

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

Asunción, 17 de junio de 2024.

Nota DGBE N° 271/2024

Señor

Miguel Ángel Gray Rivarola, Intendente
Municipalidad de San José del Rosario
Departamento de San Pedro

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de San José del Rosario, sobre el "Proyecto de Almuerzo Escolar" con Expediente Xilema N° 201.881 de fecha 13 de junio 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° 22/2024, 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

Elaborado por: Javier Aguilar *Javier AH*

Revisado por: Robert Gayoso *RG*

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 358/2024



MÁVAPE GUARÃ

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

MÁVAGUI

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

ARANGE

: 17 de junio de 2024

MBA'ÉGUIPA

: Responder Exp. Xilema N° 201.881 PROYECTO DE
ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE
SAN JOSÉ DEL ROSARIO.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el Marandu DGPAE PPY 248/2024 del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°22/2024** en la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** del ejercicio fiscal 2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE SAN JOSÉ DEL ROSARIO**, presentado a través del expediente de referencia de fecha 13 de junio de 2024.

Maitei.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL MESA DE ENTRADA	
Expediente N°	201.881
Recibido por	Jair
Fecha	17/06/24
Hora	09:58

Elaborado por: Karira Garay

Karira Garay

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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 248/2024

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

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

ARANGE : 14 de junio del año 2024.

MBA'ÉGUIPA : Expediente Xilema N°201881 de fecha 13 de junio del 2024.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°22/2024**, que autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** del ejercicio fiscal 2024 de la Municipalidad de San José del Rosario, presentado a través del expediente de referencia.

Maitei.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS	
Dirección de Alimentación Escolar	
MESA DE ENLACE	
Xilema N° -	
Recibido por:	Andrea Fernández
Fecha:	17/06/24
	Hora: 09:30

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°22/2024

Referencia: Expediente Xilema N° 201881
de fecha 13 de junio de 2024.

1. Antecedentes

El Sr. **Miguel Ángel Gray Rivarola**, Intendente de la Municipalidad de San José 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 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	✓	

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.

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.

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del **1 (uno) al 31 (treinta y uno)**, 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

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.

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 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	
08	460	2024	26	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. Claudia Benítez

Registro Profesional N°: 2.647

Fecha: Viernes, 14 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: Claudia Benítez

Revisado por: Melissa Desvars

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



MUNICIPALIDAD DE SAN JOSÉ DEL ROSARIO

Avda. Gral. Stroessner Entre/ Jejui y San José, B° San Francisco

San José del Rosario – Dpto. San Pedro – Paraguay

RUC: 80120684 - 7

Correo: muni_sanjosedelrosario@hotmail.com

San José del Rosario, 07 de Junio del 2024

Señor

Robert Gayoso, Director General

Dirección General de Bienestar Estudiantil

Dirección de Educación y Ciencias

Presente

Tengo el agrado de dirigirme a usted, en mi carácter de responsable de la Municipalidad de la Ciudad de San José del Rosario, a los efectos de solicitar el análisis y la autorización al Formulario N° 1 que contiene el Proyecto para el servicio de (Almuerzo Escolar) cuya ejecución se prevé para el año lectivo 2024.

Sin otro particular, me despido atentamente.-----




MIGUEL ANGEL GRAY RIVAROLA
Intendente Municipal





MUNICIPALIDAD DE SAN JOSÉ DEL ROSARIO

Avda. Gral. Stroessner Entre/ Jejuí y San José, B° San Francisco

San José del Rosario – Dpto. San Pedro – Paraguay

RUC: 80120684 - 7

Correo: muni_sanjosedelrosario@hotmail.com

CARTA DE COMPROMISO

PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR PARA 8 INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE SAN JOSE DEL ROSARIO PARA EL EJERCICIO 2024.

La **MUNICIPALIDAD DE SAN JOSE DEL ROSARIO**, domiciliada en Avda. Gral. Stroessner e/ Jejuí y San José, B° San Francisco, Departamento de San Pedro, Republica del Paraguay, representada por este acto por el Sr. **MIGUEL ANGEL GRAY RIVAROLA**, con cedula de Identidad N° 1.348.034, en su carácter de Intendente Municipal; ante el Sr. **VICTOR HUGO VILLALBA IBARROLA** con Cédula de Identidad N°. 3.381.606 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 LA MUNICIPALIDAD DE SAN JOSE DEL ROSARIO EXTIENDE EL COMPROMISO DE AMPLIAR LOS DIAS DE PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR PARA 8 INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE SAN JOSE DEL ROSARIO, EN CASO DE CONSTAR CON DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA EN EL EJERCICIO 2024.

EN TESTIMONIO de conformidad se suscriben dos ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de San José del Rosario, Republica del Paraguay, a los 07 días del mes de junio 2024.



VICTOR HUGO VILLALBA IBARROLA
Secretario General



MIGUEL ANGEL GRAY RIVAROLA
Intendente Municipal



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

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*: San Jose del Rosario
Dirección del local de la Municipalidad: Avda. Gral. Stroessner e/Jejuí y San José, Bº San Francisco	
N° de teléfono de línea baja*: 0981 862632	
Nombre del Intendente*: Miguel Angel Gray Rivarola	
N° de celular: 0981 419569	
Dirección de correo electrónico*: <u>muni_sanjosedelrosario@hotmail.com</u>	
Nombre del/la Nutricionista*: Lic. Máxima Britos Cuenca	
Nº 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*: 8 (ocho)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 460 (cuatrocientos sesenta)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2024*: 26 (Veintiséis)	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2024*: 01/08/2024	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2024*: 12/09/2024	
Presupuesto estimado para el servicio 2024*: 173.420.000 (guaraníes, ciento setenta y tres millones, cuatrocientos veinte mil)	
Precio referencial por plato*: 14.500 (guaraníes, catorce mil quinientos)	
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



Miguel Angel Gray Rivarola
Intendente Municipal

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



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

Folio 3/31
W

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 a ser beneficiadas

Nº	IDENTIFICACIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA									CANTIDAD DE ESTUDIANTES																		Fuente de financiación																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
										Educación Inicial				Educación Escolar Básica						Educación Media						Educación Inclusiva																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución	Tipo de Gestión	Cuenta con Jornada escolar extendida	Localidad o Barrio	Zona	Nombre de la comunidad indígena (si se encuentra ubicada en una)	Nombre del asentamiento (si se encuentra ubicada en uno)	Maternal	Pre Jardín	Jardín	Pre escolar	1º ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Bachillerato Científico	Bachillerato Técnico	Formación profesional Media	Formación profesional vocacional																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																

Lic. Maxima 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 c/ Humaitá. (6to. Plsdo Edif.Beckelman)
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py



Miguel Angel Gray Riverola
Intendente Municipal

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

4	0213035	11879	Esc. Bas. 7438 "Arazá"	Oficial	No	Araza Poty	R	Arazá	Arazá	0	0	0	0	0	0	1	1	0	2	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F. y R. del T				
5	0213007	11107	Esc. Bas. N° 629 "Don Carlos A. López"	Oficial	No	San José del Rosario	R	-		0	0	0	0	10	7	4	8	26	20	25	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F. y R. del T				
6	0213005	11112	Esc. Bas. N° 1805 Wilhem Allegeier	Oficial	No	Compañ ía Escalera	R	-		0	0	4	4	8	2	4	3	10	12	20	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F. y R. del T				
7	0213022	11793	Esc. Bas. N° 5016 Francisco Solano López	Oficial	No	San José del Rosario	R	-		0	0	0	0	1	4	5	4	16	21	12	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F. y R. del T				
8	0213009	11536	Esc. Bas. N° 3460 Panchito López	Oficial	No	San José del Rosario	R	-		0	0	0	2	2	3	1	6	10	9	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F. y R. del T				
Subtotal										95										365																			
Total										460																													

Intendente Municipal
Miguel Ángel Gray Rivarola

4113
Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py



Miguel Ángel Gray Rivarola
Intendente Municipal

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			
	Nivel Inicial	Edad escolar	Adolescente
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etéreo.	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



Miguel Angel Gray Rivarola
Intendente Municipal

SEMANA 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con carne	Polenta con salsa de pollo	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con puré de papas
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	170 gramos	70 gramos picadito + 110 gramos puré
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	250 gramos	100 gramos picadito + 160 gramos puré
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	-	-	-	-	-
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Dulce de membrillo/batata



Lic. Maxima 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.



Miguel Ángel Gray Rivarola
Intendente Municipal

Misión: 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	Guiso de fideo con pollo	Vori vori de carne	Guiso de arroz con poroto	Tallarín con salsa de pollo	Picadito de carne con papa
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	240 gramos	200 gramos	70g salsa + 80 g fideo	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	350 gramos	300 gramos	100g salsa + 120 g fideo	300 gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	-	-	-	-	-
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Fruta citrica (Naranja)	Fruta de estación (Banana)	crema

SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con carne	Vori vori de pollo	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con papa
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	240 gramos	170 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	350 gramos	250 gramos	300 gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	-	-	-	-	-
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta citrica (Naranja)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Dulce de membrillo/ batata



Lic. Maxima 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.

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	Caldo de pollo con verduras y fideo	Salsa de carne con arroz	Guiso de fideo con poroto	Picadito de carne con puré de papas	Polenta con salsa de pollo
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 90 gramos arroz	200 gramos	70 gramos picadito + 110 gramos puré	70 gramos salsa + 170 gramos polenta
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 gramos salsa + 130 gramos arroz	300 gramos	100 gramos picadito + 160 gramos puré	100 gramos salsa + 250 gramos polenta
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	-	-	-	-	-
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (Banana)	Dulce de mamon/calabaza

1. Recetario del menú cíclico

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



Dr. Maxima 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.

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

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 340 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne magra	60g	52g	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote 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)
	Tomate	70g	69g	
	Arroz	45g	45g	
	Cebolla	15g	14g	
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	
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	70 g	69 g	Salsa de pollo Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por último agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. Polenta Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cedidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzando, mezclar bien. Retirar del fuego
	Tomate	60 g	52 g	
	Pechuga de pollo			
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Polenta			
	Agua potable	200 ml	200 ml	
	Harina de maíz	40 g	40 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite			
	Sal yodada	2 ml	2 ml	
		0,5 g	0,5 g	



Miguel Angel Gray Rivarola
Intendente Municipal

Lic. Maxima 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.

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

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 363 Kcal Peso por Porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca	200 g	116 g	Mandioca:
	Came vacuna magra	60 g	52 g	- Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.
	Tomate	60 g	59 g	Guiso de mandioca:
	Cebolla	15 g	14 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos.
	Locote	10 g	8 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Aceite	5 ml	5 ml	- Saltear la carne con aceite y ajo.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	- Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	- Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente.
	Laurel	0,2 g	0,2 g	- Agregar agua si es necesario
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con puré de papas Rendimiento: 1 porción Energía: 285 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	Picadito de pollo			Picadito de pollo:
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Tomate			Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas.
	Zanahoria	60 g	59 g	
	Cebolla	20 g	16 g	Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.
	Locote	15 g	14 g	
	Perejil o cilantro	10 g	8 g	
	Aceite		3 ml	
	Ajo	3 ml	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,5 g	0,2 g	
	Agua potable	0,2 g	c/n	
		c/n		
	Puré de papas			Puré de papas
	Papa			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.
	Leche fluida			
	Margarina	200 g	134 g	
	Sal yodada	50 ml	50 ml	
	Agua potable	5 g	5 g	
		0,5 g	0,5 g	
		c/n	c/n	



Miguel Angel Gray Riverola
Intendente Municipal

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2283



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

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 308 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Pechuga de pollo	60g	42g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.
	Tomate	70g	69g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Fideo	45g	45g	Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada.
	Cebolla	15g	14g	
	Locote	10g	8g	Cocinar hasta formar una salsa roja.
	Aceite	5ml	5ml	Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua.
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori vori de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 398 Kcal Peso por Porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra	80 g	70 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Zapallo	60 g	32 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	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.
	Tomate			
	Zanahoria	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.
	Cebolla	20 g	16 g	
	Locote	10 g	9 g	
	Queso Paraguay	10 g	8 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 formar una masa uniforme.
	Aceite	10 g	10 g	
	Orégano	5 ml	5 ml	- Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	- Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar orégano.
	Laurel	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	0,2 g	0,2 g	
		c/n	c/n	
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con poroto Rendimiento: 1 porción	Tomate	70g	69g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Arroz	40g	40g	Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Poroto	20g	20g	
	Queso Paraguay	15g	15g	Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos.
	Cebolla	15g	14g	Por último, agregar la cebollita de hoja.



Miguel Angel Gray Rivarola
Intendente Municipal

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 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
R.N. 2.283
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

Energía:	Locote	10g	8g	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.
317 kcal	Aceite	5ml	5ml	
	Cebollita de hoja	5g	5g	
Peso por porción:	Sal yodada			
Nivel inicial:	Ajo	0,5g	0,5g	
200 gramos	Agua potable	0,5g	0,5g	
Edad escolar:		c/n	c/n	
300 gramos				

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo	Salsa de pollo	60 g	52 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. 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	52 g	
Rendimiento:	Pechuga de pollo			
1 porción	Zanahoria	20 g	20 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
Energía:	Locote	10 g	8 g	
367 kcal	Aceite	5 ml	5 ml	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.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Nivel inicial:	Laurel	0,2 g	0,2 g	
70g salsa + 80 g fideo	Agua potable	c/n	c/n	
Edad escolar:	Fideo			
100 g salsa + 120 g fideo	Fideo tallarín	40 g	40 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	



Miguel Ángel Gray Rivarola
Intendente Municipal

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de carne con papa	Papa	200 g	134 g	- 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
	Came vacuna magra	60 g	52 g	
Rendimiento: 1 porción	Tomate			
	Zanahoria	60 g	59 g	
Energía:	Cebolla	20 g	16 g	
319 kcal	Locote	20 g	18 g	
	Arveja	10 g	8 g	
Peso por porción:	Aceite	5 g	5 g	
Nivel inicial: 200g	Cebollita de hoja	5ml	5ml	
Edad escolar: 300		5g	5g	

Lic. Maxima Britos
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2283



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 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: alimentación.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.

g	Ajo			
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	0,5 g	0,5 g	
		c/n	c/n	
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 271 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
	Poroto seco	30 g	30 g	Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
	Tomate	25 g	24 g	Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Zanahoria	20 g	16 g	Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
	Fideo nido	15 g	15 g	
	Queso Paraguay	15 g	15 g	Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente, agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada, servir el plato.
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	<u>Observación:</u> si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 340 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne magra	60g	52g	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.
	Tomate	70g	69g	
	Arroz	45g	45g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja.
	Cebolla	15g	14g	incorporar el arroz, revolver un poco y luego
	Locote	10g	8g	Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
	Aceite	5ml	5ml	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori vori de pollo	Pechuga de pollo	80g	56g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
Rendimiento: 1	Zapallo			Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos



Miguel Angel Gray Rivarola
Intendente Municipal



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

porción	Harina de maíz	60g	32g	pequeños.
Energía:	Tomate	40g	40g	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.
351 kcal	Zanahoria	25g	24g	
	Queso Paraguay	20g	16g	
Peso por porción:	Cebolla	10g	10g	Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos.
Nivel inicial: 240 gramos	Locote			
Edad escolar:	Aceite	10g	9g	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.
350 gramos	Orégano	10g	8g	
	Ajo	5ml	5ml	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,5g	0,5g	Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.
	Agua potable	0,5g	0,5g	
		0,2g	0,2g	
		c/n	c/n	

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

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con papa	Papa	200 g	134 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	- Lavar, pelar y cortar las verduras.
Rendimiento:	Tomate	60 g	59 g	- Sellar el pollo con ajo, una vez sellado agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate, y agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes
1 porción	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	20 g	18 g	
Energía:	Locote	10 g	8 g	- Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.
311 kcal	Arveja	5 g	5 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
Peso por porción:	Cebollita de			

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

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

Miguel Angel Gray Rivarola
Intendente Municipal



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

Nivel inicial: 200 gramos	hoja	5 g	5 g	
Edad escolar: 300 gramos	Ajo			
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	0,5 g	0,5 g	
		c/n	c/n	
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de pollo con verduras y fideo	Pechuga de pollo	80 g	56 g	<p>Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños.</p> <p>- Lavar, pelar y cortar los vegetales.</p> <p>- Sellar el pollo en aceite con ajo.</p> <p>- Una vez sellado agregar cebolla, tomate y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada y laurel, cocinar hasta que estén tiernos.</p> <p>- Por último, agregar el fideo y cocinar hasta que esté listo. Una vez apagado el fuego agregar cebollita de hoja.</p>
	Zapallo	60 g	32 g	
Rendimiento:	Tomate	35 g	34 g	
1 porción	Fideo	20 g	20 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
Energía:	Cebolla	10 g	9 g	
256 kcal	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
Peso por porción:	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
Nivel inicial:	Ajo			
240 gramos	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Edad escolar:	Laurel	0,5 g	0,5 g	
350 gramos	Agua potable	0,2 g	0,2 g	
		c/n	c/n	
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de carne con arroz	Salsa de carne			<p>Salsa de carne:</p> <p>- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos.</p> <p>- Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.</p> <p>- Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.</p> <p>- Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel.</p> <p>- Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.</p> <p>Arroz</p> <p>- Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada.</p> <p>- Revolver y agregar agua caliente.</p> <p>- Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.</p>
	Tomate	70 g	69 g	
Rendimiento:	Carne vacuna magra	60 g	50 g	
1 porción	Zanahoria			
	Cebolla	20 g	16 g	
Energía:	Locote	15 g	14 g	
304 kcal	Aceite	10 g	8 g	
	Ajo	3 ml	3 ml	
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Nivel inicial:	Laurel	0,5 g	0,5 g	
70 g salsa +	Agua potable	0,2 g	0,2 g	
90 g arroz	Arroz	c/n	c/n	
Edad escolar:	Arroz			
100 g salsa +	Aceite	45 g	45 g	
130 g arroz	Sal yodada	2 ml	2 ml	
	Agua potable	0,5 g	0,5 g	



Miguel Ángel Gray Rivarola
Intendente Municipal

Lic. Maxima 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.

Folio 15/31

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

		c/n	c/n	
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con poroto Rendimiento: 1 porción Energía: 317 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate	70g	69g	- 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.
	Fideo	40g	40g	
	Poroto	20g	20g	
	Queso Paraguay	15g	15g	
	Cebolla	15g	14g	
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
	Cebollita de hoja	5g	5g	
	Sal yodada			
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Agua potable	0,5g	0,5g	
		c/n	c/n	
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de carne con puré de papas Rendimiento: 1 porción Energía: 276 Kcal Peso por porción: Nivel inicial 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar 100 g picadito + 160 g puré	Picadito de carne			Picadito de carne: - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. 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 líquido. - Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario. Puré de papas - 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.
	Came vacuna magra	60 g	50 g	
	Tomate			
	Zanahoria	60 g	59 g	
	Cebolla	20 g	16 g	
	Locote	15 g	14 g	
	Perejil	10 g	8 g	
	Aceite	5g	5g	
	Ajo	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	0,2 g	0,2 g	
	Puré de papas	c/n	c/n	
	Papa			
	Leche fluida	200 g	134 g	
	Margarina	50 ml	50 ml	
	Sal yodada	5 g	5 g	
	Agua potable	0,5 g	0,5 g	
		c/n	c/n	



Miguel Ángel Gray Rivarola
Intendente Municipal

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 242283



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 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: alimentación.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 20	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	70 g	69 g	Salsa de pollo Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.
	Tomate	60 g	52 g	
	Pechuga de pollo			
	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	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 cedidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzando, mezclar bien. Retirar del fuego
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Polenta			
	Agua potable	200 ml	200 ml	
	Harina de maíz	40 g	40 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite			
	Sal yodada	2 ml	2 ml	
		0,5 g	0,5 g	

ENSALADAS

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga	30 g	28 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.
	Tomate	20 g	19 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

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



Miguel Angel Gray Rivarola
Intendente Municipal

Lic. Maxima 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.

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria.
	Remolacha	20 g	17 g	Lavar y picar el repollo.
	Zanahoria	10 g	8 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	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 Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga	30 g	28 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales.
	Zanahoria	10 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	

Lic. Maxima 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 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
 Correo: 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 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria.
	Remolacha	20 g	17 g	Lavar y picar el repollo.
	Zanahoria	10 g	8 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	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 Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga	30 g	28 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Tomate	20 g	19 g	
	Cebolla	10 g	9 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.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga	30 g	28 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales.
	Zanahoria	10 g	16 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Servir.



Miguel Angel Gray Rivarola
Intendente Municipal

Lic. Maxima Britos G.
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.

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
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga	30 g	28 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	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	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria.
	Remolacha	20 g	17 g	Lavar y picar el repollo.
	Zanahoria	10 g	8 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	



Miguel Angel Gray Rivarola
Intendente Municipal

Lic. Maxima 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.

10/02/21

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

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Ingredientes
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga	30 g	28 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales.
	Zanahoria	10 g	16 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Neto	Ingredientes
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Ingredientes
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	



Miguel Angel Gray Rivarola
Intendente Municipal

Lic. Maxima 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 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: alimentación.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 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga	30 g	28 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.
	Tomate	20 g	19 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga	30 g	28 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	16 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	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	

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.263



Miguel Ángel Gray Rivarola
Intendente Municipal

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 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: alimentación.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.

POSTRES

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica	Naranja	180 g	131 g	Lavar y pelar antes de consumir
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 61 kcal				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Rendimiento: 2 porciones				
Energía: 126 kcal				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Rendimiento: 2 porciones				
Energía: 126 kcal				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Rendimiento: 2 porciones				
Energía: 126 kcal				



Miguel Angel Gray
Intendente Municipal

Lic. Maxima 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.

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

Menú 5	Ingrediente s	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de membrillo/ batata	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	Servir el dulce
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 79 kcal				
Menú 6	Ingrediente s	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir
Rendimiento: 2 porciones				
Energía: 126 kcal				
Menú 7	Ingrediente s	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir
Rendimiento: 2 porciones				
Energía: 126 kcal				
Menú 8	Ingrediente s	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica	Naranja	180 g	131 g	Lavar y pelar antes de consumir
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 61 kcal				



Miguel Angel Gray Rivarola
Intendente Municipal

Lic. Maxima 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 c/ Humaitá. (6to. Piso Ed.f.Beckelman)
Correo: alimentación.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 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
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	<p>Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego.</p> <p>Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío</p>
Menú 11	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 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.



Miguel Angel Gray Rivarola
Intendente Municipal

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



Folio 25/31

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**
PARAGUAY

PARAGUAY
**TEKOMBO'E
HA TEMBIKUAA**
MOTENONDEHA

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

Menú 13	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 14	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 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de membrillo/ batata Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	Servir el dulce
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento:	Banana	220 gr	140gr	Lavar, pelar antes de consumir



Miguel Ángel Gray Rivarola
Intendente Municipal

Lic. Maxima 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 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: alimentación.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.

2 porciones				
Energía: 126 kcal				
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	220 gr	140gr	Lavar, pelar antes de consumir
Rendimiento: 2 porciones				
Energía: 126 kcal				
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica	Naranja	180 g	131 g	Lavar y pelar antes de consumir
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 61 kcal				
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	220 gr	140gr	Lavar, pelar antes de consumir
Rendimiento: 2 porciones				
Energía: 126 kcal				
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de mamón/calabaza	Dulce de mamón/calabaza			Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas.
	Calabaza			Escaldar: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente.
Rendimiento:	Azúcar	200 g	102 g	Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de cocción.
1 porción	Clavo de	10 g	10 g	Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar.



Miguel Angel Gray Rivarola
Intendente Municipal




Maxima 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.

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

Energía:	clor	0,2 g	0,2 g	clavo de olor y 50 ml de agua potable.
99 kcal	Bicarbonato de sodio	0,2 g	0,2 g	Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.
Peso por porción:	Agua potable	c/n	c/n	
50 g				

5. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar


Miguel Ángel Gray Rivalola
Intendente Municipal

Lic. Maxima Britos G.
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 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: 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.

Año: 2024
Institución Educativa: 8
Nº de comensales: 460
Nº de meses del proyecto: 1,3

Insumo	Unidad	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL	TOTAL
		TOTAL I/kg	TOTAL I/kg	TOTAL I/kg	TOTAL I/kg	EN EL	DEL
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	MES	PROYECT
Aceite	l	18,4	18,4	18,4	18,4	73,6	97,5
Ajo	kg	1,15	1,15	1,15	1,15	5	6,5
GALLETA MOLIDA	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	29,9	18,4	20,7	20,7	89,7	116,61
Arveja en granos	kg	0	2,3	2,3	0	4,6	5,98
Azúcar	kg	0	4,6	0	4,6	9,2	11,96
Banana	kg	303,6	303,6	303,6	303,6	1214,4	1578,72
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	55,2	64,4	55,2	55,2	230	299
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	41,4	39,1	36,8	39,1	156,4	203,32
Cebollita de hoja	kg	0	2,3	2,3	4,6	9,2	11,96
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo batata	kg	13,8	0	13,8	0	27,6	35,88
Mamon	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	6,9	39,1	6,9	27,6	80,5	104,65
Harina de maíz	kg	18,4	18,4	18,4	18,4	73,6	95,68
Fecula de maiz	kg	0	2,3	0	0	2,3	2,99
Laurel	kg	0,414	0,276	0,276	0,368	1,334	1,7342
Leche entera	l	23	55,2	0	23	101,2	131,56
Lechuga	kg	27,6	27,6	27,6	27,6	110,4	143,52
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	23	23	23	23	92	119,6
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	0	92	0	92	119,6
BARRA DE MANI	kg	0	0	0	0	0	0
HUEVO	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	l	2,3	0	0	2,3	4,6	5,98
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	82,8	82,8	82,8	82,8	331,2	430,56
Orégano	kg	0	0,23	0,69	0	0,92	1,196
Papa	kg	92	92	92	92	368	478,4
Pechuga de pollo	kg	55,2	55,2	64,4	64,4	239,2	310,96
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	2,3	0	0	2,3	4,6	5,98
Pepino	kg	27,6	27,6	27,6	36,8	119,6	155,48
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	13,8	9,2	13,8	9,2	46	59,8
Queso	kg	11,5	11,5	11,5	11,5	46	59,8
Repollo	kg	27,6	27,6	27,6	13,8	96,6	125,38
Remolacha	kg	9,2	9,2	9,2	0	27,6	35,88
Sal yodada	kg	2,3	2,53	2,3	2,3	9,43	12,259
Tomate	kg	154,1	154,1	133,4	177,1	618,7	804,31
Zanahoria	kg	36,8	46	41,4	46	170,2	221,26
Zapallo/calabaza	kg	27,6	27,6	55,2	119,6	230	299

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

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.



Maxima 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.

6. Control de calidad y participación social

Descripción	
6.1. Plan de Monitoreo	<p>El control del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Municipalidad. El cual deberá incluir el monitoreo a la cantidad, inocuidad y calidad de los alimentos.</p> <p>-La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregado. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida.</p> <p>- En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas.</p> <p>-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</p>
6.2. Plan de capacitaciones	<p>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.</p>
6.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	<p>Será a través de medios de comunicación radiales del distrito, página web de la Municipalidad y DNCP.</p>

7. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

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

1.1. Recepción:

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.

1.2. Almacenamiento.

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello la empresa debe proveer a cada institución educativa con todos los equipamientos y estanterías adecuadas que garanticen la seguridad de los alimentos.

1.3 Higiene.

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

1.4. Pre Elaboración y Elaboración.

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

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.



Miguel Angel Gray Rivarola
Intendente Municipal

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA

Reg. N° 2383



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

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

El oferente 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 Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, **no se aceptarán alimentos pre elaborados y refrigerados.**

El oferente es responsable de producir los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de la 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 has a 13:00 has, 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 un pote de plástico para los postres. Se cumplirán 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 comprendidas en la semana.

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.

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 del menú a la institución educativa, se encargarán de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.



Miguel Ángel Gray
Miguel Ángel Gray Rivarola
Intendente Municipal

Firma del Intendente Aclaración:
Miguel Ángel Gray Rivarola

Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

Firma de la Nutricionista Aclaración:
Lic. Máxima Britos C.

Sello de la institución



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.