2025*: 66	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2024*: Marzo	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2025*: Marzo	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2024*: Junio	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2025*: Junio	
Presupuesto estimado para el servicio 2024*: 199.056.000 (guaraníes, ciento noventa y nueve millones cincuenta y seis mil)	
Presupuesto estimado para el servicio 2025*: 199.056.000 (guaraníes, ciento noventa y nueve millones cincuenta y seis mil)	
Precio referencial por plato*: 14.500	
Porcentaje 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



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]
Lic. Máxima Britos C.
NUTRICIONISTA
R.G. N° 2.283

El presente formulario que brinda educación integral de calidad basado en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, la equidad y la sustentabilidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 574 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595) 21 454 220 int. 18
Email: 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

1. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etéreo.	Nivel Inicial	Edad escolar	Adolescente
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	NO APLICA
2. 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		

4. Menú Cíclico

Días de la semana	SEMANA				
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con carne	Polenta con salsa de pollo	Picadito de carne con papa	Tallarín con salsa de pollo
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	200 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos fideo
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	300 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	-	-	-	-	-
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta cítrica	2 Bananas	Crema	2 Bananas	2 Bananas



Lic. Maxima Briceo
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2463

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
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mc.gov.py



Tolosa
W

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

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Vorí vorí de pollo	Guiso de mandioca con carne	Caldo de porco con arroz	Estofado de pollo con papa	Albóndigas de carne con arroz
Porción para ECI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	240 gramas	170 gramas	240 gramas	200 gramas	70 g salsa + 90 g de arroz
Porción para Nivel EEB (1º y 2º ciclo)	350 gramas	250 gramas	350 gramas	300 gramas	100 g salsa + 130 g de arroz
Porción para Nivel EEB (3º ciclo) y Nivel Medio	-	-	-	-	-
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
	2 Bananas	2 Bananas	Fruta cítrica	2 Bananas	Crema

SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Soye	Ficodito de pollo con pure de papas	Guiso de todo con poroto	Poleenta con salsa de carne	Salsa de pollo con arroz
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	240 gramas	70 g picadito + 110 g puré	200 gramas	70g salsa + 170g poleenta	70 g salsa + 90 g arroz
Porción para Nivel EEB (1º y 2º ciclo)	350 gramas	100 g picadito + 160 g puré	300 gramas	100g salsa + 250g poleenta	100 g salsa + 130 g arroz
Porción para Nivel EEB (3º ciclo) y Nivel Medio	-	-	-	-	-
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	2 Bananas	2 Bananas	Fruta cítrica	2 Bananas	Crema



Unidade Institucional que brinda educação integral de nível básico em vários níveis e modalidades, que promova a participação, inclusão e interação para o bem-estar da população.

Direção de Alimentação Escolar
Independência Nacional N.º 874-E, Pírcobury e Namitila
Edifício Beethoven, 5to. Piso Telef. (595) 21 454-220 Int. 13
Email: alim@educ.mz

LE. MARIA BIRTO C.
NUTRICIONISTA
B.º N.º 2004/13

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

SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Vori Vori de carne	Guiso de fideo con pollo	Salsa de legumbre con arroz queso	Estofado de pollo con papa	Tallarín con salsa de carne
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70g salsa + 100g de arroz	200 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos fideo
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 g salsa + 130 g de arroz	300 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	-	-	-	-	-
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	2 Bananas	2 Bananas	Fruta cítrica	2 Bananas	Crema

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

5. Recetario del menú cíclico

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g	32 g 30 g 24 g 18 g 15 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.
Rendimiento: 1 porción	Queso Paraguay	15 g	15 g	- Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
Energía: 271 Kcal	Cebolla Locote Aceite	10 g 10 g 5 ml	9 g 8 g 5 ml	- Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos.
Peso por porción: Nivel Inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Ajo Sal yodada Agua potable	0,5 g 0,5 g c/n	0,5 g 0,5 g c/n	- Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con carne	Carne magra Tomate Arroz	60g 70g 45g	52g 69g 45g	- Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.
Rendimiento: 1 porción	Cebolla Locote Aceite	15g 10g 5ml	14g 8g 5ml	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar

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
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@meec.gov.py

LIC. NEXITA RIVERA
NUTRICIONISTA
REG. N° 2.233



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

Energía: 340 kcal	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	0,5g 0,5g 0,2g c/n	0,5g 0,5g 0,2g c/n	cebolla, tomate, locote con la sal yodada. - Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz. (15 minutos aproximadamente)
Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 307 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Salsa de pollo Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Polenta Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	Salsa de pollo - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo y aceite. - Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. Polenta - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierva, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de carne con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 319 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200g Edad escolar: 300 g	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5g 5ml 5g 0,5 g 0,5 g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar la carne con ajo, una vez sellada agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate. - Agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción	Salsa de pollo Tomate Pechuga de pollo Zanahoria	60 g 60 g 60 g 20 g	52 g 52 g 52 g 20 g	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.

[Firma]
LIC. Maximina Briceo C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.263

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

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21-454 220 Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mpc.gov.py



Energía: 367 kcal	Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- 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: Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Fideo Fideo tallarin Sal yodada Agua potable	40 g 0,5 g c/n c/n	40 g 0,5 g c/n c/n	Fideo - Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. - Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori Vori de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 351 kcal Peso por porción: 240 gramos Nivel inicial: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	56g 32g 40g 24g 18g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. - Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. - Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. - Apagar el fuego y agregar el orégano
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 363 Kcal Peso por Porción: 170 gramos Nivel inicial: 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 80 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Mandioca: - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. Guiso de mandioca: - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con aceite y ajo. - Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. - Agregar agua si es necesario
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con arroz	Zapallo Poroto seco Tomate	60 g 30 g 25 g	32 g 30 g 24 g	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y

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

[Firma]
Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.383



Folio 9/20
[Firma]

Rendimiento: 1 porción	Zanahoria Arroz Queso Paraguay	20 g 15 g 15 g 10 g	16 g 15 g 15 g 9 g	<p>ajo con el aceite.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. <p>Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente</p>
Energía: 266 Kcal	Cebolla Locote Aceite	10 g 5 ml 5 ml	8 g 5 ml 5 ml	
Peso por porción: 240 gramos	Ajo Sal yodada Agua potable	0,5 g 0,5 g c/n	0,5 g 0,5 g c/n	
Edad escolar: 350 gramos				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Estofado de pollo con papa	Papa Pechuga de pollo	200g 60g	134 g 52g	<ul style="list-style-type: none"> - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con el ajo, una vez sellado agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.
Rendimiento: 1 porción	Tomate Zanahoria Cebolla	60 g 20 g 20 g	59 g 16 g 18 g	
Energía: 257 kcal	Locote Aceite	10 g 5 ml	8 g 5 ml	
Peso por porción: 200 gramos	Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	5 g 0,5g 0,5g c/n	5 g 0,5g 0,5g c/n	
Edad escolar: 300 gramos				
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Albóndigas de carne con arroz	Albóndigas de pollo Tomate Pechuga de pollo	70 g 60 g	69 g 42 g	<p>Albóndigas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. - Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo picado. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavar, pelar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ajo y locote en aceite y luego agregar tomate y cocinar hasta formar una salsa. - Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. - Una vez cocinadas apagar el fuego. <p>Arroz</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. - Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
Rendimiento: 1 porción	Cebolla Galleta molida	15 g 10 g	14 g 10 g	
Energía: 332 Kcal	Locote Aceite	10 g 3ml	8 g 3ml	
Peso por porción: 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	
Edad escolar: 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz	60 g 60 g 30 g 20 g	52 g 32 g 29 g 20 g	<ul style="list-style-type: none"> - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.

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

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 10
Email: alimentacion_escolar@mec.gov.py

[Firma] Mariana Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283



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

257 kcal	Zanahoria	20 g	16 g	<ul style="list-style-type: none"> - Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. - Retirar del fuego y agregar queso y orégano
Peso por porción:	Queso	15 g	15 g	
Nivel inicial	Paraguay			
240 gramos	Cebolla	10 g	9 g	
Edad escolar	Locote	10 g	8 g	
350 gramos	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	Preparación Picadito de pollo: <ul style="list-style-type: none"> - 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 blandos. - Luego agregar tomate, sal yodada, laurel 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 liquido. - Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario. Puré de papas <ul style="list-style-type: none"> - 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.
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	
Picadito de pollo con puré de papas	Picadito de pollo	60 g	42 g	
Rendimiento: 1 porción	Pechuga de pollo	60 g	59 g	
Energía: 235 Kcal	Tomate	20 g	16 g	
Peso por porción:	Zanahoria	15 g	14 g	
Nivel inicial	Cebolla	10 g	8 g	
70 g picadito + 110 g puré	Locote	5 g	5 g	
Edad escolar	Perejil	3 ml	3 ml	
100 g picadito + 180 g puré	Aceite	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,2 g	0,2 g	
	Laurel	c/n	c/n	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Puré de papas			
	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	
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación <ul style="list-style-type: none"> - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto, fideo, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. - Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguay desmenuzado. 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.
Guiso de fideo con poroto	Tomate	70 g	69 g	
Rendimiento: 1 porción	Fideo	40 g	40 g	
Energía: 317 Kcal	Poroto	20 g	20 g	
Peso por porción:	Queso	15 g	15 g	
Nivel inicial	Paraguay			
200 gramos	Cebolla	15 g	14 g	
300 gramos	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación Salsa de carne <ul style="list-style-type: none"> - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate.
Polenta con salsa de carne	Salsa de carne	70 g	69 g	
Rendimiento: 1 porción	Tomate	60 g	52 g	
Energía:	Carne vacuna magra			
	Cebolla	10 g	9 g	

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

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595) 21 454 220 int. 13
Email: alimentacion.escolar@educ.gov.py



Folio 11/20

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

356 kcal	Locote	10 g	8 g	- Cocinar hasta que estén blandos, por último, agregar tomate y laurel.
Peso por porción:	Aceite	3 ml	3 ml	posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
Nivel inicial:	Ajo	0,5 g	0,5 g	- 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.
70g salsa + 170g polenta	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Polenta
Edad escolar:	Laurel	0,2 g	0,2 g	- Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada.
100g salsa + 250g polenta	Agua potable	c/n	c/n	- Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cedidor a fin de evitar grumos.
	Agua potable	200 ml	200 ml	- Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego
	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	
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de pollo con arroz	Salsa de pollo			Salsa de pollo:
Rendimiento: 1 porción	Tomate	70 g	69 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel.
Energía: 296 Kcal	Pechuga de pollo	60 g	42 g	- Cortar en porciones iguales.
Peso por porción:	Zanahoria	20 g	16 g	- Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales.
Nivel inicial:	Cebolla	15 g	14 g	- Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.
70g salsa + 90g arroz	Locote	10 g	8 g	- Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel.
Edad escolar:	Aceite	3 ml	3 ml	- Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
100g salsa + 130g arroz	Ajo	0,5 g	0,5 g	Arroz
	Sal yodada	0,2 g	0,2 g	- Soltar el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada.
	Laurel	0,2 g	0,2 g	- Revolver y agregar agua caliente.
	Agua potable	c/n	c/n	- 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 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori Vori de carne	Carne vacuna magra	80 g	70 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
Rendimiento: 1 porción	Zapallo	60 g	32 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
Energía: 398 kcal	Harina de maíz	40 g	40 g	- Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate.
Peso por porción:	Tomate	25 g	24 g	- Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox.
Nivel inicial:	Zanahoria	20 g	16 g	- 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 (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder
240 gramos	Cebolla	10 g	9 g	
Edad escolar:	Locote	10 g	8 g	
350 gramos	Queso	10 g	10 g	
	Paraguay			
	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	

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

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595) 21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mc.gov.py



Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con pollo	Pechuga de pollo	60g	42g	Formar una masa uniforme. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo. - Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Rendimiento: 1 porción	Tomate	70g	39g	- Limpiar el pollo dejando libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
Energía: 308 kcal	Fideo	45g	45g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
Peso por porción: Nivel inicial: 200 g	Cebolla	15g	14g	- Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel.
Edad escolar: 300 g	Locote	10g	8g	- Cocinar hasta formar una salsa roja incorporando el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua.
	Aceite	5ml	5ml	- Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbre con arroz queso	Salsa de legumbres	70 g	69 g	Salsa de legumbres: - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción.
Rendimiento: 1 porción	Tomate	20 g	20 g	Arroz queso - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente.
Energía: 304 Kcal	Cebolla	15 g	14 g	- Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien.
Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz	Locote	10 g	8 g	- Apagar el fuego.
Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	Aceite	3 ml	3 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	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Arroz queso	40 g	40 g	
	Arroz	10 g	10 g	
	Queso	10 g	10 g	
	Paraguay	2 ml	2 ml	
	Aceite	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Estofado de pollo con papa	Papa	200g	134 g	- Limpiar el pollo dejando libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
Rendimiento: 1 porción	Pechuga de pollo	60g	52g	- Lavar, pelar y cortar las verduras.
Energía: 257 kcal	Tomate	60 g	59 g	- Sellar el pollo con el ajo, una vez sellado agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos	Zanahoria	20 g	16 g	- Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
Edad escolar: 300 gramos	Cebolla	20 g	18 g	- Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.
	Locote	10 g	8 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	

Lic. Maximina Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

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



Folio 3/28
CN

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

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de carne	Salsa de carne			Salsa de carne:
Rendimiento: 1 porción	Tomate	70 g	59 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa.
Energía: 337 kcal	Carne vacuna magra	60 g	52 g	- Cortar en porciones iguales.
Peso por porción: 70g salsa + 80 g fideo	Zanahoria	20 g	20 g	- Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Cebolla	15 g	14 g	- Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.
	Locote	10 g	8 g	- Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel.
	Aceite	5 ml	5 ml	- Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	Fideo
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	- Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Fideo			
	Fideo tallarín	40 g	40 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

ENSALADAS

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga	30 g	28 g	-Lavar y cortar los vegetales.
Energía: 40 kcal	Tomate	20 g	19 g	-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
Peso por porción: 60 g	Cebolla	10 g	9 g	-Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: 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 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo	30 g	24 g	-Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria.
Energía: 44 kcal	Remolacha	20 g	17 g	-Lavar y picar el repollo.
Peso por porción: 55 g	Zanahoria	10 g	8 g	-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	Aceite	3 ml	3 ml	-Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Observación: 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	Tomate	30 g	29 g	-Lavar y rallar la zanahoria.
Energía: 38 kcal	Pepino	20 g	15 g	-Lavar y cortar los demás vegetales.
Peso por porción: 55 g	Zanahoria	10 g	8 g	-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	Aceite	3 ml	3 ml	-Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Maxima Bryas C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

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
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckerman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 28
Email: alimentacion.escolar@educ.gov.py



Folio 14/20
D

Visión: 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	Repollo Pepino Zanahoria	30 g 20 g 10 g	24 g 15 g 8 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.
Energía: 37 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	-Servir.
Peso por porción: 50g				Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Pepino Zanahoria	30 g 20 g 10 g	26 g 15 g 16 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.
Energía: 40 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	-Servir.
Peso por porción: 60 g				
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate Pepino Zanahoria	30 g 20 g 10 g	28 g 15 g 8 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.
Energía: 38 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	-Servir.
Peso por porción: 55 g				
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo Remolacha Zanahoria	30 g 20 g 10 g	24 g 17 g 8 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.
Energía: 44 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	-Servir.
Peso por porción: 55 g				Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Tomate Cebolla	30 g 20 g 10 g	26 g 19 g 9 g	-Lavar y cortar los vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
Energía: 40 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	-Servir.
Peso por porción: 60 g				Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Pepino Zanahoria	30 g 20 g 10 g	28 g 15 g 16 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.
Energía: 40 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	-Servir.

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

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 5to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Rég. N° 2.383



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

Peso por porción: 60 g				
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo Pepino Zanahoria	30 g 20 g 10 g	24 g 15 g 8 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.
Energía: 37 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	Observación: 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 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Tomate Cebolla	30 g 20 g 10 g	28 g 19 g 9 g	-Lavar y cortar los vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía: 40 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	Observación: 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 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo Remolacha Zanahoria	30 g 20 g 10 g	24 g 17 g 8 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.
Energía: 44 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Peso por porción: 55 g				
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate Pepino Zanahoria	30 g 20 g 10 g	29 g 15 g 8 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.
Energía: 38 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	-Servir.
Peso por porción: 55 g				
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo Pepino Zanahoria	30 g 20 g 10 g	24 g 15 g 8 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.
Energía: 37 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	Observación: 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				

Lic. Maxima Britos C.

NUTRICIONISTA

Reg. N° 2.383

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
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Sumaré
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: 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

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Ingredientes
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Pepino Zanahoria	30 g 20 g 10 g	28 g 15 g 16 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.
Energía: 40 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	
Peso por porción: 60 g				
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Ingredientes
Rendimiento: 1 porción	Tomate Pepino Zanahoria	30 g 20 g 10 g	29 g 15 g 8 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.
Energía: 38 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	
Peso por porción: 55 g				
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Ingredientes
Rendimiento: 1 porción	Repollo Pepino Zanahoria	30 g 20 g 10 g	24 g 15 g 8 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.
Energía: 37 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	Observación: 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: 50 g				
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Tomate Cebolla	30 g 20 g 10 g	28 g 19 g 8 g	-Lavar y cortar los vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.
Energía: 40 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	Observación: 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 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Pepino Zanahoria	30 g 20 g 10 g	28 g 15 g 16 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.
Energía: 40 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	
Peso por porción: 60 g				
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate Pepino Zanahoria	30 g 20 g 10 g	29 g 15 g 8 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.
Energía: 38 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	

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

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



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

Peso por porción: 55 g			
------------------------------	--	--	--

POSTRES

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Naranja	160 g	151 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	223 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 gramos	Leche fluida Azúcar Fécula maíz Cáscara de naranja limón Vainilla canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	- Separar 25 ml de leche fría y diluir la fécula en ella. - Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la remita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. - Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio - mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla entera poco a poco sin dejar de remover. - Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. - Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Maximina Britos C.

NUTRICIONISTA
Rég. N° 2.283

Misión: Instituir la Red Brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueva la participación activa e interdisciplinaria para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Dirección de Alimentación Escolar

Independencia Nacional N° 874 e/ Peribebay y Humaita

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

Email: 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.

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 8	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 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

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



2020/09/25
@



MINISTERIO DE
EDUCACIÓN
Y CIENCIAS
PARAGUAY

PARAGUAY

TEKOMBO'E
HA TEMBIKU'AA
MOTENO'ÑEHA

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

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 gramos	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n c/n	- Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. - Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. - Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio - mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. - Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. - Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Naranja	180 g	131 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Maxima Britos C.

NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

Valores: 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
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595) 21 454 220 Int. 38
Email: alimentacion.escolar@mes.gov.py



Totó 2020
D



Exclusión e interseccionalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

[illegible]

WARRANTER A COBES INC. PROPONE UNA RESOLUCIÓN DE CANCELACIÓN COMO TIENEN PLAZO Y DERECHO HUMANO A LO LARGO DE LA VIDA

MINISTERIO DE
EDUCACIÓN
Y CIENCIAS

2 porciones				
Energía: 126 kcal				
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema	Leche fluida	120 ml	120 ml	<ul style="list-style-type: none"> - Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. - Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. - Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio - mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. - Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. - Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Rendimiento: 1 porción	Azúcar	10 g	10 g	
Energía: 110 kcal	Fécula de maíz	5 g	5 g	
Peso por porción: 60 gramos	Cáscara de naranja o limón	c/n	c/n	
	Vainilla o canela	c/n	c/n	

6. **Cálculo de insumos para el almuerzo escolar**



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

Lic. Maxima Britos C.
 NUTRICIONISTA
 Reg. N° 2.283



20/02/2025
 CH



Ministerio de Educación y Ciencias
Dirección de Alimentación Escolar
Edificio Beckelman, 6to. Piso, Tel: (595) 21 458 220 int. 18
Email: alimentacion_escolar@minedu.gub.uy

Verificar información que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueva la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Dr. Nexima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

El horario de pre-elaboración es a partir de las 07:00 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración, el uso de los recipientes, en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

1.4. Pre-Elaboración y Elaboración

Se establecen sistemas de limpieza tanto de los utensilios, cubiertos, vajillas, locos y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior disposición.

1.3. Higiene

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el desperdicio debido a que las mismas son hechas en forma manual. Para ello la empresa debe proveer a cada institución educativa con todos los equipos necesarios y garantizar la seguridad de los alimentos.

1.2. Almacenamiento

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 cumplen con dichas normas.

1.1. Recepción

El Sistema de entrega es: Alimentos preparados en las cocinas (Cocinas - Comedor Escolar).

8. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

Descripción	7.1. Plan de Monitoreo	7.2. Plan de capacitaciones	7.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad
El control del almuerzo comunitario por los/as niños/as será verificado por personal técnico capacitado con título de grado como licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos y/o Nutrición, a ser contratado por la Municipalidad. El cual deberá incluir el monitoreo a la cantidad, inocuidad y calidad de los alimentos. La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de evaluar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa ofrecer mantener la calidad de almuerzo a ser entregado. El profesional técnico capacitado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones higiénicas 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. La Municipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes. Se realizarán antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria a futuros cocineros y auxiliares de cocina, la misma estará a cargo del profesional Nutricionista de la empresa adjudicada, deberán contar con una constancia de Capacitación en BPM certificada por el INAN, conforme a sus normativas vigentes.	Será a través de medios de comunicación radiales del distrito, página web de la Municipalidad y DINEP.		

7. Control de calidad y participación social

Mediante Garantía a través de personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Para dicha elaboración se cuenta con cocineros con previa capacitación y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.

III) ofrecerle es responsable de todo el proceso de elaboración de los alimentos que incluye compra de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y postres.

Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones. Ejecutivos de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptarán alimentos pre elaborados y refrigerados.

III) ofrecerle es responsable de proveer los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de las Bases y Condiciones, de la entrega de los alimentos a las escuelas, de la distribución de las raciones al interior de las escuelas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

1.5. Distribución

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 hrs a 1:00 hrs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plástico, cuchara, vaso de plástico, o en por de plástico para los postres. Se cumplirá todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada.

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 comprendidos en la semana.

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

La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes así como a la institución educativa, se encargará de los equipos que se disponda para el almacenamiento de los alimentos.



Firma del Representante
Institución: Lic. Raúl Soría Melo
Jefe de la institución

Firma de la Autorizada
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283
Aclaración: Lic. Maximina Britos C.

Notas: Institución que tenga adherido integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueva la participación, inclusión e integración para el desarrollo de las acciones y la sociedad.

Dirección de Alimentación Escolar
Institución Nacional N° 8746/ Piribetoy y Humata
Edificio Beethoven, 6to. Piso. Tel: (591) 21 450 270 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.bo



2010 25/126