

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 junio de 2024.

Nota DGBE N° 219/2024

Señor

Luis Alberto Ledesma Delgado, Intendente

Municipalidad de Coronel Maciel

Departamento de Caazapá

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Coronel Maciel, sobre el "Proyecto de Almuerzo Escolar Escolar" con Expediente Xilema N° 181.972 de fecha 29 de mayo de 2024, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente del Programa de Alimentación Escolar - Hambre Cero en las Escuelas, por lo que se remite el *Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 07/2024*, por la cual se autoriza el *Proyecto de Almuerzo Escolar*, en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.



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

Elaborado por: Javier Aguilar *Javier*

Revisado por: Robert Gayoso *Robert*

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

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

MARANDU DAE PPY 317/2024

MÁVAPE GUARÃ

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

MÁVAGUI

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

ARANGE

: 04 de junio de 2024

MBA'ÉGUIPA

: Responder Exp. Xilema N° 181.972 PROYECTO DE
ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE
CORONEL MACIEL.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el Marandu DGPAE PPY 224/2024 del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°07/2024** por la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** del ejercicio fiscal 2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE CORONEL MACIEL**, presentado a través del expediente de referencia de fecha 29 de mayo de 2024.

Maitei.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS	
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	
MESA DE ENTRADA	
Expediente N°:	181-972
Recibido por:	Jair
Fecha:	04/06/24
Hora:	10:49

Elaborado por: Erma Ocampo

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.

MARANDU DGPAE PPY 224 /2024

MÁVAPE GUARÃ : Andrea Milena Fernández, Directora

Dirección de Alimentación Escolar

MÁVAGUI

Melissa Desvars, Jefa

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

ARANGE

: 04 de junio del año 2024.

MBA'ÉGUIPA

: Expediente Xilema N°181972 de fecha 29 de mayo de 2024.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°07/2024**, que autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** del ejercicio fiscal 2024 de la Municipalidad de Coronel Maciel, presentado a través del expediente de referencia.

Maitei.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS	
Dirección de Alimentación Escolar	
MESA DE ENTRADA	
Xilema N°:	181972
Recibido por:	Quma
Fecha:	04-06-24
Hora:	09:40

Elaborado por: Noelia Romero

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°07/2024

Referencia: Expediente Xilema N° 181972
de fecha 29 de mayo de 2024.

1. Antecedentes

El Sr. Luis Alberto Ledesma Delgado, Intendente de la Municipalidad de Coronel Maciel del departamento de Caazapá, 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 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		

Elaborado por: Noelia Romero

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.

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	✓	

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 30 (Treinta), teniendo en cuenta la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", la **Ley N°7264/2024** "Que crea el fondo Nacional de Alimentación Escolar para la universalización equitativa de la alimentación escolar (Hambre cero en nuestras escuelas y sistema educativo)", la **Resolución CONAE N°003/2024** "Por la cual se faculta al Ministerio de Educación y Ciencias a seguir aplicando los lineamientos e instrumentos necesarios a fin de aprobar los proyectos de alimentación escolar que no integran el listado de Municipios priorizados por el CONAE", la **Nota DGBE N°213/2024** de la Dirección General de Bienestar Estudiantil del Ministerio de Educación y Ciencias en la cual se solicita respuesta a varias consultas sobre la autorización de proyectos al Ministerio de Desarrollo Social, la **Nota VAF N°104/2024** del Viceministerio de Administración Financiera del Ministerio de Economía y Finanzas en el cual informa que el MEF proporcionará financiamiento a los municipios durante el ejercicio fiscal 2024, 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.

Elaborado por: Noelia Romero

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.

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

Tabla 2. Resumen de la autorización solicitada en relación con el servicio de almuerzo escolar					
Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
04	199	2024	119	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

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

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

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

Es el dictamen.

Lic. Nut. Noelia Romero

Registro Profesional N°: 1084

Fecha: Martes, 04 de junio de 2024

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

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Melissa Desvars

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



MUNICIPALIDAD DE CORONEL MACIEL
INTENDENCIA MUNICIPAL

Mcal. López c/ Hermandades - Telefax (0542) 252222



Coronel Maciel, 03 de junio de 2024

Señor:

Robert Darío Gayoso Mendoza, Director General

Dirección General de Bienestar Estudiantil

Ministerio de Educación y Ciencias

Presente

El Intendente Municipal de la Ciudad de Coronel Maciel, **Luis Alberto Ledesma Delgado** tiene el agrado de dirigirse a Ud., y por su digno intermedio a quien corresponda, a objeto de remitir ajustes del expediente N° 181972 de fecha 29 de mayo de 2024.

Sin más asuntos que tratar y en espera de la consideración de esta solicitud, le saludo atentamente.



Luis Alberto Ledesma Delgado
Intendente Municipal





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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

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

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: CAAZAPA.-	Distrito*: CNEL. MACIEL.-
Dirección del local de la Municipalidad*: Mcal. López casi Hernandarias.-	N° de Tel*: (0542) 252222.-
Nombre del Intendente*: Luis Alberto Ledesma Delgado.-	
N° de teléfono de línea baja*:	N° de celular:
Dirección de correo electrónico*:	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Christian Ariel Duarte Ibarra.-	
N° de Registro Profesional*: 1.610.-	N° de celular: 0982 482 511.-
Dirección de correo electrónico*: christ_903@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 4 (CUATRO).-	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 199 (CIENTO NOVENTA Y NUEVE).-	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 119 (CIENTO DIEZ Y NUEVE).-	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Julio.-	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Noviembre.-	
Presupuesto estimado para el servicio*: Gs. 320.000.000 (GUARANÍES TRESCIENTOS VEINTE MILLONES).-	
Precio referencial por plato*: Gs. 13.500 (GUARANÍES TRECE MIL QUINIENTOS).	
% de la agricultura familiar a implementar*: Gs. 32.000.000 (GUARANÍES TREINTA Y DOS MILLONES).- 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

Christian Duarte
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1610

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

Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá

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

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py

MEC Digital

@MECpy





TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Motenondcha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ 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	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (urbana o rural)	Estudiantes Beneficiarios												Fuente de Financiación
									Educación Inicial		Educación Escolar Básica				Educación Media				Educ. Inclusiva		
									Formal y No Formal		1° y 2° ciclo		3° ciclo		Bach. Científico		Bach. Técnico				
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0606005	14248	Esc. Bás. N° 769 "Bienvenido Ibarra"	Oficial	Caazapá	Coronel Maciel	Valois Riverola	Rural	4	2	33	16									848-030-003
2	0606008	14246	Esc. Bas. N° 535 "Dr. Antolín Irala"	Oficial	Caazapá	Coronel Maciel	Cara Carai	Rural	12	12	38	23									848-30-003
3	0606009	14250	Esc. Bas. N° 4.372 "Prof. Fabriciana Rivas de Parra"	Oficial	Caazapá	Coronel Maciel	Cara Carai	Rural	3	4	11	9									848-30-003
4	0410004	12780	Esc. Bas. N° 2.494 "Virgen de Fátima"	Oficial	Caazapá	Coronel Maciel	Znaja Pyta	Rural	6	5	8	13									848-30-003
Sub total									25	23	90	61									199
Total general									48		151										

Lic. Christian Duarte
Nutricionista
Rep. Inf. N° 1610

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

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

www.mec.gov.py

MEC Digital

@MECpy





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		
	Nivel Inicial	Edad escolar
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etéreo.	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	Turro mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs	
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales	
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas.-	

6. Menú Cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Soyo	Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	Locro	So'o a pu'a
Porción para Nivel Inicial	240	240	70 g salsa + 90 g arroz	240	240
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350	350	100 g salsa + 130 g arroz	350	350
Ensalada	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza
Postre	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica (Mandarina)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Piña)	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Caldo de poroto con fideo	Gulso de arroz con carne	Tallarín con Salsa de pollo	Caldo de pescado	Polenta con salsa de carne
Porción para Nivel Inicial	240	200	70 gr de salsa + 30 gr de fideo	240	70 gr de salsa + 170 gr de polenta
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350	300	100 gr de salsa + 120 gr de fideo	350	100 gr de salsa + 250 gr de polenta

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

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

www.mec.gov.py

MEC Digital

Lic. Christian Duarte
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1610
@MECpy





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

Ensalada	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza
Postre	Fruta cítrica	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Melón)	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica

SEMANA 3

Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Salsa de legumbres con arroz quesu	Vori vori de pollo	Tallarín con salsa de carne	Revuelto de mandioca	Albóndigas de pollo con arroz
Porción para Nivel Inicial	70 g salsa + 100 g arroz	240	70 g salsa + 80 g fideo	170	70 g de salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 g salsa + 130 g arroz	350	100 g salsa + 120 g fideo	250	100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz
Ensalada	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza
Postre	Fruta cítrica	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 4

Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Jopara	Guiso de mandioca con carne	Sopa de verduras con sopa paraguaya	Vori vori de carne	Guiso de arroz con poroto
Porción para Nivel Inicial	240	170	200 g sopa de verduras + 140 g de sopa paraguaya	200	200
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350	250	200 g sopa de verduras + 140 g de sopa paraguaya	300	300
Ensalada	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza	Ensalada de hortaliza
Postre	Fruta cítrica	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica

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

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

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

Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá

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

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py

MEC Digital

Lic. Christian Duarte
Nutricionista

MEC Prof. N° 1510





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

7. Recetario del menú cíclico

Plato Principal				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Sowo	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Limpia la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.
Rendimiento: 1 porción	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Tomate	30 g	29 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.
Energía: 297 kcal	Arroz	20 g	20 g	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.
	Zanahoria	20 g	16 g	
Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos	Queso Paraguay	15 g	15 g	Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
	Cebolla	10 g	9 g	
Edad escolar: 350 gramos	Locote	10 g	8 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	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensalada

	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.
Energía: 40 kcal	Tomate	20 g	19 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.
	Cebolla	10 g	9 g	
Peso por porción: 50 gr.	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postre

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	-Banana	110 gr	70 gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Energía: 63 kcal				
Peso por porción: 110 gr				

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

Ministerio de Educación y Ciencias

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

www.mec.gov.py

MEC Digital

@MECpy

Christian Duarte
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1610

Folios 30





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

Plato Principal				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Caldo de poroto con fideo	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 ajo con el aceite.
Rendimiento: 1 porción	Zanahoria Fideo rido Queso Paraguay	20 g 15 g 15 g	16 g 15 g 15 g	Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
Energía: 271 kcal	Cebolla Locote Aceite	10 g 5 ml 0,5 g	9 g 8 g 5 ml	Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato.
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	<u>Conservación:</u> si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Nivel inicial: 350 gramos				

Ensaladas

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga	30 g	28 g	Lavar y rallar la zanahoria.
Energía: 40 kcal	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales.
Peso por porción: 60 gr.	Zanahoria	20 g	16 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	

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 51 kcal	-Mandarina	160 gr	115 gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Peso por porción: 160 gr				

Christian Duarte
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1610

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

Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá

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

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py

MEC Digital

@MECpy



Folio 30



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

Plato Principal				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	Salsa de pollo			
Salsa de pollo con arroz	Pollo	60 g	42 g	Salsa de pollo: Limpia el pollo dejando 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.
	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
Rendimiento: 1 porción	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Energía: 292 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Peso por porción:				
Educación inicial: 70 gr de salsa + 90 gr arroz	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.
Edad escolar: 100 gr salsa + 130 gr arroz	Arroz	45 g	45 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensaladas

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción				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.
	Berro	30 g	18 g	
Energía: 39 kcal	Tomate	20 g	19 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción: 50 gr.	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 63 kcal				
Peso por porción: 110 gr	-Banana	110 gr	70 gr	

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

Ministerio de Educación y Ciencias

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

www.mec.gov.py

MEC Digital

@MECpy

Rag. Prot. N° 1610





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

Plato Principal				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Locro Rendimiento: 1 porción Energía: 343 kcal Peso por porción: 350 gramos	Carne vacuna magra	80g	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, sal yodada y agua potable caliente y cocinar hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y cocinar por minutos aproximadamente. Por último, agregar la cebollita de hoja/ cilantro.
	Zapallo	60g	32g	
	Locro	40g	40g	
	Tomate	25g	24g	
	Zanahoria	20g	16g	
	Cebolla	10g	9g	
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5 ml	5ml	
	Cebollita de hoja/ Cilantro	5g	5g	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensaladas

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 gr.	Tomate	30 g	29 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.
	Pepino	20 g	15 g	
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 53 kcal Peso por porción: 200 gr	-Piña	200 g	104 g	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. Prof. N° 1610

Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá

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

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py

f MEC Digital

@MECpy





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

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

Ensaladas

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

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	-Banana	110 gr	70 gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Energía: 63 kcal				
Peso por porción: 300 gr				

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

Ministerio de Educación y Ciencias

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

www.mec.gov.py

MEC Digital

@MECpy



Lic. Christian Duarte
Nutricionista
Prof. N° 1610

Fdo 0/30



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

SEMANA 2

Plato Principal				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Caldo de poroto con fideo	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 ajo con el aceite.
Rendimiento: 1 porción	Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay	20 g 15 g 15 g	16 g 15 g 15 g	Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
Energía: 271 kcal	Cebolla Locote	10 g 10 g	9 g 8 g	Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato.
Peso por porción:	Aceite Ajo	5 ml 0,5 g	5 ml 0,5 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.
Nivel inicial: 240 gramos	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Edad escolar: 350 gramos	Agua potable	c/n	c/n	

Ensaladas

	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.
Energía: 40 kcal	Tomate	20 g	19 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.
	Cebolla	10 g	9 g	
Peso por porción: 60 gr.	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	-Mandarina	160 gr	115 gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Energía: 61 kcal				
Peso por porción: 160 gr				

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. Prof. N° 1610

Ministerio de Educación y Ciencias

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

www.mec.gov.py

MEC Digital

@MECpy



Foto 1/30



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

Plato Principal				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Tallarín con Salsa de pollo	Salsa de pollo Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Salsa de pollo: Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 292 kcal				
Peso por porción:				
Nivel inicial: 70 gr de salsa + 80 gr fideo Edad escolar: 100 gr salsa -120 gr fideo	Fideo Fideo Sal yodada Agua potable	40 g 0,5 g c/n	40 g 0,5 g c/n	Fideo: Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Ensaladas

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	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.
Energía: 39 kcal				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: 50 gr.				

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Melón	300 gr	180 gr	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una licuadora o taza. Servir.
Energía: 50 kcal				
Peso por porción: 300 gr				

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

Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá

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

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py

MEC Digital

MECpy

Reg. Prof. N° 1610





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

Plato Principal				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Caldo de pescado	Papa Pescado sin escamas ni espinas	150g 60g	101g 60g	Cortar el pescado en trozos iguales. Lavar , pelar y cortar los vegetales. Sellar el pescado en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate, locote, zanahoria y sal yodada, cocinar hasta que estén tiernas. Agregar agua potable caliente, el zapallo y la papa. Por último , la cebollita de hoja y laurel, cocinar hasta que esté listo. Retirar del fuego, agregar queso Paraguay.
Rendimiento: 1 porción	Zapallo	60g	32g	
	Tomate	25g	24g	
	Zanahoria	20g	16g	
Energía: 273 kcal	Queso Paraguay	20g	20g	
	Cebolla	10g	9g	
	Locote	10g	8g	
Peso por porción:	Aceite	5ml	5ml	
	Cebollita en hoja	5g	5g	
Nivel inicial: 240 gramos	Ajo	0,5g	0,5g	
Edad escolar: 350 gramos	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensaladas

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate	30 g	29 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	Pepino	20 g	15 g	
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción: 55 gr.	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	-Banana	110 gr	70 gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Energía: 63 kcal				
Peso por porción: 110 gr				

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

Ministerio de Educación y Ciencias

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

www.mec.gov.py

MEC Digital

@MECpy





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

Plato Principal				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Polenta con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 356 kcal Peso por porción: 100 gr de salsa + 250 gr de polenta	Salsa de carne			Salsa de carne. Limpiar la carne, dejar libre de ligamentos y grasa. Cortar en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y la sal yodada. Una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar el tomate, posteriormente agua potable caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Tomate	70 g	69 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 líquidos. Agregar agua potable si es necesario. Polenta. Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos y cocinar hasta que se espese y este totalmente cocinada. Por último agregar leche.
	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	200	200 ml	
	Agua potable	ml		
	Harina de maíz	40 g	40 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Ensaladas

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate	30 g	29 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	Pepino	20 g	15 g	
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción: 55 gr.	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	



Dr. Christian Duarte
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1610

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

Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 13
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py

MEC Digital

MECpy

2014/30





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

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal Peso por porción: 160 gr	-Mandarina	160 gr	115 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

SEMANA 3:

Plato Principal				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Salsa de legumbres con arroz queso	Salsa de legumbres Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable	70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Salsa de legumbres: Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción. Arroz quesú 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 Energía: 304 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 gr salsa + 100 gr de arroz Edad escolar: 100 gr salsa + 130 gr de arroz	Arroz quesú Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	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.

Ensaladas

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rend: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 50 gr.	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

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

Ministerio de Educación y Ciencias

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

www.mec.gov.py

MEC Digital

@MECpy

Lic. Christian Duarte
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1610

15/30





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

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal Peso por porción: 160 gr	-Mandarina	160 gr	115 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

Plato Principal				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Vori vori de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 351 kcal Peso por porción: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	56g 32g 40g 24g 16g 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 la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar 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 del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]
Lic. Christian Duarte
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1610

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

Ministerio de Educación y Ciencias

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

www.mec.gov.py

f MEC Digital

@MECpy

48 Feb 16/30





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

Ensaladas

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

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 63 kcal	-Banana	110 gr	70 gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Peso por porción: 110 gr				

Plato Principal				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	Salsa de carne			Salsa de carne:
Tallarín con salsa de carne	Tomate	70 g	69 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Carne vacuna magra	50 g	52 g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
Rendimiento: 1 porción	Zanahoria	20 g	20 g	Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.
	Cebolla	15 g	14 g	Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua
Energía: 337 kcal	Locote	10 g	8 g	caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar
	Aceite	5 ml	5 ml	por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
Peso por porción:	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Nivel inicial:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
70gr salsa	Laurel	0,2 g	0,2 g	
+ 80 gr fideo	Agua potable	c/n	c/n	
Edad escolar:	Fideo			Fideo
100 gr salsa	Fideo tallarín	40 g	40 g	Hervir el fideo en un recipiente con agua y

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

Ministerio de Educación y Ciencias

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

www.mec.gov.py

MEC Digital

MECpy

Lic. Christian Duarte
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1510

410 17/30





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

+ 120 gr fideo	Sal yodada Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Ecurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
----------------	----------------------------	--------------	--------------	---

Ensaladas

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

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 63 kcal	-Banana	110 gr	70 gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Peso por porción: 110 gr				



Lic. Christian Duarte
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1610

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

Ministerio de Educación y Ciencias

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

www.mec.gov.py

MEC Digital

@MECpy

H1013/30
OK





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

Plato Principal				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Revuelto de mandioca	Mandioca	200 g	116 g	Mandioca: Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando.
	Huevo*	50 g	50 g	
Rendimiento: 1 porción	Queso Paraguay	20 g	20 g	Revuelto: Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Cebolla	20 g	18 g	
Energía: 339 kcal	Locote	10 g	8 g	Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos.
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
Peso por porción:	Aceite	3 ml	3 ml	Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños.
Nivel inicial: 170 gramos	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Edad escolar: 250 gramos	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo esté totalmente cocido (coagulé).
	Agua potable	c/n	c/n	
				*50 g de huevo corresponde a 1 unidad

Ensaladas

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate	30 g	29 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	Pepino	20 g	15 g	
	Zanahoria	10 g	8 g	
Peso por porción:	Aceite	3 ml	3 ml	
55 gr	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Naranja	180 gr	130 gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Energía: 62 kcal				
Peso por porción:				
180 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 Fumaitá

Edificio Beckelman, 5to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py

MEC Digital

MECpy

Reg. Prof. N° 1810

Feb 19/30





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

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

Ensaladas

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Berro	30 g	18 g	Lavar y rallar la zanahoria.
Energía: 39 kcal	Tomate Cebolla Aceite	20 g 10 g 3 ml	19 g 9 g 3 ml	Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Peso por porción: 50 gr.	Sal yodada	0,5 g	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.



[Signature]

[Signature]
Lic. Christian Duarte
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1610

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

Ministerio de Educación y Ciencias

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

www.mec.gov.py

f MEC Digital

@MECpy

[Handwritten signature]
Folio 20/30





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

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal Peso por porción: 110 gr	-Banana	110 gr	70 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

SEMANA 4

Plato Principal				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Jopara Rendimiento: 1 porción Energía: 264 kcal Peso por porción: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Tomate Locro Queso Paraguay Poroto Cebolla Locote Aceite Sal yodada Ajo Perejil Agua potable	60 g 40 g 30 g 20 g 15 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	32 g 39 g 30 g 20 g 15 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	Pe ar, lavar y picar todos los vegetales en cubos pequeños. En una olla saltear con aceite, cebolla, locote, tomate y ajo, con sal yodada hasta que estén blandos. Agregar agua, zapallo, locro y porotos. Cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, agregar queso Paraguay y perejil. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Ensaladas

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 50 gr.	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

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

Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá

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

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py

MEC Digital

@MECpy

Lic. Christian Duarte
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1610





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

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal Peso por porción: 160 gr	-Mandarina	150 gr	115 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

Plato Principal

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

Ensaladas

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga	30 g	28 g	Lavar y rallar la zanahoria.
Energía: 40 kcal	Pepino Zanahoria	20 g 20 g	15 g 16 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
Peso por porción: 60 gr.	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 promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá

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

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py

f MEC Digital

@MECpy



[Handwritten signature]





TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA

Motecoondcha

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.

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal Peso por porción: 110 gr	-Banana	110 gr	70 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

Plato Principal

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Sopa de verduras con sopa paraguaya	Sopa de verduras. Zapallo Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Sal yodada Agua potable.	80g 20g 15g 10g 10g 0,5g c/n	42g 16g 14g 8g 10g 0,5g c/n	Sopa de verduras. Pelar, lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente con agua y sal yodada. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Procesar la preparación (licuar) y agregar el queso.
Rendimiento: 1 porción Energía: 363 kcal Peso por porción: 200 g de sopa de verduras + 140 g de sopa paraguaya	Sopa paraguaya. Huevo Harina de maíz Leche fluida Cebolla Queso paraguay Aceite Sal yodada.	50g 40g 30ml 25g 10g 5 ml 0,5g	50g 40g 30ml 23g 10g 5ml 0,5g	Sopa paraguaya. Pelar, lavar y cortar la cebolla, rehogarla en el aceite. Juntar la harina de maíz y la cebolla rehogada. Mezclar bien para que baje la temperatura de la mezcla, luego agregar los huevos, leche, el queso paraguay en trozos y la sal yodada, mezclar bien hasta que quede uniforme. Colocar la preparación en una fuente y llevar al horno fuerte aproximadamente 40 minutos o hasta que la superficie este dorada y al pinchar con un cuchillo salga limpio. *50 gr de huevo representa 1 unidad.

Ensaladas

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 50 gr.	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.

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 esq. Piribebuy y Humaitá

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

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py

f MEC Digital

Lic. Christian Duarte
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1610

@MECpy





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

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción: 180 gr	-Naranja	180 gr	130 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

Plato Principal				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Vori vori de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 390 kcal Peso por porción: 240 gramos Nivel inicial: 24C gramos Edad escolar: 35C gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	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.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]
Lic. Christian Duarte
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1810

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/ Piribetuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escola@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital

@MECpy

[Handwritten signature]
26/04/20





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

Ensaladas

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

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 63 kcal	Banana	110 gr	70 gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Peso por porción: 110 gr				

Plato Principal				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Guiso de arroz con poroto	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajc 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.
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 317 kcal				
Peso por porción: 200 gramos				
Edad escolar: 300 gramos				

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

Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595) 21 454 22C int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py

f MEC Digital

@MECpy

Reg. Prof. N° 1610





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

Ensaladas

	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. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Peso por porción: 55 gr.	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postres

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	-Naranja	180 gr	130 gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Energía: 62 kcal				
Peso por porción: 180 gr				

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año:	2024
Institución Educativa:	4
Nº de comensales:	199
Nº de meses del proyecto:	5,95



	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		
Insumo		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	8,358	7,96	7,562	7,96	31,84	189,448
Ajo	kg	0,597	0,4975	0,6965	0,398	2,189	10,945
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	16,915	8,955	16,915	7,96	50,745	253,725
Arveja en granos	kg	0	0	0	0	0	0

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

Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá

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

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py



Jos. Christian Duarte
@MECnutricionista
Reg. Prof. Nº 1610



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

Azúcar	kg	0	0	0	0	0	0
Banana	kg	65,67	43,78	65,67	43,78	218,9	1094,5
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	5,97	5,97	5,97	5,97	23,88	119,4
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	31,84	23,88	11,94	27,86	95,52	477,6
Carne vacuna magra molida **	kg	11,94	0	0	0	11,94	59,7
Cebolla de cabeza	kg	14,925	18,905	18,905	22,885	75,62	378,1
Cebollita de hoja	kg	0,995	0,995	0,995	0,995	3,98	19,9
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	2,985	10,945	7,96	0	21,89	109,45
Galleta Molida	kg	0	0	1,99	0	1,99	0
Harina de maíz	kg	0,995	7,96	7,96	15,92	32,835	164,175
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	9,95	0,199	10,149	0
Laurel	kg	0,1194	0,1592	0,1592	0,0796	0,5174	2,587
Leche entera	l	0	0	0	5,97	5,97	29,85
Lechuga	kg	11,94	11,94	11,94	11,94	47,76	238,8
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0

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

Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá

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

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py

MEC Digital

Lic. Christian Duarte
Nutricionista

Carg. Prof. N° 1510

@MECpy

Fdo 27/30





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

Locote	kg	8,955	9,95	9,95	9,95	38,805	194,025
Locro	kg	7,96	0	0	5,97	13,93	69,65
Mamón	kg	0	0	0	0		0
Mandarín a	kg	31,84	63,68	31,84	31,84	159,2	796
Mandioca	kg	0	0	39,8	39,8	79,6	398
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	59,7	0	0	59,7	298,5
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	0	0	35,82	71,64	107,46	537,3
Orégano	kg	0,199	0	0,0995	0,0995	0,398	1,99
Papa	kg	0	29,85	0	0	29,85	149,25
Pechuga de pollo	kg	23,88	11,94	27,86	0	63,68	318,4
Peña	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	0	0	0	0
Pepino	kg	11,94	11,94	11,94	11,94	47,76	238,8
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	11,94	0	0	11,94	59,7
Piña	kg	39,8	0	0	0	39,8	199
Pimiento	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	5,97	5,97	3,98	6,965	22,885	114,425
Queso	kg	5,97	8,955	7,96	12,935	35,82	179,1
Repollo	kg	0	0	0	0	0	0
Remolach a	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	0,995	1,0945	1,2935	1,0945	4,4775	22,3875
Tomate	kg	53,73	69,65	66,665	58,705	248,75	1243,75
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	23,88	19,9	15,92	15,92	75,62	378,1
Zapallo	kg	47,76	23,88	11,94	39,8	123,38	616,9

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

Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá

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

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py

MEC Digital

@MECpy

Christian Duarte
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1610

Fdo 28/30





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

9. Control de calidad y participación social

Descripción	
9.1. Plan de Monitoreo	El Municipio cuenta con un plan de monitoreo el cual consiste en realizar visitas aleatorias a las instituciones beneficiada por parte de profesionales técnicos, debiendo estos verificar la calidad de los alimentos (olor, sabor, textura, apariencia y gramaje servido por plato). Una vez concluida la visita se elaborara un informe sobre las condiciones organolépticas y las apreciaciones resaltantes a fin de que las autoridades tomen las precauciones correspondientes en cada caso.
9.2. Plan de capacitaciones	Es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuánto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Se desarrollara una campaña de difusión del proyecto previa autorización del MEC (a través de medios de comunicación, página web, redes sociales, etc.), sobre toda información relevante para la comunidad, es decir, instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, proceso de licitación, etc. a fin de que la comunidad se informe, valore y saque provecho del esfuerzo que realiza el gobierno local para mejorar la calidad de vida de la población en situación vulnerable y en consecuencia disminuir los niveles de deserción escolar.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

La modalidad empleada es "Alimentos preparados en las escuelas" (cocinando en las escuelas):

• RECEPCION.

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

• ALMACENAMIENTO:

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello cada institución cuenta con freezer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

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

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

www.mec.gov.py

MEC Digital

@MECpy



[Handwritten signature]



[Handwritten signature]
Lic. Christian Duart
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1510



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

- **HIGIENE.**

Se establece sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento, cocina y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

- **PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.**

El horario de pre-elaboración es a partir de las 07:00 hs a 10:30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.


La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega de los ingredientes a las instituciones educativas, de la distribución de raciones a los estudiantes dentro de las instituciones educativas, así como de la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria, según corresponda.

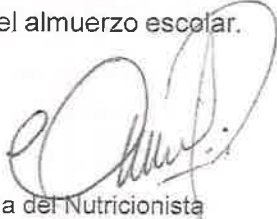
- **DISTRIBUCIÓN.**

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11:00 hs a 12:00 hs y turno tarde 12:00 hs a 13:00 hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para la ensalada. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre-elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).

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




Luis Alberto Ledesma Delgado
Intendente Municipal


Firma del Nutricionista
Aclaración
Lic. Christian Duarte
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1610

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

Ministerio de Educación y Ciencias

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

www.mec.gov.py
MEC Digital

MECpy

